

«Dire no agli Ogm vuol dire uccidere il made in Italy»

di **Stefano Lorenzetto**

Un campo di battaglia. Silvano Dalla Libera, agricoltore di Vivaro (Pordenone), dopo tre anni di cause giudiziarie ha vinto al Consiglio di Stato e attende che entro 90 giorni il ministro delle Politiche agricole lo autorizzi a seminare mais geneticamente modificato. Luca Zaia, nemico giurato degli Ogm, ha annunciato che ricorrerà in tutte le sedi contro la sentenza. La Confagricoltura plaude alla decisione del Consiglio di Stato. La Coldiretti minaccia la raccolta di firme per un referendum qualora gli Ogm venissero ammessi. Cinquecento agricoltori abbandonano per protesta la confederazione fondata da Paolo Bonomi e s'iscrivono alla Futuragra di Dalla Libera. *L'Espresso* strepita in copertina: «Gli Ogm nasco- sti», e denuncia: «Consumatori senza difese». L'opinione pubblica continua a non capirci nulla.

In questo bailamme, scende in campo l'unico che di campi se ne intende davvero, il professor Francesco Sala, biotecnologo vegetale. Con un giudizio (...)

segue a pagina **13**

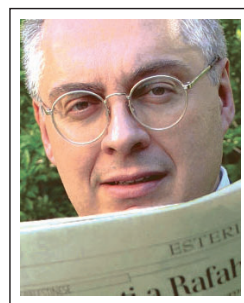


tipi italiani

FRANCESCO SALA

Allievo di Luca Cavalli Sforza, li sperimenta dall'80. Gli è stato impedito di salvare il riso Carnaroli e il melo della Val d'Aosta. «O l'agricoltura sarà geneticamente modificata o non sarà», profetizza

dalla prima pagina



(...) più inappellabile di quello pronunciato dal Consiglio di Stato: «I prodotti tipici non sono mai stati tipici e il cibo naturale non è per nulla naturale. Fermare gli Ogm significa cancellare il made in

Italy. È come se si costringesse la Fiat a costruire auto prive di tutto ciò che è stato inventato negli ultimi 30 anni, dall'Abs al navigatore satellitare. Gli anti Ogm questo stanno facendo: uccidono l'agricoltura italiana, che o sarà geneticamente modificata o non sarà. Lavorano - senza saperlo, mi auguro - proprio per le multinazionali che affermano di combattere, come la Monsanto, e anche per la lobby chimica che impasta l'ambiente di insetticidi, fungicidi, diserbanti, fertilizzanti. Stanno ripetendo l'errore compiuto nel 1948, quando gli avversari dell'innovazione andavano nel Bresciano a bruciare le coltivazioni dei loro colleghi che avevano messo a dimora il mais ibrido F1, lo stesso con cui oggi si prepara l'ottima polenta che piace tanto al ministro Zaia».

A favore del professor Sala depone il curriculum: laureato due volte (farmacia e scienze biologiche), è stato il primo in Italia, fin dal 1980, a occuparsi con sistematicità degli organismi geneticamente modificati, per 13 anni al Cnr (Consiglio nazionale delle ricerche) e poi insegnando botanica generale e biochimica vegetale all'Università di Parma e alla Statale di Milano. In cattedra fino al 2008, ha diretto i tre orti botanici del capoluogo lombardo e a 71 anni continua le sue sperimentazioni in quello di Cascina Rosa. È responsabile di un progetto di ricerca Italia-Cina, finanziato dal ministero dell'Ambiente, sulla sicurezza ambientale delle piante Ogm. Con le modifiche genetiche ha aiutato i cinesi a sconfiggere gli insetti parassiti del riso e del pioppo. Loro si sono sdebitati nominandolo *guest professor* della Chinese academy of forestry di Pechino e docente ad honorem della Nanjing forestry university di Nanchino.

