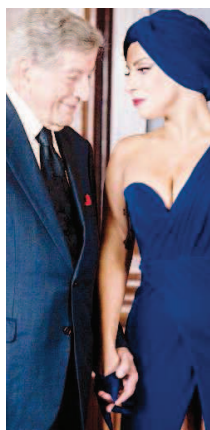




IL PERSONAGGIO

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 questi vent'anni sono diventati vessilli 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, pollie uova sono 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 porcellaio 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 e 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. Nei 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, Ciae Coldiretti. «Noi studiosi — 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 quel 98% che non ha neppure la lana?».

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

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

«Soia e mais modificati nutrono da anni maiali e mucche che ci danno prosciutto e parmigiano»

farine di granturco prodotte da semi geneticamente modificati».

Etichette che però spariscono davanti al consumatore. «Le leggi europee e italiane lo permettono. Meglio continuare con l'ipocrisia». «Se ci fossero le etichette che raccontano la verità — dice Roberto Defez, primario ricercatore del Cnr a Napoli — tanti capirebbero che questi Ogm non sono dei mostri. Invece gli allarmi, soprattutto via internet, si ripetono. In Italia importiamo una trentina di Ogm ma i più importanti sono la

soia, il mais e il cotone. A proposito di quest'ultimo, si racconta che provochi pesantissime allergie. E invece da anni si usa nelle bionotte che tocchiamo tutti i giorni e in ambito chirurgico». Secondo la Confagri, con il mais tradizionale si perdono 400 euro per ettaro e si spendono 45 milioni di euro all'anno per pagare 100.000 litri di insetticidi.

«Fino a otto anni fa — racconta Roberto Defez — la produzione di mais era sufficiente per il consumo nazionale. Ora ne produciamo solo il 65% e il resto arriva da fuori, compreso quello Ogm. Le rese sono crollate anche a causa delle infezioni. Nel 2012, quando le nostre pannocchie sono state semidistrutte dalle fumonisine, un mais transgenico avrebbe ridotto il danno da 100 a 10. In questo 2014 sono scaduti i brevetti della soia, l'anno prossimo cadrà quello del mais. Sarebbe l'occasione giusta per discutere. Quando il confronto avviene sui fatti e non sulle leggende, cadono le ostilità».

Nelle risaie del Pavese sta iniziando il nuovo raccolto. Poche invece le stalle che resistono. «A Landriano, il mio paese, ce n'erano dieci — dice Wilma Pirola, presidente della Coldiretti di Pavia — ora ci sono solo la mia — 150 vacche frisoni in lattazione — e quella dell'Università di Milano. Gli Ogm? Siamo costretti a usarli». Al-

levacche viene servito un'unifeed, un piatto unico. «Insilato di mais, farina di soia, mangime a pellet arricchito di vitamine e sali minerali. È vero, i cartellini che raccontano la presenza di Ogm dovrebbero essere messi anche sui prodotti finiti». D'accordo il direttore della Coldiretti del Pavese Giovanni Roncalli. «Sì, l'etichettatura sarebbe utile, per motivi di trasparenza. I nostri consorzi agrari stanno lavorando per costruire filiere di produzione libere da questi organismi modificati. Accettare la coltivazione di Ogm in Italia non è nei nostri programmi. La Confagri vuole puntare sui grandi numeri. Ma a che serve se il prezzo non pagherà il tuo lavoro? Dobbiamo puntare sulla qualità».

In una lettera, più di 30 ricercatori pubblici italiani si dichiarano «d'accordo con la senatrice Elena Cattaneo che ha sottolineato che le coltivazioni Ogm non sono più rischiose di quelle non Ogm o biologiche». «Troviamo imbarazzante — scrivono i ricercatori — che il Paese che con Galileo Galilei ha inventato il metodo scientifico moderno, ponga limitazioni così forti alla libertà di ricerca». Vent'anni dopo il pomodoro che doveva resistere per giorni e giorni — come una mela — la battaglia è ancora all'inizio.

© 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 ma teniamoli lontani dai campi e dalla tavola». Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini è contrario alla cultura in Italia per un «principio di precauzione».

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 ce 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 compro 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



17
milioni di agricoltori
in 28 paesi

**28 Paesi tra
sviluppati
e in via
di sviluppo**

- Usa
- Canada
- Australia
- Spagna
- Brasile
- Argentina
- India
- Cina
- Paraguay
- Sudafrica
- Pakistan
- Uruguay
- Bolivia
- Costa Rica
- Portogallo
- Rep. Ceca
- Romania
- Slovacchia
- B. Faso
- Myanmar
- Messico
- Cile
- Colombia
- Honduras
- Sudan
- Cuba
- Egitto
- Filippine



170
milioni di ettari
in colture biotech

Le 4 principali colture

	soia	cotone	mais	colza
piantata in	11	15	17	4
Paesi	Paesi	Paesi	Paesi	Paesi

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 produzione Dop e Igp come il Parmigiano Reggiano e il San Daniele, derivano da animali nutriti con Ogm. È illogico 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. E quasi 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 coltivazioni 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 sementi italiane 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.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

