

Scienza e sentimento

Recensione del libro di Antonio Pascale

di Vitangelo Magnifico*

*DIRIGENTE DI RICERCA DEL CRA
GIÀ DIRETTORE DELL'ISTITUTO SPERIMENTALE
PER L'ORTICOLTURA

Sarà poi vero che i pomodori e il latte non sono più quelli di una volta? Ed è poi davvero un male? Forse è solo il nostro sguardo sul mondo a essersi deteriorato, vittima di semplificazioni antiscientifiche a cui hanno contribuito troppi intellettuali. Sono gli interrogativi che Antonio Pascale – casertano ma residente a Roma, laureato in Scienze Agrarie, scrittore, giornalista e funzionario del MiPAAF – si pone già dalla copertina della sua ultima fatica *Scienza e sentimento* pubblicato da Einaudi per la collana *Vele* (2008, pp. 151, euro 9,00). Pascale prende di mira i tanti intellettuali – italiani e non – che, negli ultimi anni, pur essendo a digiuno di solide conoscenze scientifiche, trasformano l'innovazione che la scienza mette a disposizione dell'umanità in sbrigative semplificazioni al negativo alle quali, purtroppo, i media, e soprattutto i talk-show televisivi, danno grande spazio. L'eco di queste scientificamente infondate dichiarazioni finisce, purtroppo, per influenzare le scelte politiche con pessimi risultati. Questo fenomeno si è ampliato notevolmente nell'ultimo decennio con la comparsa sul mercato di beni derivanti da organismi geneticamente modificati quale conseguenza diretta delle ricerche sul DNA ricombinante e, ancora prima, delle ricerche sulla ereditarietà dei caratteri condotte da Gregor Johann Mendel. Oggi, che le *Leggi di Mendel* vengono studiate anche nelle scuole elementari, gli sviluppi di quei principi per qualcuno diventano una minaccia per l'umanità e la morale con esasperazione degli aspetti bioetici, che hanno finito con mettere dei paletti anche fra differenti settori che pur utilizzano gli stessi strumenti e procedimenti. In questo modo, l'ingegneria genetica che in medicina salva l'umanità con l'*insulina* e le *interleuchine*, in agricoltura produce i *Frankenstein foods*! Se si pensa che Mendel partì dalla pianta di pisello per formulare le sue leggi ci viene da rabbrivire per la mancanza di coerenza. Stessa sorte è stata riservata alle ricerche sulle *cellule staminali* con alcune delimitazioni bioetiche ancora più odiose. Nel caso dell'alimentazione, ciò ha portato a un'altra pericolosa semplificazione che ha posto in contrasto il *naturale* con l'*artificiale* accettando per buono tutto ciò che la Natura benigna ci offre e diffi-

dando di tutto ciò che si ottiene con tecniche agronomiche convalidate da decenni, se non da secoli, di applicazione. Ciò rende difficile far accettare l'innovazione in agricoltura tanto che i produttori sono costretti a nas-

conderla per non passare per inquinatori e fornitori di cibo avvelenato anche se tutte le osservazioni su basi scientifiche dicono che così non è. Ma vuoi mettere la parola rassicurante di un ricercatore con quella di un

ambientalista che trova veleni anche dove non ci sono... e magari sorvolare su quelli che la Natura spande a piene mani nei prodotti biologici? Certo, noi abbiamo semplificato al massimo, ma Pascale nel suo libro ci ragiona su e utilizza molta buona letteratura, scientifica e non, per svolgere un percorso fatto anche di dubbi, che sono, poi, quelli degli scienziati quando si trovano davanti alla novità. Pascale svolge il suo tema anche con molta ironia che traspare dai titoli dei capitoli del suo libro: *Tutto il potere ai tecnici?*; *Va' dove ti porta la patata biodinamica*; *Ma siamo davvero sicuri?*; *Considerate la vostra semenza*, ecc. E via con esempi tratti dalla letteratura scientifica e dalle dicerie di untori. Non a caso il primo capitolo s'intitola *L'età dell'oro*, che ci riporta alla polemica suscitata da un illustre letterato italiano che, in un articolo di qualche anno fa su un importante quotidiano nazionale, affermava che **i pomodori non sono più quelli di una volta**, di quando lui era giovane e il barbiere del paese era talmente povero che, per alimentarsi, poteva permettersi solo quelli appena colti nel suo orto in Liguria. La colpa del sapore perduto veniva attribuita agli agricoltori che utilizzano troppa acqua nella coltivazione del pomodoro. Invece è vero esattamente il contrario dal momento che i produttori italiani di pomodori da mensa utilizzano sempre meno acqua per produrre frutti di maggiore qualità e non espongono le piante all'aggressione di pericolosi parassiti tellurici! E da orticoltori aggiungiamo che il panorama varietale del pomodoro da mensa è cambiato – in meglio – anche facendo tesoro delle vecchie varietà utilizzate dal povero barbiere. Perché negare all'agricoltura la sua evoluzione mentre si è magnanimi con quelle degli altri settori produttivi o servizi? Chi, oggi, si farebbe curare in un ospedale degli Anni Quaranta-Cinquanta con la tecnologia e le medicine di quei tempi, quando i pomodori erano così buoni? È a quesiti come questo che Pascale risponde con il suo libro, la cui piacevole lettura è anche una grande rivisitazione sia dell'evoluzione delle scienze agronomiche e dei suoi principali prodotti (grano, mais, pesche, ecc.) che del pensiero umano anche scomodando divi della canzone e del cinema oltre che filosofi antichi e moderni. Il tutto fatto, appunto, con **sentimento**. ■



Lo scrittore romano originario di Caserta Antonio Pascale e la copertina del suo recente libro pubblicato da Einaudi.