

GUIDORZI ALBERTO

Dottore Agronomo

Via Gramsci, 2

I-46028 SERMIDE (Mantova)

Tel e Fax: 00 39 0386 61414

e-mail: guiduilio@libero.it

Alla Redazione di "Consumatori"
Mensile dei Soci Coop

Ho avuto occasione di sfogliare il vostro mensile "Consumatori" n° 3/2010 e di leggere l'articolo di Aldo Bassoni sugli OGM e l'inserito dell Vs. Presidente del consiglio di gestione Vincenzo Tassinari.

Che La Coop del suo anti-OGM ne faccia una bandiera è legittimo, anzi è confacente con i propri interessi economici visto che ormai gli italiani si sono fatti influenzare più da chi di scienza non ne sa (Capanna, Petrini ecc) che da chi invece ne sa (Prof. Veronesi e premio Nobel Levi-Montalcini). Tuttavia dovete anche dire ai vostri consumatori che la ricerca dell'OGM-free vi costa sempre più (vedi quanto affermato recentemente da un vostro funzionario) e che comunque non vi riesce completamente in quanto la soia che alimenta gli animali che danno la carne che vendete e noi mangiamo è per l'80% modificata geneticamente. Non mi direte che comprate animali solo alimentati con il 20% di soia OGM-free, che tra l'altro è sparsa in tutto il pianeta?

Che però le argomentazioni che portate negli scritti citati siano solo di stampo ideologico ed inoltre artatamente allarmistiche e non suffragate da obiettivi riscontri scientifici, fa sì che questo vi collochi in quel contesto che ora dite di ripudiare e che si rifà a quando credevate che in Russia si asfaltassero le strade con il grano, tanto ne producevano, oppure che nei paesi comunisti tutto era idilliaco perché l'ideologia risolveva tutti i problemi anche quelli pratici. Non avete ancora potuto accettare, pur avendone da sempre goduto i vantaggi, che il mondo occidentale abbia surclassato le economie dirigistiche dei paesi che consideravate come fari di progresso. Il vostro essere contro le multinazionali tout court discende da questo e vi fa ricadere nell'effetto contrario. Mi spiego! Come voi cercate di rendere attivi i vostri bilanci così si comportano le multinazionali nel scegliere come investire i soldi dei loro finanziatori. Evidentemente vi sono modi più o meno etici per farlo e sicuramente l'etica non alberga sovrana presso le multinazionali del biotech, tuttavia il vostro no assoluto all'uso delle biotecnologie comporta anche la paralisi della ricerca pubblica che è la sola che può smascherare le malefatte di persone che non si pongono troppi scrupoli. Non solo, ma il coacervo di disposizioni che il politico (spinto dalle lobby dei NO-OGM) ha preteso di anteporre ai rilasci dei benestare, hanno ormai raggiunto livelli talmente parossistici che escludono dalla ricerca sulle biotecnologie qualsiasi altro organismo che non sia una multinazionale. La vostra ideologia insomma si ritorce contro la Società che dite di voler difendere e il motivo è semplice da intuire: certe ricerche di base o gli OGM di seconda o terza generazione (piante che valorizzeranno terreni marginali e ora incoltivabili, piante a minore impatto ambientale, piante che danno alimenti con composizioni chimiche più salutari) non saranno intraprese prioritariamente dalle multinazionali. Le ragioni sono semplici da intuire, sono studi di più lungo lavoro di ricerca e quindi con meno ritorni in tempi economicamente consoni, più aumenta la complessità e minore è la possibilità di proteggersi da brevetti ecc. ecc.

Veniamo però alle citazioni che voi fate e che hanno una valenza scientifica e quindi possono spiegarsi con dati di fatto e non con opinioni. Molto del vostro discorso è basato sulla patata Amflora e sul pericolo della proliferazione della resistenza agli antibiotici. Qui di seguito si cerca di dare risposte che permettano a chi non vuol essere imbonito, ma, invece, vuol veramente documentarsi, di trovare elementi obiettivi per chiarirsi le idee.

