

← che continuano a darci la «biodiversità» necessaria a sopravvivere: nelle Ande si trova la capacità di resistenza per i pomodori, in Africa quella per il sorgo, in Sud America per il fagiolo e in America Centrale quella per il cacao. Eppure l'erosione genetica colpisce in maniera massiccia proprio quei Paesi.

La posizione geografica, la configurazione geologica e la varietà climatica fa del nostro Paese una sorta di unicum, in cui è possibile trovare una varietà straordinaria di prodotti, colture e sapori. Oltre la metà della flora censita in Europa sta in Italia - dice Slow Food, l'associazione ecogastronomica che ha centrato la sua azione sul progetto di un «Arca del gusto», ovvero una serie di «banche dei semi e dei sapori» che tutelino la biodiversità attraverso dei «presidi» organizzati a difesa «militante» del territorio e delle colture. La Fao, nel '92, ha contato in Italia

ben 116 razze autoctone tra ovini, equini, bovini, suini e caprini. In Italia sono a rischio di estinzione 1500 varietà di frutta: l'80% delle mele prodotte nel nostro Paese appartiene a 4 gruppi: 2 americani (le rosse Red Delicious e le gialle Golden Delicious), uno australiano (la Granny Smith) e le bicolore neozelandesi Gala. Le arance rosse di Sicilia sono ormai state soppiantate da quelle di importazione a polpa gialla. E i pomodori? L'Italia è ricchissima di varietà di ortaggi, diffusissimi e saporitissimi (erano) i pomodori da appendere in tutto il Mezzogiorno (qualcosa si trova ancora lungo le vie di Napoli), dalle forme e colori diversi tra loro: dai rossi «piennoli» della costiera amalfitana ai «corbarini», ai pomodori gialli di Puglia: prodotti eccezionali, incredibili in profumo e sapore, eppure ormai introvabili se non negli orti domestici di qualche appassionato. E ancora: in

cinquant'anni si sono estinte in Italia almeno cinque razze bovine, tre caprine, pi di dieci razze tra ovini e suini mancano all'appello, sette di equini e quattro di asini. Stessa sorte stanno per subire inesorabilmente le ultime capre Vallesane, le capre dei ghiacciai originarie delle valli ossolane: con loro le dieci capre Sempione allevate nel vercellese: la mucca Sprinzen, l'agile signora delle malghe altoatesine e ridotta a pochissimi esemplari. Dagli allevamenti alle tavole: la estinzione di specie animali si ripercuote inevitabilmente anche sulle caratteristiche organolettiche di prodotti tipici importantissimi, pensate al prosciutto San Daniele: si produceva con suini di razza Friulana, di cui ormai non esiste più traccia: ormai si produce con i Large White del Nord Europa. Questo maiale, insieme a quello di razza Duroc, fornisce la carne per la stragrande maggioranza dei salu-

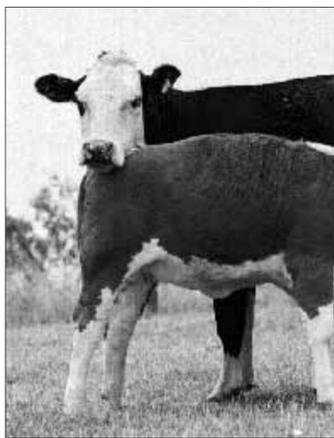
mi italiani. Così come l'odierno salame di Felino non c'entra nulla con quello prodotto cent'anni fa con la Mora Romagna. Oppure: è scomparso il prosciutto dei monti Nebrodi prodotto con i suini neri siciliani allevati a ghiande e castagne allo stato brado, come i loro cugini corsi che però ancora esistono. Il Fatuli, prodotto con il latte della capra dell'Adamello, non esiste quasi più: al censimento dei formaggi pubblicato nel '99 da Slowfood in un bellissimo libro corredato da splendide foto («Formaggi italiani») mancano oltre cento formaggi tipici censiti sette anni fa dall'Istituto nazionale di sociologia rurale nell'«Atlante dei prodotti tipici».

