



IL PERSONAGGIO

Il ragazzino rivoluzionario che fa sognare Hong Kong

GIAMPAOLO VISETTI



GLI SPETTACOLI

Lady Gaga e Bennett festa in piazza a Bruxelles

CARLO MORETTI

LO SPORT

Il fascino Ryder contagia Ferguson

ENRICO FRANCESCHINI

Vent'anni fa il dibattito scoppiò sul pomodoro perfetto. Ora otto italiani su dieci non vogliono i prodotti transgenici e il governo li ha vietati. Ma sono presenti in molti mangimi dati agli animali che ci forniscono il cibo. E gli scienziati dicono: nessun rischio

JENNER MELETTI

MANTOVA

Il primo "mostro" fu un pomodoro. Rosso, lucido, sodo e con una caratteristica importante: non diventava troppo maturo. Fu il primo Ogm (organismo geneticamente modificato) di cui si parlò in Italia, anche se l'ortaggio in questione — era stato «costruito» in California — non arrivò mai nel nostro Paese. L'allarme — correva l'anno 1994 — fu però alto: «Scienziati più o meno pazzi stanno manipolando la natura, che succederà alle nostre colture invase da colture aliene...». «No Ogm», «Ogm free» in quest'eventi annisono diventati veri simboli di mille battaglie. «Otto italiani su dieci — sostiene la Coldiretti, la più grande associazione di coltivatori — non vogliono gli Ogm e bene ha fatto il governo a vietarli su tutto il territorio nazionale».

Gli organismi geneticamente modificati (chi li sostiene preferisce chiamarli "geneticamente migliorati") non sono arrivati nei campi degli agricoltori ma hanno riempito i nostri piatti. «Basta entrare — dice Dario Bressanini, docente di chimica all'università Insubria — in un supermercato. Andate ai banchi dei formaggi e della carne. Non sta scritto su nessuna etichetta ma è certo che buona parte di formaggi, latte, burro, yogurt, carne, salumi, pollame uovasano prodotti da animali alimentati con mangimi contenenti Ogm». Non serve Sherlock Holmes per svelare il mistero. L'Italia produce solo il 10 per cento della soia necessaria agli animali da stalla, da porcilaia o da pollaio. Il restante 90% arriva dall'estero l'84% della soia coltivata oltre confine è Ogm. «L'industria mangimistica — racconta Dario Bressanini, che è anche scrittore ("Ogm fra leggenda e realtà") — utilizza ogni anno 4 milioni di tonnellate di farina di soia. Di questi 4 milioni l'84% è Ogm e arriva da Brasile, Stati Uniti, Paraguay, Argentina. Facendo due conti, si scopre che importiamo 3.350.000 tonnellate di soia transgenica all'anno, circa 55 chili a testa per ogni italiano».

La rivolta contro i "No Ogm" sempre e comunque è iniziata a Mantova nel febbraio scorso, quando 600 coltivatori aderenti alla Confagricoltura provinciale

L'OGM mascherato

hanno chiesto, con una petizione, di poter coltivare il mais Mon180 — venduto dalla multinazionale Monsanto — visto che questo granturco viene comprato oltre frontiera e dato in pasto ai nostri animali. Netta giorni scorsi, sempre a Mantova, il fronte si è allargato. Il convegno «L'intelligenza italiana: rilancia la ricerca Ogm» è stato infatti organizzato dalla Confagri di Lombardia e Veneto e ha partecipato anche il presidente nazionale Mario Guidi. Netta la spaccatura con le altre associazioni, Giae e Coldiretti. «Noi studi — ha detto la senatrice a vita e scienziata Elena Cattaneo — abbiamo il dovere di consegnare qualcosa di buono agli altri. Continuare a osteggiare la ricerca non è forse come badare a quel 2% di italiani che veste in cachemire senza pensare a quei 98% che non ha neppure la lana?».

Si pensa ai prodotti di eccellenza, riservati a pochi, enon a chi con fatica deve comprare il suo cibo al supermercato. «Ma anche i prodotti di eccellenza — dice Matteo Lasagna, presidente Confagri Mantova e in Lombardia — non sono liberi dagli Ogm. Mais e soia alimentano i maiali che poi forniranno i prosciutti Dopo». «In Italia — racconta il ricercatore Dario Bressanini — si è fatta e continua ancora una battaglia contro un coltivatore del Friuli che ha piantato Ogm ma i più importanti sono la

mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di soia e

mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di soia e

mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di soia e

mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di soia e

mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di soia e



© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONTRARIO / CARLO PETRINI

“Poche le garanzie meglio tenerli lontani”

Cristiana Salvagni

OGGI non siamo in grado di dire che gli Ogm sono sicuri, per cui continuiamo nella ricerca a mantenere lontani dai campi e dalla tavola». Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini è contrario alla coltura in Italia per un «princípio di precauzione».



