

Liberi da Ogm

La cooperazione di consumo trentina appoggia e promuove la prima Consultazione Nazionale per un modello agroalimentare di qualità, sicuro per la salute, rispettoso dell'ambiente e libero da organismi geneticamente modificati.

di **Matteo Rizzoli**

«**V**uoi che l'agroalimentare, il cibo e la sua genuinità siano il cuore dello sviluppo, fatto di persone e territori, salute e qualità, sostenibile e innovativo, fondato sulla biodiversità, libero da Ogm?»

Questa è la domanda che, dal 15 settembre al 15 novembre, molti italiani si vedranno porre, nel segreto delle urne così come nelle pubbliche piazze, da una coalizione di associazioni – la Coalizione "ItaliaEuropa liberi da ogm" – che daranno battaglia per impostare su nuove linee il futuro del settore agroalimentare italiano. Si sono alleati nomi conosciuti – Acli, Codacons, Coldiretti, Federconsumatori, Greenpeace, Legambiente, Libera, Slow Food, Wwf – ed altri meno noti. Ci sono anche la Coop e il Sait e le Famiglie Cooperative del Trentino. Si sono alleati per conseguire lo stesso obiettivo: chiedere alle istituzioni di mettere il sistema agroalimentare al centro dello sviluppo del Paese, scegliendo un modello legato alla qualità, sicuro per la salute, rispettoso dell'ambiente e del clima e, soprattutto, libero da organismi geneticamente modificati.

Nelle economie moderne l'agroalimentare è centrale poiché non produce e trasforma semplicemente cibo, ma determina le condizioni che incidono sulla qualità della vita delle persone.

Lo sviluppo ad un bivio. Questa richiesta nasce da alcune considerazioni di fondo. Innanzitutto che nelle moderne economie il settore agroalimentare assume una centralità decisiva: non è semplicemente il comparto che produce e trasforma cibo, ma un settore fondamentale che determina le condizioni che incidono sulla qualità della vita delle persone, e quindi sulla loro salute e serenità. E in Italia tutto questo assume un significato particolare, visto il pregio del suo territorio e la ricchezza della tradizione agricola ed alimentare.

L'Italia è il paese che più di tutti ha da perdere da un modello di sviluppo del settore di stampo industriale, che tende ad omologare e standardizzare quelle che invece sono le ricchezze della diversità che caratterizzano le nostre produzioni. Nessuno invoca improbabili ritorni all'agricoltura del passato, ma mai come ora è stato chiaro che lo sviluppo non ha necessariamente un'unica direzione. Siamo oggi di fronte ad un bivio importante, per certi versi irreversibile.

Possiamo imboccare la strada che molti altri paesi grossi produttori agricoli come gli Stati Uniti e l'Australia hanno intrapreso e puntare tutto sulle coltivazioni altamente industrializzate: basate su una forte meccanizzazione, un'omologazione delle sementi, sfruttamento intensivo della chimica e l'utilizzo esteso di



DA OTTOBRE E FINO AL 15 NOVEMBRE in tutti i negozi della cooperazione di consumo trentina si potrà partecipare alla prima Consultazione Nazionale e votare per un modello agroalimentare di qualità, sicuro per la salute, rispettoso dell'ambiente e libero da organismi geneticamente modificati.

organismi geneticamente modificati. Ci vengono subito in mente le enormi praterie coltivate a mais, a soia o magari a cotone, piantagioni ad uso alimentare ma anche industriale, magari per i biocombustibili. In una parola, ci viene in mente l'industria agricola che sostiene l'economia del fast-food. Ma che modello può essere questo per un territorio difficile e limitato come il nostro? E che cosa mai possiamo fare di più, che queste coltivazioni estensive non facciano già al meglio (o al peggio a seconda dei punti di vista)?

L'altra strada che possiamo imboccare è quella che punta di più sul nostro territorio, sulle innumerevoli varianti locali dei prodotti tipici, dalle uve agli ortaggi, dai cereali alle produzioni più particolari. E puntare sul modo tutto italiano di lavorare e raffinare que-



sta ricchezza, per trasformarla nei grandi vini e nei pregiati formaggi, nelle carni e nelle innumerevoli preparazioni che nemmeno la più esauriente guida di slow-food è ancora riuscita a catalogare esaurientemente. Tutto questo senza rinunciare alle più moderne tecnologie e alla sicurezza necessarie. Ma avendo chiaro in testa l'obiettivo che rende questo percorso di sviluppo diverso da quello intrapreso altrove: le innovazioni, tecniche, tecnologiche o biologiche che siano, servono a migliorare la qualità dei prodotti nel rispetto della loro storia e nel rispetto del territorio nel suo complesso, e non già solo ad abbattere sempre più i costi di produzione.