Sala ha avuto per maestro uno dei più illustri scienziati viventi, il professor Luca Cavalli Sforza, il genetista che ha ricostruito l'evoluzione dell'*homo sapiens*, a sua volta allievo del grande Adriano Buzzati Traverso, fratello dello scrittore Dino. «Cominciai con lui nel 1959. Me lo ricordo nel 1968, mentre impaccava le sue poche cose in università con la canea dei contestatori sotto le finestre: "Basta, mi trasferisco in America". Convinse ad andarci anche me per tre anni. Lo ritrovai al dipartimento di genetica della Stanford university. Lavorava col microbiologo Joshua Lederberg e altri sette premi Nobel». Il professor Sala e la figlia Monica, biologa che si occupa di Aids all'Istituto Pasteur di Parigi, hanno messo a punto un vaccino contro l'epatite B ricavandolo da una sequenza di Dna del tabacco geneticamente modificato. Sperimentato sulle cavie, l'estratto grezzo ha indotto una reazione immunitaria. Non pare, ma Ogm significa anche questo.

Che cos'è un Ogm?

«Un organismo in cui è stato introdotto stabilmente un frammento di codice genetico isolato da un altro organismo vegetale».



OCCHIO AL PESTO Il professor Francesco Sala, biotecnologo vegetale. «Anche il basilico, appena spuntato, è cancerogeno» [Emmevi Photo]

Il primo studioso di Ogm «Chi non li vuole uccide il "made in Italy"»

«Il cibo naturale non è mai stato naturale. E nessun prodotto tipico è tipico I verdi non capiscono ciò che era già chiaro a Giacomo Leopardi nel 1824»

Solo vegetale? C'è molta informazione horror sugli Ogm, definiti cibi Frankenstein: il Dna dei topi nei carciofi, i geni dei salmoni messi nelle fragole per renderle più resistenti al freddo, il gene dello scorpione nel riso...

«Ribadisco: al 100% vegetale. Il resto è fantasia. Vero che fra uomo e scimmia vi è solo una differenza genetica dell'1,64% e che uomo e pianta hanno il 40% dei geni in comune. Ma sarebbe difficilissimo e costosissimo cercare altrove ciò che già si può trovare nel Dna delle piante. E comunque guardi che vegetale non è sinonimo di sano. Le faccio un esempio. Il basilico appena spuntato contiene metil-eugenolo, una sostanza estremamente cancerogena. Quindi chi volesse prepararsi un pesto alla genovese strappando le foglioline da una pianta alta 2-3 centimetri si esporrebbe a gravi rischi, visto che contiene 600 volte la dose massima consentita dalla farmacopea statunitense degli alimenti. Nel basilico alto 10 centimetri sparisce il metil e resta solo l'eugenolo, che è innocuo».

Perché decise di occuparsi degli Ogm?

«Per interesse intellettuale, non certo per soldi. E mi ritrovo a vivere, pensi che beffa, nell'unico Paese al mondo che ne abbia vietato non solo la coltivazione per scopi commerciali ma addirittura lo studio in campi sperimentali. Dal 1999 ci hanno bloccato i fondi per la ricerca. Intanto oltre 3 miliardi di individui producono e mangiano Ogm e 7 dei 27 Paesi dell'Unione europea li coltivano, la Spagna addirittura da un decennio».

I verdi dicono che così il Belpaese difende il cibo naturale.

«Non sanno di che parlano. Il pomodoro del loro orto è il risultato della ricerca fatta nell'ultimo secolo dai genetisti agrari italiani, che erano all'avanguardia nel mon-

do. Ficchiamoci bene in testa un concetto: le piante che crescono spontanee sono una cosa, quelle coltivate un'altra. Persino Giacomo Leopardi, nelle *Operette morali*, anno 1824, scriveva che "una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è, anzi è piuttosto artificiale" e citava "i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine". I verdi questo non lo capiscono. Loro sostengono che siccome in Italia c'erano 400 qualità di mele, mentre adesso se ne contano tre o quattro, gli Ogm sarebbero il colpo di grazia alla biodiversità».

