

## II c a s o

José Bové in Francia, Rifkin negli Usa  
La lotta contro i produttori di sementi  
e cibi transgenici sperimenta nuovi fronti

IN FRANCIA GLI AGRICOLTORI ASSALTANO MCDONALD'S. E L'ITALIA? PUNTA ALLA PRODUZIONE DI QUALITÀ E AL PRINCIPIO DI PRECAUZIONALITÀ

**I**l signor José Bové, con quel nome da torero catalano, è diventato un eroe internazionale. Francese, coltivatore, animatore della «Confédération paysanne» è andato in prigione per aver assaltato un McDonald al grido di «fermiamo il cibo geneticamente modificato». Jospin lo ha liberato affermando che comunque «occorre perseguire delle cause giuste con mezzi ragionevoli».

Un paio di giorni dopo la sua liberazione, sui giornali economici più importanti del mondo è uscita la notizia di una raffica di cause antimonopolistiche intentate contro i più importanti produttori e distributori mondiali di sementi geneticamente modificati. A dirigere questa ultima crociata è il noto economista ambientalista Jeremy Rifkin, i bersagli sono i colossi Monsanto, DuPont, Novartis, AstraZeneca eccetera.

Le due storie sono strettamente collegate per diversi motivi. Il primo è la scadenza del «Millennium Round», l'ormai prossima riunione di Seattle dell'Organizzazione mondiale del commercio, decisiva per il braccio di ferro tra europei e americani (e tra ambientalisti e industriali delle biotecnologie) sulla libertà di commercio dei prodotti agricoli geneticamente modificati.

Il secondo motivo è nella mobilitazione, a fianco degli ambientalisti, delle organizzazioni dei coltivatori. Che sono ormai da tempo sotto pressione per l'utilizzo delle sementi. Il 40 per cento di tutto il mercato mondiale dei semi (e il 90 per cento dei semi geneticamente modificati) è infatti in mano a cinque grandi multinazionali che hanno scelto come strategia per il profitto la difesa durissima dei diritti sui semi. Così, i coltivatori che vogliono comprare sementi che diano raccolti competitivi e debbono per forza rivolgersi ai «cinque grandi», si trovano costretti a sottoscrivere l'impegno a non riutilizzare per un secondo raccolto le piante nate dai semi «col copyright». Ci sono i controlli, ovviamente, e se qualcuno viene beccato sono guai (legali). Ma c'è anche la tecnologia dei «semi suicidi» che alla seconda generazione si rifiutano di dar vita ad un'altra pianta, oppure semi che la pianta la farebbero anche, ma solo con un certo tipo di pesticida e di fertilizzante venduto esclusi-

**INFO**  
Giardino planetario aperto a Parigi

Il primoministro francese Lionel Jospin ha inaugurato martedì 14 settembre, alla Grande Halle della Villette un giardino planetario di 3.500 metri quadrati. Un labirinto vegetale che è l'immagine del pianeta realizzato dal paesaggista Gilles Clément e dallo scenografo Raymond Sartre. Il progetto costerà 29 milioni di franchi. Nel giardino piante familiari a noi europei come bambù, pino silvestre e rose e altre meno conosciute. La terra è rappresentata in questo giardino come un sistema chiuso, unico e unitario, vivente e evolutivo.

## Ambientalisti e contadini: l'alleanza contro le multinazionali dei semi



vamente dalla ditta che ha prodotto i semi.

Se si aggiunge a questo il fatto che ormai la differenza tra ciò che viene dato al coltivatore per la frutta o i cereali o la carne è a volte meno di un decimo del costo finale pagato dal consumatore, si capisce che ci sono tutte le condizioni perché la contesa tra coltivatori e distributori (o fornitori di materie prime) sia caldissima. Che oggi si concentri sul cibo geneticamente modificato è probabilmente dovuto al fatto che su questo terreno i giochi sono ancora aperti.

Questa partita si gioca ovviamente anche in Italia, dove nei prossimi mesi si dovrebbe discutere la direttiva europea sulle biotecnologie. «Noi puntiamo ad ottenere una legge nazionale che migliori la direttiva europea - spiega Francesco Baldarelli, responsabile Agricoltura dei Democratici di sinistra - Ci muoviamo per far valere due presupposti politici. Il primo è quello della precauzionalità: bisogna che ogni innovazione ge-

netica destinata all'alimentazione sia attentamente testata per evitare che si riveli nociva per l'uomo quando è ormai troppo tardi. Il secondo principio è quello della rintracciabilità. Occorre infatti che sia possibile per il consumatore acquistare sapendo se ciò che acquista contiene geni modificati o meno. Per farlo, però, non basta che le aziende distributrici cer-

tifichino i loro prodotti. Occorre che anche i semi lavorati siano certificati. Così gli amidi o le farine, ad esempio, debbono dichiarare se sono costituiti in tutto o in parte con piante geneticamente manipolate».

La discussione della direttiva europea si preannuncia quindi come un momento decisivo non solo per i consumatori ma anche per l'agricoltura italiana.