AMFLORA: La varietà di patata è stata costituita per poter disporre di un amido diverso, vale a dire non di un miscuglio di amiloso e amilopectina, che sono i due componenti naturali dell'amido che è contenuto nei semi (frumento, mais, riso ecc.) , nei tuberi (patata) e nelle radici (manioca). L'amilopectina non è un veleno, anzi noi ne ingeriamo quantità enormi tutti i giorni, infatti, se consumiamo una dieta (consigliata dai nutrizionisti) fatta del **50% di prodotti amilacei che in media contengono il 70% di amilopectina, significa che noi ingeriamo il 35% di questa sostanza.** L'amido della patata Amflora, infatti, contiene il 98/99% di amilopectina e l'amiloso è poca cosa. Perché si vuole questo tipo di amido particolare? Perché per l'uso industriale (colle, cartoni e carta e tessile) è quello che ci vuole. I genetisti ci dicono che si tratta di una pianta "waxi" che tradotto significa consistenza "cerosa". Di piante tipo "waxi" in natura ne esistono già altre, esiste il granoturco waxi, il riso waxi e il frumento waxi. Fino ad ora industrialmente si è usato il granoturco waxi, il quale in gran parte proviene dagli USA; ecco quindi che la BASF tedesca ha pensato di creare una patata waxi per affrancare l'Europa dalle importazioni americane. **Pertanto la patata waxi è perfettamente commestibile, ma sicuramente non avrà il gusto e la palatabilità della patata normale a cui siamo abituati e contenente il 20% di amiloso e l'80% di amilopectina, vale a dire è solo una questione di abitudine ad un gusto.** Per creare questa patata, i laboratori della BASF hanno sfruttato un meccanismo genetico facente naturalmente parte di molte piante ai fini di difesa (agli scopritori del meccanismo è stato assegnato il premio Nobel), capace, cioè, di silenziare il gene che permette la produzione di amiloso nella patata. Non si tratta quindi di alcunché di estraneo e tanto meno di infernale.

Per essere sicuri che la modifica genetica riguardasse la totalità del materiale che si voleva portare avanti, si è inserito vicino al gene di prima un carattere di resistenza ad un antibiotico in modo da permettere lo screening: le patate resistenti erano modificate, mentre le altre no. Sig. Bassoni, non è perché la patata è sottoterra che la diffusione del polline non l'interessa, ma è perché la riproduzione normale avviene per via agamica (si seminano i tuberi).

RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI: Innanzitutto gli antibiotici, usati anche in altri OGM che s'ingeriscono direttamente, sono da molto tempo in uso e quindi hanno già prodotto loro stessi come fatto naturale delle resistenze, Tuttavia la risposta più esauriente la potete trovare leggendo una sintesi di quando ha scritto il Prof. Gabriele Milanesi. Il gene di resistenza, ipotizzato trasmissibile e ingerito con l'alimento, deve superare indenne sia gli enzimi degradanti dello stomaco che dell'intestino. Il gene e tutto l'acido nucleico in fin dei conti subisce la stessa sorte di tutte le proteine! Che questo accada è pressoché impossibile, ma vediamo di sincerarsi anche del "pressoché". Innanzitutto se la possibilità esistesse, dato che il numero di altri geni che ingeriamo è altissimo, le probabilità giocherebbero ben più a favore di un gene di pollo, di bovino, di pesce ecc. ecc. **Fino ad ora però non si è trovato nessun uomo che nitrisce o fa cicchirichì per aver inglobato un gene di cavallo o di pollo!** Le probabilità dunque sono al limite le stesse di quando sorge naturalmente una resistenza a uno qualsiasi degli antibiotici usati. Un semplice calcolo riferito all'uomo ci dà l'idea della fasullità del pericolo paventato: nell'intestino umano esistono centomila miliardi di batteri appartenenti a qualche centinaio di specie, mentre, se teniamo conto della frequenza naturale che un gene batterico muti

acquisendo resistenza ad un antibiotico, essa è di 1 batterio su 10 milioni. Di conseguenza ne dobbiamo dedurre che nel nostro intestino esistono sempre 10 milioni di batteri resistenti all'antibiotico considerato. Questo è un ragionamento che vale prima, ora e dopo. Pertanto, l'inglobamento di quel gene di resistenza indotto rappresenterebbe solo 1 evento su 10 milioni di eventi spontanei di resistenza. **Dunque la resistenza ad un antibiotico indotta è un evento trascurabile rispetto a quelli che capitano spontaneamente. Cosa dovremmo dire allora di fronte alle resistenze indotte negli allevamenti intensivi di polli, di bovini e di pesci (che voi vendete Sig Tassinari!), dove gli antibiotici sono somministrati con i mangimi? Dovremmo, al limite, chiudere anche gli ospedali perché in questi ambienti le somministrazioni d'antibiotici per curare generano tassi di resistenza ben maggiori!**