A me risulta che nel giro di un secolo siano scomparse 500 varietà di mele nel solo Piemonte: la grigia di Torriana, la runsé, la calvilla, la buras, la gamma fina...

«E viene dirlo a me? Ero riuscito a salvare il melo della Val d'Aosta, coltivato fin dal Medioevo e decimato dal maggiolino *Melolonia melolonta* che si ciba delle sue radici. Avevo introdotto nell'apparato radicale un gene che rendeva la pianta immune dal coleottero. Solo la radice, badi bene, era Ogm. Il tronco e il frutto non contenevano nessun gene esogeno. Niente da fare: le hanno considerate mele Ogm e quindi proibite».

Assurdo.

«Il consumatore compra solo le golden delicious e le red stark col bollino, che però subiscono 34 trattamenti chimici l'anno per risultare così belle e così sane. Si torna al punto di partenza: i prodotti tipici non sono affatto doni della natura. Il grano duro, il riso Carnaroli, la vite Nero d'Avola, il pomodoro San Marzano, il basilico ligure, la cipolla rossa di Tropea, il broccolo romanesco sono stati ottenuti con gli incroci e con la mutagenesi sui semi. La quale si fa con mutageni fisici, tipo le radiazioni nucleari e i raggi gamma, o chimici, tipo l'etilmetan-sulfonato e l'acido nitroso, che sono cancerogeni».

Che bisogno c'era?

«L'agricoltura è sempre stata protesa ad aumentare la produttività e a migliorare la qualità. Ma le varietà coltivate non durano in eterno. Vengono attaccate dai parassiti:

funghi, batteri, virus, insetti. Oggi il 25% del raccolto di Carnaroli, il riso più pregiato, viene distrutto dal *Magnaporthe grisea*, un fungo che aggredisce foglie e pannocchia. Basterebbe inserire un gene che gli conferisca resistenza all'attacco fungino. Una celebrità nazionale come il San Marzano, indispensabile su spaghetti e pizza, rappresentava il 20% della produzione di pomodoro in Campania. Un virus l'ha distrutto. Oggi è sceso a meno dell'1%. Prima dei divieti del 1999 era stato sperimentato in campo un ottimo San Marzano Ogm che resisteva al virus. Si poteva salvarlo».

Che spreco.

«Niente a confronto con quello che è accaduto al golden rice, il riso Ogm del professor Ingo Potrykus, un mio caro amico tedesco che presentai a Papa Wojtyla e che ora siede nella Pontificia accademia delle scienze. Contiene la provitamina A che diventa vitamina A nel corpo umano. Mangiandolo, milioni di bambini africani potrebbero salvarsi dalla cecità. Ma i fondamentalisti di Greenpeace lo bloccano da dieci anni. Ingo ne ha 76. "Prima di morire, spero di vederlo in produzione", mi ha detto. A un convegno ho chiesto a uno dei caporioni di Greenpeace per quale motivo fosse contrario. La risposta è stata: "Se apriamo a un Ogm, poi passano tutti". Non gliene fregava niente che fosse un riso sicuro».

Chi può garantire che gli Ogm non facciano male?

«Non vi è un solo studio al mondo che documenti un presunto danno arrecato dagli Ogm. E per studio intendo la pubblicazione dei dati su una rivista scientifica qualificata, la loro discussione e la loro riproduzione in altri laboratori. Le rare ricerche che paventavano un qualche rischio non hanno mai superato il successivo sta-

dio di validazione».

Non è un po' poco?