Insomma, le Denominazioni d'origine protetta (Dop) e le Indicazioni geografiche protette (Igp) istituite in sede europea, non bastano da sole a garantire la sopravvivenza di prodotti come quelli

elencati. Infatti, le indicazioni geografiche riguardano anche una sola fase della lavorazione di un prodotto, che nel caso dei salumi tipici può essere la sola salatura e stagionatura: così un guanciale tipico di Norcia molto probabilmente deriva da un maiale macellato in Olanda. Inoltre, se si tutelano Dop e Igp, sempre l'Ue permette prassi che minano alla base i prodotti tipici: i panettieri possono impastare qualsiasi sostanza alimentare, la carne può avere il doppio di diossina, nel cioccolato il burro di cacao può essere sostituito da grassi vegetali, la pasta può essere fatta senza grano duro. Insomma: ecco che serve l'educazione dei consumatori e la «militanza» sul territorio di associazioni, consorzi, cooperative che tutelino e valorizzino i prodotti legati a un territorio contribuendo ad arricchire la biodiversità e l'alfabeto dei sapori.

S. Pol.

L'80% del latte vaccino è prodotto dalle Frisone olandesi
Perse in Italia
5 razze di mucche



L'assenza di varietà aumenta i rischi di malattie e carestie non superabili
I casi del mais Usa e del riso indiano



«Lo scontro Usa-Ue si vince con l'etichetta» De Castro: genetica? Peggio la diossina

ALESSANDRO GALIANI

ROMA «A Seattle c'è stato un grosso match tra Europa e Stati Uniti sull'agricoltura e in particolare sui cibi transgenetici. Ma alla fine siamo riusciti a strappare un segnale di distensione che si è concretizzato in una bozza di compromesso. In quel documento un po' tutti, Usa compresi, abbiamo riconosciuto il principio che il consumatore deve sapere ciò che mangia. E questo è il primo passo per arrivare ad un'etichettatura dei prodotti che contengono ogm e cioè organismi geneticamente modificati». Il ministro delle Risorse agricole Paolo De Castro sintetizza così il lungo negoziato agricolo all'interno del Wto (l'organizzazione mondiale del commercio). E avverte: «Alla fine il vertice di Seattle e dunque anche la bozza di compromesso sono saltati. A Ginevra, quindi ripartiamo da zero, ma potremo far leva sul lavoro svolto a Seattle per arrivare a un nuovo compromesso sui problemi agricoli e sulla regolazione delle biotecnologie».

Un nuovo possibile accordo, dunque, potrà portare all'etichettatura dei cibi che contengono sostanze geneticamente modificate. Ma lei come vede questo tipo di prodotti?

«Sugli ogm io dico: andiamo avanti piano, ma senza guerre di religione. Io per esempio sono favorevole alla ricerca in questo campo, perché dobbiamo governare un percorso, ma sono anche consapevole che questi prodotti non sono il nostro futuro. Non è con gli ogm che l'Italia vincerà la concorrenza in campo alimentare».

Ma c'è un problema di sicurezza...

«Certo, lo so bene. Ma non vorrei che si arrivasse all'assurdo che, a forza di fare la guerra agli ogm, qui

in Italia si finisce per mangiare cibi alla diossina, ma geneticamente a posto. Questo per dire che il problema della sicurezza alimentare non riguarda solo gli ogm, ma anche i sistemi di certificazione e di trasparenza degli alimenti. Tutte cose che consentono di valorizzare la qualità e il territorio, che sono nostro vero patrimonio agricolo, la nostra vera forza. Il nostro paese diventerà più competitivo se riuscirà a vendere nel mondo non solo i suoi prodotti agricoli, ma dei pezzi d'Italia, come il Chianti, il parmigiano reggiano, il prosciutto di Parma. Il futuro per noi è nello sviluppo dei nostri prodotti tipici e nella valorizzazione del territorio da cui provengono».

D'accordo, ma torniamo a Seattle e allo scontro Europa-Usa. Si è parlato molto delle forzature degli Stati Uniti sulle biotecnologie. Cos'è successo?

«Bé, Washington voleva spostare dentro al Wto il working group sugli ogm dell'Onu. E questo avrebbe cambiato la natura di questo organismo, perché al comitato dell'Onu ci lavorano degli esperti, mentre a quello del Wto ci stanno i responsabili economici e commerciali dei vari paesi. L'Europa però è riuscita a far cambiare rotta agli Usa. Io e il ministro Fassino venivamo costantemente informati della trattativa dal negoziatore europeo Lamy. Sono volate parole grosse, si è perfino parlato di esproprio. Ma alla fine si è trovata un'intesa: il comitato del Wto avrà un ruolo di accordo con quello dell'Onu».