GUIDORZI ALBERTO

Dottore Agronomo

Via Gramsci, 2

I-46028 SERMIDE (Mantova)

Tel e Fax: 00 39 0386 61414

e-mail: guiduilio@libero.it

Gentile Dr Guidorzi

Rispondiamo volentieri alla sua lettera. A preparare queste righe ha contribuito anche Claudio Mazzini, responsabile innovazione e valori di Coop Italia che ha competenze tecnico scientifiche ben superiori a quelle di un semplice giornalista come il sottoscritto. Veniamo al merito del problema.

Teniamo in massima considerazione le opinioni dei ricercatori su ogni aspetto scientifico e tecnologico che investe il nostro operato. Riteniamo al contempo non solo legittimo ma anche auspicabile che la società si esprima in merito all'innovazione che investe il sistema agroalimentare, così pertinente con la sicurezza alimentare e di quella dell'ambiente: che Petrini o Capanna aggiungano le loro voci al dibattito sugli OGM ci sembra pertanto un elemento di ricchezza socioculturale e non un limite, intervenendo inoltre su aspetti che esulano dallo specifico tecnico-scientifico della problematica. Altresì va detto che i due esimi rappresentanti della comunità scientifica quali quelli da Lei citati, la cui professionalità e competenza nei rispettivi ambiti scientifici è fuori discussione, non operano nell'ambito complesso e articolato dei sistemi agrari, dei loro equilibri e dei loro prodotti: ciò non li delegittima certo dall'intervenire nel dibattito, ma non li caratterizza come esperti del settore (i quali hanno comunque posizioni articolate e talvolta in contrasto).

Le nostre filiere a marchio Coop sono tutte articolate sulla base di una serie di protocolli precisi e vocati a fornire un ampio set di garanzie ai consumatori. Tra queste vi è anche l'esclusione degli Ogm dal processo produttivo. È una scelta di fondo che noi abbiamo adottato da ormai più di dieci anni e che nel tempo si è estesa anche alle filiera zootecniche per le quali ci avvaliamo di mangimi non-GM certificati di provenienza brasiliana, per i quali paghiamo un premio ai produttori che copre anche i costi della garanzia relativa al transgenico. Queste forniture si dimostrano sia tecnicamente che economicamente sostenibili anche in virtù del fatto che in Brasile 7 milioni di tonnellate di soia convenzionale sono certificate per l'esclusione degli OGM, volumi che sono una parte dei circa 25 milioni di tonnellate non-GM prodotte nel Paese e che offrono valide garanzie anche per il futuro a medio termine, senza contare che altri bacini di approvvigionamento come India e Ucraina (dove non si coltiva soia transgenica) potranno in futuro compensare un'eventuale erosione della disponibilità brasiliana.

La posizione di Coop non era e non è preconcetta o faziosa, ma è frutto di una analisi approfondita che prende atto di due dati inconfutabili: la disomogeneità delle valutazioni scientifiche in merito ai rischi a medio e lungo termine sulla salute dell'uomo ed ambiente, l'assenza di vantaggi per il consumatore derivanti dall'introduzione di queste nuove piante, il rischio che il consumatore quindi non sia in grado di fare una scelta consapevole e non garantita circa la sicurezza di questi alimenti.

A seguito della consapevolezza della molteplicità di impatti connessi alle colture geneticamente modificate, abbiamo lanciato lo slogan **'conoscenza e prudenza'**, binomio attraverso il quale intendiamo esprimere e sintetizzare il mandato e la natura di Coop: la responsabilità sociale di impresa.

Non si tratta quindi di un atteggiamento di rifiuto, ma di una richiesta di potenziare preventivamente la ricerca (soprattutto pubblica) al fine di valutare accuratamente gli eventuali effetti avversi.

