

INTERVISTA Francesco Sala

Sfruttare la scienza per far ripartire l'intero settore

Lara Ricci
MILANO

La Commissione europea ha dato il via libera alla coltura in Europa della patata transgenica Amflora e di tre nuove varietà di mais. Abbiamo chiesto il parere di Francesco Sala, professore di Botanica generale e biotecnologia delle piante all'università degli Studi di Milano.

Cosa significa la decisione?

Consente di coltivare una patata Ogm per usarne l'amido nei processi industriali. Non ne permette la vendita a scopo alimentare, come cibo o mangime. Questo significa che, come già succede per il mais e per la soia, noi potremo importarla, ma non coltivarla. In Italia infatti la legge proibisce di coltivare gli Ogm, ma possiamo importarli e usarli al 100% come mangimi per gli animali da allevamento, inclusi quelli usati per i prodotti tipici. Il grosso della carne che mangiamo sono animali nutriti con Ogm. L'uso alimentare di prodotti Ogm è ancora vietato (ammesso solo fino al 0,9% sia per alimenti tradizionali, sia biologici). Questa è l'aberrazione della legge.

Con questa decisione finisce la moratoria contro le «nuove» varietà di Ogm. Questi infatti sono già coltivati in Europa.

Sì, ci sono più di 10 mila ettari coltivati in Europa per fare mangimi.

In Italia nessuno coltiva Ogm?

Un imprenditore del Nord Est, Silvano Della Libera, ha ottenuto dal Consiglio di Stato parere favorevole alla coltivazione di mais ogm, approvato dall'Ue e già coltivato in Spagna. Ad aprile dovrebbe perciò essere piantato il primo mais ogm in Italia.

C'è convenienza economica a coltivare Ogm?

Può darsi che per una varietà non ci sia, ma ogni anno, come accade nell'industria automobilistica, vengono proposti prodotti più convenienti. Se l'Ogm non è conveniente sarà vagliato dal

mercato. L'agricoltore non è stupido, fa i suoi conti.

Ci sono studi per valutare la convenienza economica a coltivare Ogm in Italia?

Basta chiedere agli agricoltori. Si parla sempre del prodotto tipico, ma la nostra agricoltura è in crisi, c'è meno produzione, maggiori perdite per parassiti. O andiamo verso uno sfruttamento migliore della scienza moderna o la nostra agricoltura si perde. È come se l'industria automobilistica rimanesse al 1985. Se l'agricoltura resta legata alla genetica antica perde il passo. Anche perché i prodotti tipici non sono immutabili. Dopo 10 anni una varietà è vecchia, arrivano parassiti nuovi, nuove esigenze del mercato, deve essere sostituita.

Sono stati fatti studi per valutare l'impatto ambientale nel territorio italiano?

Ogni specie ha i suoi problemi, va valutata singolarmente e bisogna intendersi su cosa si intende per impatto ambientale. I verdi dicono che una volta avevamo 400 varietà di mele, e ora pochissime, ma questo non è colpa degli ogm ma del moderno approccio all'agricoltura. C'è invece un altro aspetto, quello di proteggere la biodiversità naturale, ovvero le specie selvatiche che esistono in natura. In Italia per esempio non esiste una singola pianta di riso selvatico, dunque non ci dobbiamo preoccupare. I cinesi, invece, che ne hanno centinaia, non vogliono intaccare la biodiversità del riso selvatico e stanno facendo le ultime prove per verificare che questo non accada. In Italia, invece, è importante la biodiversità dei pioppi: siamo il maggiore produttore europeo e siamo anche uno dei maggiori centri mondiali per la biodiversità del pioppo naturale. Le varietà coltivate stanno distruggendo la biodiversità del pioppo naturale. Noi abbiamo messo a punto pioppi sterili, che dunque non si possono incrociare con quelli selvatici, ma non li possia-

mo piantare perché sono Ogm.

La patata Amflora contiene un gene che le conferisce resistenza agli antibiotici. È pericoloso?

No, è un antibiotico che non è quasi più usato in medicina, e comunque è stato già mostrato approfonditamente che non danneggia l'uomo né trasferisce la resistenza ai batteri intestinali.

Ha mai lavorato per le multinazionali che producono gli Ogm?

Mai. Mai avuto un finanziamento da loro. E neanche i ricercatori che lavorano con me, che sono ancora precari e tirano avanti solo perché appassionati del loro lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Scelte necessarie per combattere i nuovi parassiti: fermarsi significa perdersi»