Carlo Petrini

Perché ritiene che sia meglio vietarla?

«Non abbiamo garanzie scientifiche sulla sicurezza della coltivazione di Ogm, non conosciamo gli effetti che possono avere sul lungo periodo per l'organismo umano. Ciò che conosciamo, al contrario, sono le conseguenze sulla biodiversità: le piante modificate geneticamente sono sempre uguali a se stesse ma modificano l'ambiente circostante, il patrimonio genetico delle coltivazioni vicine».

Quali sono i valori che il divieto garantisce?

«Il principale è la sovranità alimentare di chi coltiva e di chi consuma. I pollini si muovono, volano e si spostano e questo fa sì che un campo coltivato a Ogm vada per forza di cose a contaminare il vicino campo biologico o convenzionale. Questa a me pare una violenza».

Nei fatti però li ritroviamo nel piatto, perché tanti prodotti tipici derivano da animali nutriti con mangimi a base di Ogm, importati dall'estero. Non è un paradosso?

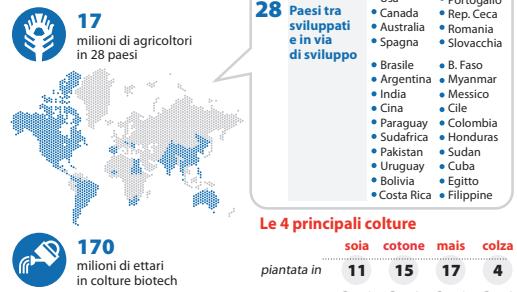
«È indubbio che questo sia un problema serio: manca una normativa che imponga di etichettare e tracciare adeguatamente i mangimi. Ma molti agricoltori si stanno organizzando. Aggiungo che per tutti i prodotti biologici certificati è escluso qualunque Ogm: se compri un salame biologico sono certo che gli animali con cui è stato prodotto non abbiano mangiato Ogm».

Quali sono le opportunità di un'agricoltura "Ogm free"?

«La forza del made in Italy alimentare sta nel nostro grande patrimonio di biodiversità. Le sementi Ogm, uguali in tutto il mondo, lo impoverirebbero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'aumento delle colture Biotech



FAVOREVOLE / ELENA CATTANEO

“Sicuri come gli altri si riducono i pesticidi”

Non ha senso mantenere il divieto di coltivazione: da anni quasi tutto il latte, i formaggi, i prosciutti, le carni, anche di produzioni Dop e Igp come il Parmigiano Reggiano e il San Daniele, derivano da animali nutriti con Ogm. È logico che per il consumo indiretto i timori svaniscano». La scienziata e senatrice a vita Elena Cattaneo è favorevole agli Ogm in Italia.

Perché sarebbe meglio autorizzarli?

«Nei molti Paesi in cui sono stati introdotti hanno permesso il doppio virtuoso fenomeno dell'aumento delle produzioni e della riduzione dell'uso dei pesticidi, dunque un gran vantaggio per l'economia e per l'ambiente. Equisi tutte le società scientifiche internazionali hanno redatto documenti pubblici nei quali si riconosce che gli studi scientifici sulla sicurezza degli Ogm, fatti con finanziamenti pubblici, confermano che sono altrettanto sicuri delle colture tradizionali».

Quali sono gli effetti sull'ambiente?

«Coltivare il mais Bt annulla, quasi, la necessità di usare insetticidi, mentre oggi siamo costretti a fare due trattamenti. In realtà le strategie del biologico e degli Ogm sono convergenti nel ridurre il peso della chimica in agricoltura e credo che la ricerca pubblica abbia il dovere di garantire alimenti sani e a prezzi accettabili anche a quel 98 per cento degli italiani che non si può permettere il cibo biologico».

Che vantaggi avrebbe la ricerca dal via libera agli Ogm?

«Non produciamo più semi italiani e siamo costretti a importare tutti i semi orticoli dall'estero. Potremmo salvare le varietà tipiche, a partire dalle mele che oggi debbono essere trattate con pesticidi fino a trenta volte l'anno».

Quali opportunità perde l'economia?

«L'Italia perde moltissimo a non puntare sugli Ogm: la nostra bilancia agroalimentare è in deficit fisso per 4-6 miliardi di euro l'anno da decenni: gran parte del made in Italy alimentare è realizzabile solo grazie alle materie prime straniere».

(c. sal.)



Elena Cattaneo

© RIPRODUZIONE RISERVATA