Inoltre seguiamo con attenzione la letteratura scientifica sulle ricerche relative a OGM di prossima generazione, ma sappiamo che così come la ricerca pubblica fatica a essere al passo con gli investimenti delle multinazionali, va anche detto che tali oneri si aggirano tra i 100 e i 200 milioni di dollari per portare una singola varietà OGM sul mercato, come ha recentemente fatto notare Riccardo Ferri, rappresentante della Monsanto Italia. Questi costi chi può permetterseli? Come potranno essere remunerati? Ma soprattutto, con queste risorse quante soluzioni alternative, sostenibili, compatibili con i sistemi agrari, le comunità agricole del pianeta e le aspettative dei consumatori si potranno ricercare e offrire? Forse è bene che la questione Ogm sia letta anche sotto questa prospettiva.

Veniamo però alle citazioni che voi fate e che hanno una valenza scientifica e quindi possono spiegarsi con dati di fatto e non con opinioni. Molto del vostro discorso è basato sulla patata Amflora e sul pericolo della proliferazione della resistenza agli antibiotici. Qui di seguito si cerca di dare risposte che permettano a chi non vuol essere imbonito, ma, invece, vuol veramente documentarsi, di trovare elementi obiettivi per chiarirsi le idee.

La ringraziamo per questa sintetica descrizione di prodotti agroindustriali, analizzandone pertanto caratteristiche e potenzialità. Proprio perché li conosciamo sappiamo che esistono già ora diverse alternative convenzionali anche di patate con un contenuto di amilopectina prossimo a quello della patata Amflora, realizzate senza far ricorso a marcatori antibiotici che, ci permetta di osservarlo, non rappresentano un nostro capriccio, ma una preoccupazione manifestata sia dall'Organizzazione Mondiale della Sanità che dall'Agenzia Europea del Farmaco. Lei fa presente che questo prodotto potrebbe anche essere commestibile per l'uomo dentro un perimetro definibile con la nota frase latina 'de gustibus non disputandum est': facciamo solo notare che la stessa BASF ha ritenuto di non notificare la patata Amflora alle autorità europee per un tale consumo e che la richiesta di approvazione come mangime è arrivata solo in un secondo tempo. Non significa nulla in termini di sicurezza tout court del tubero GM, ma suggeriamo di chiedere all'azienda tedesca le ragioni della scelta. Auspichiamo infine una maggiore considerazione dei meccanismi di diffusione del transgene (che non è una proteina) sia nell'ambiente che nell'apparato gastrointestinale: nel primo caso, ad esempio, la patata può andare in fioritura se il raccolto per qualche ragione non dovesse avvenire tempestivamente, oltre al fatto che non tutti i tuberi -nelle normali prassi colturali- vengono estratti dal suolo permettendo una loro rigerminazione potenzialmente incontrollata.

Infine sul tema resistenza agli antibiotici si stanno moltiplicando gli studi, indipendenti che su questo aspetto lanciano degli allerta, fin ora gli 'accurati controlli' sono effettuati dall'azienda che li produce e le verifiche di parte terza (che negli Usa addirittura sono solo volontarie) sono solo documentali.

Anche in questo caso riteniamo debba prevalere il principio di precauzione

Vede dr Guidorzi l'alimentazione non è una semplice questione di economia: costituisce le fondamenta della sussistenza della popolazione; è elemento di convivialità e socialità, di legame coi territori e i suoi valori, di espressione di una cultura che accomuna le persone, di gusto e gusti, di funzioni che fanno da ponte fra la fame e il piacere. Ecco perché Coop assegna alle sue attività agroalimentari un'attenzione prioritaria capace di coniugare la difesa del consumatore e dell'ambiente.

Recentemente l'IAASTD (l'International Assessment of Agricultural Science and Technology for Development), promosso dalla Banca Mondiale e da molte Agenzie delle Nazioni Unite tra cui la FAO e composta da oltre quattrocento tra i più importanti esperti mondiali, ha riconosciuto che "l'ingegneria genetica non aiuterà a contenere l'aumento dei prezzi alimentari o a risolvere il problema della povertà. Il bio-tech non è la soluzione ma parte del problema. Gli OGM sono una scelta rischiosa e costosa per gli agricoltori e minacciano la biodiversità del pianeta con il rischio delle contaminazioni. In maniera tanto imprevedibile quanto incontrollabile.

