

I relatori concordi su un aspetto importante nella politica nutritiva

## «Sbagliato criminalizzare gli Ogm»

□ (g.p.) Si ai prodotti geneticamente modificati, che non sono assolutamente sinonimo di scarsa qualità e di sapore artefatto ma di sicurezza alimentare che permetterebbe di evitare l'uso dei pesticidi e darebbe una bella "botta" alla fame nel mondo. Si consideri che in molti Paesi poveri, che tra l'altro si cibano solo di vegetali, l'80% dei prodotti agricoli viene buttato perché colpiti da virus o perché i produttori non hanno gli ambienti adatti per la conservazione. Con gli Ogm, o con l'introduzione di nuove colture che aiuterebbero a produrre bio massa, si potrebbe migliorare la qualità della vita e ridur-



Il professor Veronesi

re i rischi. Senza considerare poi che si spezzerebbe un circolo vizioso che sta portando alla desertificazione della terra: i cereali vengono coltivati e irrigati con grandi quantità di acqua, la stessa che non basta a coprire il fabbisogno mondiale, poi c'è l'uso degli antiparassitari, consumo di energia per trasportare i beni da un paese all'altro o per conservarli nei silos, e alla resa dei conti più della metà non viene destinata ad uso alimentare umano.

In alcuni Paesi del sud America, per sopperire alla carenza di petrolio, si sta ipotizzando l'uso di cereali da convertire in energia, quindi altro

cibo tolto dal mercato con relativo impoverimento dell'humus della terra che porterà al completo inaridimento. «Stiamo studiando tante strade percorribili e sugli Ogm purtroppo

c'è stata cattiva informazione - ha dichiarato Chiara Tonelli - I laboratori di tutto il mondo sono impegnati nell'obiettivo di rendere le piante più resistenti alle malattie mettendo nel loro Dna geni di altre piante che hanno più difese naturali, e ottenere piante a basso utilizzo di acqua». **ANNA STACALINI**, nel Dipartimento di Scienze Biomolecolari e Biotecnologie, è stato realizzato un vegetale che fa evaporare solo il 60% dell'acqua assorbita e necessità di circa il 30% in meno per crescere. «Abbiamo ottenuto questo risultato sull'Ara-bidopsis - conclude - ora li stiamo trasferendo nel riso, mais e vite, presto avremo anche pomodori water-saving». Il passo successivo sarà mettere in campo questo tipo di coltivazioni.



# Il futuro dell'uomo si misura a tavola

Veronesi: «Indispensabile freno al consumo di carne». A settembre a Venezia conferenza mondiale



Chiara Tonelli e Umberto Veronesi ieri mattina alla presentazione della conferenza mondiale

«L'ingiustizia alimentare è una delle peggiori iniquità dei nostri tempi, un'offesa alla cultura e alla civiltà umana di fronte alla quale non possiamo rimanere inerti» ha detto il professore (e senatore) Umberto Veronesi nel corso della presentazione della quarta conferenza mondiale sul Futuro e Scienza che si svolgerà a settembre a Venezia e che avrà come titolo "Food and water for life". La manifestazione organizzata dalle Fondazioni Veronesi, Giorgio Cini e Silvio Tronchetti Provera si pone come obiettivo cercare di trovare soluzioni che aiutino tutte le persone del globo a nutrirsi. «C'è qualcosa che possiamo fare subito: utilizzare le scoperte e gli strumenti della genetica nel campo della produzione alimentare e assumere un comportamento più responsabile». Il monito di Veronesi è contro l'abuso del consumo di carne che comporta quindi grande produzione di vegetali per ali-

Oltre all'ex ministro previsti i contributi di Levi Montalcini e

## altri premi Nobel

mentazione animale. I prodotti agricoli a livello mondiale sarebbero in realtà sufficienti a sfamare tutti se venissero equamente divisi e soprattutto se non fossero, in gran parte, utilizzati come cibo negli allevamenti. Veronesi ha fatto degli esempi pratici che se si realizzeranno saranno devastanti per l'ecosistema del pianeta. «Cosa succederebbe se i Paesi emergenti, super popolati come la Cina, assumessero le abitudini alimentari occidentali tipicamente carnivore? Oggi ci sono tre miliardi di capi di bestiame destinati a sfamare circa un miliardo di persone del sei che popolano la Terra e che invece si nutrono essenzialmente di cereali: riso, frumento, mais, orzo. Se tutti si mettessero a mangiare carne avremmo più animali che uomini sul pianeta, infrangendo ogni tipo di equilibrio».

All'incontro erano presenti anche Chiara Tonelli, segretario generale e professoressa di Ge-

nestica all'Università di Milano, e Dario Casati, membro del comitato di Programma e professore di Economia Agraria all'Università di Milano. «Per risolvere l'allarme cibo e acqua nel mondo la scienza lancia la

Blue revolution, la rivoluzione di qualità - ha detto Tonelli - dopo la green revolution del '900 che ha aumentato la produzione di cibo ora la sfida è migliorare la qualità, aumentare i livelli di produzione

mea in modo sostenibile».

Ha poi aggiunto che non è necessario rinunciare agli standard di benessere cui è abituato il mondo occidentale, ma bi-



sogna evitare gli sprechi, utilizzando razionalmente gli strumenti a disposizione di tutti. Nell'ultimo mezzo secolo l'agricoltura ha tenuto un passo di crescita superiore a quello dell'incremento della popolazione, la produzione dei cereali dal 1960 al 2006 è cresciuta del 2,4 per cento. Tuttavia nel triennio 2005-2007 i consumi hanno superato le quantità disponibili e si sono intaccati gli stocks di riserva indispensabili a consentire il passaggio da un raccolto a quello successivo. «Si può pensare anche alle popolazioni più povere - ha concluso Casati - con un migliore utilizzo delle terre coltivabili e dell'acqua, con la riduzione delle perdite post-raccolto e con l'adozione di tecnologie agricole adeguate».

Al Food and Water for Life, dal 24 al 27 settembre, parteciperanno alcuni tra i maggiori scienziati del mondo: fra gli altri Shirin Ebadi, l'iraniana premio Nobel per la Pace, Rita Levi Montalcini e, nella giornata inaugurale, è previsto l'intervento di Ellen Johnson Sirleaf, presidente della Liberia.

**Giulia Pizzulo**