**DIOSSINA**

### Venezia: pesce «pulito»

«Il pesce venduto a Venezia è da cento a mille volte più pulito del limite stabilito per i Grandi Laghi degli Stati Uniti, 2 milioni di nanogrammi di diossina per kg». Stefano Della Sala, docente all'Università di Venezia, riassume così i dati della emnesima tappa della ricerca commissionata dal Comune di Venezia per la determinazione dei livelli di diossine e furani nel pantere alimentare della popolazione veneziana presentata al convegno «Dioxin 99». L'attenzione, ora, sarà rivolta alla rilevazione della presenza di pcb (policlorobifenili): i dati sono arrivati solo due giorni prima dell'apertura del convegno e destano qualche preoccupazione, ma solo per i grandi consumatori di pesce e molluschi.

«Per fortuna, la nostra agricoltura, così come quelle dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, trova il suo punto di forza nella produzione di qualità - spiega Nicola Stolfi, responsabile Territorio e Ambiente della Confederazione Italiana dell'Agricoltura - Questa tradizione è un vantaggio che compensa, per il nostro Paese, l'assenza di grandi pianure in cui realizzare coltivazioni estensive di tipo industriale come quelle americane».

Ma la tradizione potrebbe non reggere alla forza d'urto economica dei nuovi cibi, prodotti con costi inferiori. «Proprio per questo - spiega Stolfi - è interessante che, per la prima volta, si stia formando anche da noi una sorta di lobby che tiene insieme le organizzazioni dei coltivatori e quelle dell'ambientalismo, passando per le associazioni culturali che si occupano di alimentazione. Un'alleanza che può difendere la qualità dei prodotti e imporre delle regole più giuste sui mercati delle materie prime e del consumo».

**UN RAPPORTO DALL'INGHILTERRA**

### Lattuga, undici dosi di pesticida

Frutta, vegetali e spezie con una quantità di residui di pesticidi superiore al limite accettabile sono stati venduti nei supermercati inglesi. Lo afferma un rapporto del governo britannico che è stato reso pubblico nei giorni scorsi. Le affermazioni contenute nel rapporto mettono in forte difficoltà il governo e in particolare il ministro dell'Agricoltura, Nick Brown, che aveva cercato nei mesi scorsi di riguadagnare la fiducia della popolazione dopo la questione della mucca pazza e del cibo geneticamente modificato.

I dati riguardano pere, spinaci e cioccolato. Inoltre la lattuga sembra presentare un grave problema per la salute del consumatore, conterrebbe infatti un fungicida illegale: l'iprodione. Prima che raggiunga il banco del supermercato, si calcola che l'insalata venga trattata con circa 11 applicazioni di pesticidi. Residui di Ddt, una sostanza molto probabilmente cancerogena, sono stati trovati nella carne di manzo conservata, mentre Lindane, un altro cancerogeno, è stato individuato nel cioccolato.

**INFO**  
«Verdi Ambiente e società» ha elaborato un rapporto sui residui di pesticidi nei prodotti ortofruttili di tutta la regione Emilia Romagna. I campioni di ortofrutta trovati fuorilegge nel 1998 sono stati 26, pari all'1,4 per cento, si legge nel rapporto. Ma da una lettura approfondita delle analisi dell'Arpa, spiegano gli ambientalisti, continuano a rimanere molti i campioni «regolari» ma che contengono più di un pesticida.

La «maglia nera» in questo caso tocca i mandarini e alle mele, con 5 nuovi tipi di pesticidi, mentre pere, fragole, pomodori e asparagi presentano 5 principi attivi. L'elenco dei prodotti con più «veleno» nel 1998: uva, mele fragole, kiwi, albicocche, finocchi, melanzane, insalate. Mentre le regioni di provenienza dei prodotti irregolari sono: la regione Campania, la Puglia, l'Abruzzo, l'Emilia Romagna (per l'insalata) e la Spagna.

**INFO**  
Film sull'impatto della guerra

La prossima edizione di «Cineambiente» Festival Internazionale di Film a Tematica Ambientale, che si terrà a Torino, al Cinema Centrale, dal 22 al 26 ottobre, si occuperà dell'impatto ambientale della guerra con film, documentari e convegni.

**l'Unità**

Un quotidiano utile di Politica, Economia e Cultura

**ABBONARSI ...È COMODO**

Perché ogni giorno ti sarà consegnato il giornale a domicilio e se vorrai anche in vacanza.

**...È FACILE**

Perché basta telefonare al numero verde **167.254188** o spedire la scheda di adesione pubblicata tutti i giorni sul giornale.

**...È CONVIENE**

**ABBONAMENTO ANNUALE**

7 numeri	510.000	(Euro 263,4)
6 numeri	460.000	(Euro 237,6)
5 numeri	410.000	(Euro 211,7)
1 numero	85.000	(Euro 43,9)

**ABBONAMENTO SEMESTRALE**

7 numeri	280.000	(Euro 144,6)
6 numeri	260.000	(Euro 134,3)
5 numeri	240.000	(Euro 123,9)
1 numero	45.000	(Euro 23,2)