Sempre secondo l'IAASTD per far fronte alla crisi alimentare c'è bisogno di:

- ricorrere a moderni metodi di coltivazione ecologica che conducano a una produzione maggiore e un sistema più equo di distribuzione;
- porre un freno al sovraconsumo di carne e allo spreco di cibo nei paesi sviluppati;
- ripensare alle politiche dei biocarburanti, da utilizzare soltanto se rispondono a rigidi criteri di sostenibilità e se non entrano in conflitto con la produzione di alimenti.

Cibo migliore e in maggiore quantità può essere prodotto senza mettere in pericolo la sussistenza nelle aree rurali o le risorse naturali. Si devono scegliere produzioni locali, socialmente ed ecologicamente sostenibili.

In conclusione, proprio per non pregiudicare né ipotecare il futuro dell'agroalimentare Italiano, che come lei ben sa è molto diverso sia come dimensioni sia come PLV per ettaro, da quello per cui gli Ogm sono stati creati, Coop ribadisce il proprio impegno morale ed economico per garantire il diritto di scelta consapevole del consumatore, con un approccio imprenditoriale che aderisce senza ambiguità al principio di precauzione, ricercando con determinazione tutte le alleanze con i soggetti della politica, della società civile e dell'imprenditoria, per il raggiungerli.

Dario Guidi

Direttore di Consumatori

Risposta N° 2

Ringrazio vivamente per aver corrisposto alla mia precedente lettera. Soprattutto vi sono grato per avere esplicitato chiaramente la vostra posizione e le argomentazioni a supporto. Vi devo anche dire che su certe questioni condivido le vostre posizioni, ma per focalizzare meglio quanto da voi fatto conoscere mi permetto esplicitare meglio il mio pensiero su qualche punto.

1° Non si possono definire arricchimento socioculturale le argomentazioni che porta Capanna e improntate alla sola disinformazione mediante l'allarmismo catastrofico. E' noto il suo sillogismo circa l'OGM fragola-pesce con frutto che ha sapore di pesce. Ebbene essa non è mai esistita, quindi Capanna non l'ha mai assaggiata e a nessun biotecnologo è venuto in mente di tentare l'esperimento. Tra l'altro sono convinto (mi sia concesso fare anch'io un paradosso...) che se l'avessero fatto probabilmente avrebbero tentato di ottenere il "pesce-fragola" perché avrebbe trovato più estimatori per il pesce con il gusto di fragola. In realtà si è trattato solo di un'iperbole, raccolta subito dai giornalisti, per dire che le biotecnologie permettono di superare le barriere della specie, da sempre impossibili a causa dei meccanismi sessuali che caratterizzano i viventi superiori.

Petrini invece persegue un'alimentazione d'élite perché oltre ad essere tale il suo slow-food, esso è anche una forma di snobismo. Il pretendere di produrre come e quando la manodopera ed i tempi produttivi erano componenti economicamente non significativi dei processi produttivi (allora sì che il salario era una vera variabile indipendente) significa rincorrere solo una clientela danarosa.

Dovete ammettere che il Prof. Veronesi e la Premio Nobel Levi-Montalcini conoscano la genetica, le sue leggi e le relative metodologie. Ebbene loro affermano che le biotecnologie e la transgenesi sono strumenti di progresso (per banalizzare questi nuovi metodi sono simili al martello che se usato bene pianta i chiodi, mentre se usato male spacca le teste) e vogliono che l'oscurantismo messo in atto non ne provochino l'ostracismo.

2° la vostra strategia commerciale e d'immagine è legittima e fate bene a perseguirla, ma il consumatore deve sapere che essa provoca aumento dei costi generali e dato che, come

dite: “La Coop siamo noi” abbiamo il diritto di essere a conoscenza di quanto incide sulla nostra borsa della spesa. Inoltre, per quanto riguarda la soia OGM-Free essa sta divenendo sempre più una coltivazione di nicchia. Una curiosità: perché, invece di andare in Brasile, dove probabilmente arricchirete un qualche latifondista, non create una filiera incentivata soia-carne GM-Free presso gli agricoltori italiani, che tra l’altro vi aspettano a braccia aperte, visto che non sanno come investire i loro terreni?