Già, ma col fallimento di Seattle ora a Ginevra si riparte da zero. E cosa si può fare sulle biotecnologie?

«Il vertice non è fallito sull'agricoltura ma su altri problemi. Perciò cerchiamo di salvare il più possibile della bozza di compromesso».

E qual è il nodo es-

senziale che va affrontato?

«In gioco c'è la cosiddetta clausola precauzionale. A questo proposito noi italiani chiediamo che gli stati siano lasciati liberi di vietare l'importazione di quegli ogm sui quali non si sa con certezza che effetti possono produrre sull'ambiente e sulla salute. Mi spiego: ad oggi non c'è nessuna evidenza scientifica sui danni che queste nuove sostanze possono generare. Nel dubbio noi diciamo che la clausola precauzionale debba consentire di vietarne la commercializzazione».

E gli Usa che ne pensano?

«La mia impressione è che gli Stati Uniti siano favorevoli al principio dell'etichettatura, che è già una prima regola».

Ma nella bozza di compromesso cosa c'è che interessa di più a noi italiani?

«Innanzitutto c'è la difesa del sistema delle denominazioni d'origine dei prodotti. I marchi doc, dop, igp, cioè quelli che legano un prodotto al loro territorio, in Europa sono riconosciuti, ma il resto del mondo è senza regole. Tanto per fare un esempio, in Canada un gruppo di produttori ha registrato il marchio del nostro prosciutto di Parma. Risultato: il consorzio italiano non può esportare il suo prosciutto chiamandolo col suo nome. Noi perciò chiediamo che venga istituito un registro multinazionale dei sistemi di denominazione d'origine. E questo nella bozza di Seattle è già previsto».

E che altro si prevede?

«Bé, per esempio c'è quello che io definisco il liberalismo equo. Vuol dire che il processo di liberalizzazione, che il Wto intende mettere in atto con la progressiva riduzione delle tariffe europee, deve avvenire tenendo conto degli attuali livelli di protezione. E quindi penalizzando i prodotti più protetti che, in Europa, sono

quelli continentali rispetto a quelli dei paesi mediterranei. Tradizionalmente in Europa il sistema tariffario tende a salvaguardare maggiormente latte, carne e cereali, rispetto agli agrumi, all'ortofrutta, al riso, al vino e all'olio. Bé, a Seattle siamo riusciti ad affidare a Lamy il mandato di negoziare che la liberalizzazione tariffaria deve iniziare coi prodotti che hanno le tariffe più alte. E questa clausola è stata inserita nella bozza».

Ma a Ginevra ce la farete a mantenerla?

«A Ginevra dovremo vedercela di più con gli altri paesi europei che con gli Stati Uniti. Gli americani infatti vogliono semplicemente che l'Europa riduca le sue barriere tariffarie alle importazioni e, contestualmente, che diminuisca il sostegno all'export. Dunque sono d'accordo sul liberismo equo...».

Perciò lo scontro è tutto europeo?

«In pratica sì, perché Francia, Germania e Olanda si preoccupano di difendere latte, cereali e carne, mentre noi, la Spagna, il Portogallo, la Grecia e in parte l'estesa Francia, difendiamo i prodotti mediterranei, che finora sono stati meno protetti. Il paradosso perciò è che i paesi europei mediterranei sono più alleati degli Stati Uniti che dei paesi europei continentali».

Manca dunque una solidarietà europea?

«No, il problema riguarda solo il liberalismo equo. Sugli altri punti, a partire da quello della multifunzionalità, la solidarietà c'è ed è forte».

Cos'è la multifunzionalità?

«È un altro punto importante del negoziato e riguarda il ruolo dell'agricoltura non produttiva. Noi europei diciamo che l'ambiente, il territorio, la sicurezza alimentare e il turismo, pur non riguardando direttamente la produzione di beni agricoli, c'entrano ugualmente con l'agricoltura e vanno sostenuti. Gli americani temono invece che sulla multifunzionalità l'Europa introduca un sistema di aiuti alternativo all'agricoltura. Ma un dialogo è possibile».

E a Ginevra che tempi prevede per un accordo?

«È difficile dirlo, anche perché gli Usa, finché non avranno eletto il loro nuovo presidente, difficilmente s'impegheranno in veri negoziati. Ci vorrà quindi almeno un anno prima di iniziare a fare sul serio. E nel frattempo dovremo lavorare ai dossier».

