

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

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



INFO Giardino planetario aperto a Parigi

Il primoministro francese Lionel Jospin ha inaugurato martedì 14 settembre, alla Grande Halle della Ville de Paris, 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 a tre petali sono almeno 100 specie di piante presentate in questo giardino come un sistema chiuso, unico e unitario, vivente e evolutivo.

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.

DI OSSINA

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 ennesima tappa della ricerca commissionata dal Comune di Venezia per la determinazione dei livelli di diossina e furani nel paniere 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.

E in Italia? L'associazione «Verdi Ambiente e società» ha elaborato un rapporto sui residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli 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 resoconto. 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 «verleni» 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 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)