3° L’assioma OGM-Veleno in alimentare è una caccia alle streghe, se si fosse sempre valutato con questo metro di misura e quindi nel passato si fossero bandite le novità o tutte le scoperte scientifiche saremmo ancora all’età della pietra. Anche l’elettricità è pericolosa, ma è bastato capire di non toccare i fili conduttori per limitare il pericolo (attenzione, il pericolo esiste ancora ed esisterà sempre). Che dire poi dei pericoli dell’automobile? Essa uccide più del nucleare civile, ma questo per una certa ideologia resta tabù. Come in questi casi appena citati, il rischio rimane sempre e perciò il rischio zero calcolato a priori che si pretende sia acclarato in tutte le sue componenti non esiste in nessun campo e nemmeno lo può essere in quello biotecnologico. Giusto il vostro comandamento: “**prudenza**”, ma esso deve adeguarsi all’agire umano e quindi non può essere usato in modo escludente. Accettiamo che in medicina per curare o intervenire si usi come principio dirimente il calcolo delle probabilità, allora perché lo stesso approccio non deve valere per le biotecnologie? Perché non dite ai vostri consumatori che i formaggi (esclusi quelli a pasta fresca ed i 30 formaggi DOP italiani) che acquistano presso la grande distribuzione (compresi anche voi quindi) sono prodotti esclusivamente con caglio sintetico, cioè caglio contenente l’enzima chimosina prodotto da batteri (*Escherichia coli*, appartenente agli enterobatteri detti anche fecali) con DNA ricombinato (OGM quindi). Se non ammettete questo dovete dichiarare ai vostri clienti che esigete che si usi solo caglio naturale ricavato da ruminanti lattanti, quali vitelli, capretti e agnelli, che quindi devono essere macellati per estrarne il caglio. Cosa direbbero allora gli animalisti? Sapete che la FAO ha calcolato che per produrre tutti i formaggi mondiali (18 milioni di t) con caglio naturale (65.000 kg di enzima purificato) occorrerebbe macellare 90 milioni di animali ogni anno? Lo stesso discorso vale per l’insulina usata dai diabetici che è prodotta quasi tutta da batteri OGM. E’ OGM perfino l’enzima usato nell’industria dei jeans per ottenere l’effetto *stone-washed*. Tra l’altro la fibra di cotone non GM è sempre più difficile trovarla e si usa quella proveniente da cotone modificata perfino per fare la carta moneta. L’enzima *Tripsina*, una proteasi che aiuta la digestione degli alimenti è usata nella preparazione del latte artificiale in quanto ne predigerisce le proteine, evitando ai neonati le intolleranze. Nel corpo umano l’enzima è prodotto dal pancreas mentre quella del latte artificiale è prodotta con la tecnica del DNA ricombinante. Perché non si è verificato come per gli OGM in agricoltura un uguale movimento d’opinione verso le ventilate terapie geniche germinali (che sono vere e proprie manipolazioni del DNA) volte a combattere certe malattie dell’uomo come ad esempio distrofia muscolare, fibrosi cistica e tante altre con base ereditaria? Con gli esempi qui smetto perché se proprio volete rendere operativa la “**conoscenza**” che citate nel vostro slogan basta che divulghiate i contenuti di due libri: uno di Dario Bressanini edito da Zanichelli e dal titolo “OGM tra leggende e realtà” e l’altro di Gabriele Milanese, edito da Mondadori e dal titolo “I geni altruisti”.

4° L’evoluzione dei viventi si fonda sulla ricombinazione del DNA, mentre le biotecnologie genetiche si avvalgono delle tecniche del DNA ricombinante, ma nel loro modo di verificarsi e nel risultato pratico sono esattamente la stessa cosa. La prima è un fatto sempre avvenuto in natura ed affidato al caso per la sua riuscita, la scienza genetica ne ha semplicemente scoperto le leggi che permettono di valutare statisticamente le probabilità dell’evento che si vuole ottenere. Le seconde invece cercano di far succedere