«Aggiungo che nel 2001, dopo 15 anni di studi costati 70 milioni di euro, l'Unione europea ha emesso una nota ufficiale nella quale si afferma che l'indagine svolta da 400 gruppi di ricerca pubblici "non ha mostrato alcun nuovo rischio per la salute umana o per l'ambiente", semmai "diventano sempre più evidenti i benefici di queste piante". Il 93% della soia importata in Italia è Ogm, per cui latte, parmigiano reggiano, grana padano, prosciutto crudo di Parma, salumi e carni già adesso provengono da animali alimentati con soia geneticamente modificata. Allora perché rinunciare a una vite Ogm con un alto contenuto di resveratrolo, sostanza naturale che combatte l'aterosclerosi e protegge il cuore? Invece ci beviamo insieme col vino una spremuta di antiparassitari. Il futuro del cibo biologico è solo negli Ogm».

Ma così gli agricoltori dipenderanno per sempre dai brevetti della Monsanto, obiettono gli ambientalisti.

«Siamo seri. È dal 1945 che i contadini italiani comprano la semente dell'ibrido F1 dalla Monsanto piuttosto che dalla Syngenta. Micaperaltro: produce il 30-40% di mais in più. I semi Ogm potrebbero benissimo provenire dalle università italiane, senza dover dipendere dall'estero. Io ci ho parlato con Hugh Grant, presidente della Monsanto. Mi ha spiegato che a loro interessano solo mais, soia, cotone e orzo Ogm, neanche il riso, perché, nonostante 3,8 miliardi di asiatici lo mangino, i volumi di esportazione sono troppo bassi. Le pare che le multinazionali investirebbero soldi sul miglioramento genetico del San Marzano?».

Presumo di no.

«Appunto. E infatti sono stati i nostri laboratori di ricerca molecolare a produrre e a sperimentare in campo 24 specie di vegetali Ogm resistenti a insetti, erbicidi, funghi e virus - dalla patata al ciliegio, dalla melanzana alla fragola - ai quali la Monsanto non sarà mai interessata. La verità è che le multinazionali traggono profitti enormi dal blocco degli Ogm in Europa, perché in questo modo possono capitalizzare i risultati delle loro scoperte e non devono confrontarsi con la ricerca pubblica. Quindi se io fossi Hugh Grant darei un premio al presidente della Fondazione diritti genetici, Mario Capanna, contrarissimo agli Ogm, che di fatto è il suo miglior alleato. Anche se fossi presidente della Bayer darei un premio all'ex sessantottino».

Con quale motivazione?

«Benemerito della chimica in agricoltura. Le statistiche parlano chiaro: gli unici Paesi dove da 10 anni sta diminuendo l'uso di fitofarmaci sono quelli che hanno introdotto gli Ogm. Viceversa, dove gli Ogm sono proibiti, il commercio di veleni è in costante crescita».

Ma lei, oltre che con Grant, ha mai provato a parlarne anche col ministro Zaia?

«L'ho incontrato solo una volta, otto anni fa. Mi ha chiesto a bruciapelo: "Ma lei è favorevole o contrario agli Ogm?". Io sono favorevole alla scienza, gli ho risposto. Ne ho concluso che se il 60% degli elettori fossero favorevoli agli Ogm, anche i politici lo sarebbero».

Gli agricoltori contrari agli Ogm sono la stragrande maggioranza e non vogliono che i loro campi siano contaminati da coltivazione transgeniche.

«I dati che ho io dicono che il 50% è contro e il 50% è pro, se non altro perché un ettaro di mais Ogm rende 266 euro in più. A parte questo, una ricerca promossa da Gianni Alemanno, all'epoca ministro dell'Ambiente, avversario degli Ogm, dimostra che il polline del granoturco vola al massimo fino a 20-30 metri. Basterebbe una distanza di sicurezza di 50 metri per evitare qualsiasi commistione. Il polline di riso ha due ore di vita e non va oltre i 40 centimetri. Il camminamento fra una risaia e l'altra già impedirebbe lo scambio».

L'Eco di Bergamo ha lanciato un sondaggio on line sul tema: «Mangeresti la polenta Ogm?». Fino a ieri avevano votato in 1.487. Sì 67%, no 33%.

«Interessante».

Stefano Lorenzetto (484. Continua)