un evento, che potrebbe avvenire spontaneamente in natura, ma che guidato permette di limitare i tempi di riuscita e apre possibilità prima impensate (leggi chimosina, insulina, tripsina transgenica). Come si fa a non vedere in queste metodologie uno strumento, dalle possibilità inimmaginabili, di creazione di biodiversità utile all'uomo? Prima esisteva il frumento, la segale, l'orzo, il granoturco ora, grazie alla genetica, esistono duecento varietà di frumento, cinquanta di segale, altrettante d'orzo, otto tipi di mais con centinaia di varietà. D'ora in avanti grazie alle biotecnologie la moltiplicazione varietale subirà una crescita esponenziale e l'elegia da voi fatta nella vostra risposta sui contenuti materiali e immateriali dell'alimentazione si arricchirà di sapori nuovi, di salubrità nuova, di terapeuticità nuova ecc. ecc. Il miglioramento genetico delle piante agricole del secolo scorso ha sostenuto l'avvento del terziario e l'industrializzazione della società, mentre le biotecnologie saranno in futuro uno strumento per aumentare la disponibilità di cibo, specialmente laddove manca. A vero dire il problema non esisterebbe se l'uomo fosse più caritatevole e meno egoista, infatti di derrate alimentari se ne producono ben più di quelle necessarie alla popolazione umana attuale, è solo un problema di localizzazione e distribuzione e quindi la produttività deve crescere laddove c'è più popolazione alla fame, non solo, ma i tempi non devono essere quelli utilizzati in passato dalle nostre società per progredire, essi devono essere molto più brevi, ecco la ragione per la quale nel miglioramento delle specie coltivate si deve far ricorso alla biotecnologie. Purtroppo la risposta, anche dei più aperti degli anti-OGM, è la seguente: " per ora non vediamo che gli OGM risolvano la fame nel mondo e quindi siamo contrari". Tuttavia, la credibilità di questa tesi attendista è messa in dubbio dal comportamento tenuto nei confronti del "Golden rice" che già potrebbe conservare la vista a migliaia di persone. Il dubbio quindi d'essere alla presenza di una posizione preconcepita ha ragione d'essere.

Come si fa a dire che il progresso ha limitato la biodiversità? Semmai è la crescita demografica ad averla limitata o distrutta, ma per correre ai "ripari" occorrerebbe applicare l'eugenetica. Hitler ha cercato di applicarla, ma n'abbiamo visto i risultati, comunque non sono molto diversi da Hitler i propugnatori attuali della sterilizzazione di massa o della limitazione imposta delle nascite. Non è stato certo il progresso che ha eliminato le vecchie varietà di mele, di pere e quant'altro, ma è stato l'uomo-consumatore a relegarle nelle fitoteche. Attenzione! Il patrimonio di geni qui contenuto non è andato perso, è a disposizione dei biotecnologi per rimescolarlo nelle varietà coltivate. Solo Ermanno Olmi non comprende l'importanza dell'iniziativa di creare una banca del germoplasma alle isole Swalbard.

5° Voi racchiudete in tre punti le raccomandazioni dell'IAASTAD. Sugli ultimi due punti mi trovate pienamente d'accordo, ma sul primo ho molte riserve.

Che il trasferimento della dieta e degli sprechi del mondo occidentale a tutto il pianeta implichi il bisogno di suoli coltivabili di cinque o sei pianeti terra non è una previsione è un calcolo aritmetico preciso, infatti chi magia una fiorentina da 1 kg. ha consumato 7 kg di mais d'un sol colpo. Che i biocarburanti siano uno spreco ancora più grande lo dico (ed ora come corrispondente lo scrivo ad ogni "piè sospinto" sul rivista "Spazio Rurale") da quando Raul Gardini e il gruppo Ferruzzi li avevano ipotizzati. In Italia poi sarebbe una follia, ma la si persegue in modo imperterrita (anche da movimenti verdi) come fosse una conquista ecologica rispettosa dell'ambiente. Come si fa a non capire che siamo gravemente deficitari del 50% del grano, del 30% di mais, del 99% di soia e pure di molta della carne che mangiamo? Con che coraggio l'ex ministro Zaia parla di tipicità alimentare italiana quando le materie prime ed i mangimi che alimentano i nostri animali sono (vedi granoturco per fare il formaggio grana parmigiano e padano o per ottenere le cosce suine per fare i prosciutti) importati per le percentuali suddette?

Convengo con voi, invece, per quanto riguarda i sistemi di produrre. Al punto al quale eravamo arrivati non si poteva continuare! Tuttavia se si facesse un'analisi obiettiva dei cambiamenti intervenuti nel modo di coltivare degli ultimi 20 anni, si vedrebbe che grandissime correzioni sono state fatte e che i sistemi di coltivazione sono sulla buona strada per far divenire l'agricoltura **"durevole"**; che è poi il vero obiettivo da perseguire. Certo di strada ve n'è ancora da fare. L'agricoltura è sempre stata ecologica, sono i metodi che hanno deviato! E' certo però che ciò che s'intende oggi per "agricoltura biologica" è una vera e propria utopia, anzi oserei dire che su di essa si sono fabbricate molte notizie fasulle per confondere i consumatori. Ve ne cito qualcuna. Si dice, anzi si sbandiera, che in Italia vi sono 1 milione d'ettari d'agricoltura biologica e ben 50 mila operatori, eppure sarebbe stato sufficiente fare una semplice divisione per capire che si tratta di una grossa bugia. Infatti, 1 milione diviso 50 mila ci dice che la superficie media a biologico è di 20 ettari, ma come si può credere a ciò se la media aziendale italiana non arriva a 6 ettari? Non è credibile che il biologico sia stato adottato come sistema dalle aziende agricole più grandi! Il biologico è prodotto, infatti, per l'85% in quattro regioni del meridione (dove la superficie è molto più parcellizzata), mentre è mangiato quasi tutto nel nord dell'Italia, dove però se ne produce in quantità trascurabili. Con questo quadro sorge spontaneo il dubbio pure sull'effettiva serietà del rispetto dei protocolli di produzione e nel contempo si rende ragione al fatto che i consumatori meridionali non si fidino dei loro produttori e controllori corregionali.

I mentori del biologico ne fanno un elemento d'orientamento e d'indirizzo da dare a molta dell'agricoltura italiana, ma dimenticano che se il coltivare biologico arrivasse al 20% della superficie nazionale si limiterebbe grandemente la produzione agricola italiana. Le ragioni sono semplici da far comprendere: ora che siamo intorno all'1-2% d'agricoltura biologica essa può riuscire solo ed in quanto nel terreno vi sono i residui nutritivi del coltivare tradizionale e perché i parassiti sono tenuti a freno dalla difesa praticata sul restante 98-99% d'agricoltura. Ebbene, se il biologico salisse ad esempio al 20%, è ipotizzabile che la produzione nazionale di derrate alimentari crollerebbe in quanto la produzione biologica non sarebbe più sostenibile per il verificarsi dell'incremento esponenziale dell'inoculo parassitario, mentre l'agricoltura tradizionale non sarebbe più redditizia per chi la pratica perché falciata dal numero dalla predette numerosità dei parassiti, ma soprattutto non più controllabili con le metodologie usuali. Mi potreste obiettare che il numero e la virulenza dei parassiti sono stati aumentati da un'agricoltura troppo intensiva. E' vero, ma ciò è stato giocoforza farlo per sfamare una società che cambiava, cioè tutti coloro che si sono inurbati (voi compresi!) e che hanno lasciato la campagna pretendendo di non più vivere nelle ristrettezze alimentari che i loro genitori avevano conosciuto.

6. Devo darvi merito di aver notato di un mio refuso (manca un "come") circa la composizione del gene, che è in realtà parte dell'acido nucleico del DNA, ma resta intatto il fatto che comunque nella fase digestiva subisce lo stesso smontaggio e riciclaggio delle proteine. Non ho bisogno di chiedere alla BASF i motivi della scelta di non proporla per l'alimentazione umana, il motivo è facile da intuire: se per far accettare una patata GM (attenzione in questo caso poi non si tratta neppure di un transgene ma di cisgene e che quindi non dovrebbe far paura in quanto il gene usato non è estraneo alla pianta) per usi industriali ci sono voluti ben 14 anni, come volete che abbiano potuto pensare seriamente di proporre il tubero per l'alimentazione umana che tra l'altro non avrebbe apportato nessun beneficio? La questione dei ricacci da tuberi lasciati nel terreno esiste anche nelle coltivazioni alimentari di patate non OGM, ma ha trovato una soluzione, e non certo perché potesse emettere polline indesiderato, infatti, i semi della patata esistono solo botanicamente, ma non tecnologicamente come invece lo sono i semi del mais o del grano (questa tra l'altro è una pianta autogama al 97-98%).

Penso in conclusione che fareste un'opera meritoria se oltre a trasmettere ai vostri soci il NO categorico agli OGM, faceste conoscere anche queste versioni del problema biotecnologie.