Il referendum. Ma ritorniamo al nostro quesito iniziale. Proprio per portare all'attenzione dell'opinione pubblica il momento cruciale che sta vivendo il nostro settore agroalimentare, le associazioni promotrici della campagna hanno avanzato l'idea di una consultazione di carattere nazionale, vasta, partecipata. La premessa doverosa è che tale consultazione non ha valore legale. L'esito di questo quesito non impegna nessuno, anche perché i contorni del referendum sono volutamente vaghi. Insomma, come dire di no alla domanda Vuoi che l'agroalimentare, il cibo e la sua genuinità, siano il cuore dello sviluppo, fatto di persone e territori, salute e qualità, sostenibile e innovativo, fondato sulla biodiversità, libero da Ogm?

Ma se legalmente non ha valore, perché allora ricorrere a questo strumento? La Coalizione "ItaliaEuropa - Liberi da Ogm", ha

deciso di farvi ricorso non solo per informare i cittadini, ma anche per farli partecipare direttamente ai processi decisionali riguardanti la qualità della loro vita e della loro salute. Ed è la prima volta che nella storia della partecipazione pubblica del nostro Paese si tenta un simile esperimento: chiamare la società ad esprimersi in una consultazione non specificamente elettorale o referendaria, votando non per un candidato ma per un contenuto.

Accanto al quesito referendario, su tutto il territorio nazionale vi saranno migliaia di manifestazioni e di iniziative, nelle quali i cittadini avranno la possibilità di farsi un'opinione ed esprimere i loro giudizi su un modello agroalimentare di qualità, sicuro per la salute, rispettoso dell'ambiente e del clima e soprattutto libero da organismi geneticamente modificati. Potranno inoltre partecipare ad assemblee, convegni, seminari, rassegne, appuntamenti culturali ed eno-gastronomici, per approfondire tematiche legate al mondo del cibo e della salute. Le iniziative avranno carattere locale, nazionale ed europeo, e saranno organizzate dai dirigenti nazionali delle associazioni promotrici e dai comitati sul territorio che si sono andati formando in una fitta e capillare rete organizzativa. Allo stato attuale, sono già programmate quasi 1.000 iniziative su tutto il territorio italiano e un aggiornamento costante sarà disponibile sul sito internet della coalizione, all'indirizzo web www.liberidaogm.org. La rivista, e tutto il mondo della cooperazione di consumo trentina appoggia e promuove questa iniziativa.

Cosa sono gli Ogm

Negli ultimi anni il sistema agroalimentare è stato investito da una questione delicata e ricca di implicazioni, quella degli organismi geneticamente modificati (Ogm).

Gli Ogm sono organismi il cui genoma (cioè il patrimonio genetico costituito dal Dna) **è stato modificato** utilizzando tecniche di ingegneria genetica; in via teorica è possibile trasformare il genoma di qualsiasi essere vivente inserendo nuovi geni o modificando l'attività di quelli propri, purché tali cambiamenti non risultino incompatibili con la vita dell'organismo; a livello pratico, tuttavia, vari fattori di natura tecnica ed economica hanno permesso uno sviluppo commerciale limitato di organismi transgenici: batteri e lieviti per l'uso confinato in impianti chiusi e piante per la coltivazione agricola.

I dati sulla diffusione delle colture transgeniche, raccolti e diffusi annualmente dall'Isaaa, indicano che nel 2006 la loro estensione nel mondo ha superato i 100 milioni di ettari (l'Italia ha una superficie nazionale complessiva di circa 30 milioni di ettari). Ma a poco più di un decennio dalla loro prima diffusione commerciale, le coltivazioni Ogm sono ancora circoscritte a pochi paesi (Usa, Argentina, Brasile, Canada, India e Cina coltivano il 96% della superficie transgenica, gli Usa da soli il 54%), a poche colture (soia, mais, cotone e colza) e a soltanto due tipologie di modificazioni (tolleranza a erbicidi e resistenza a insetti, con una forte prevalenza della prima).

L'introduzione delle innovazioni biotecnologiche nel settore agroalimentare ha aperto un fronte completamente nuovo nel rapporto fra scienza e società, e fra consumatori e produttori di alimenti, sollevando un ampio dibattito di carattere interdisciplinare che ha investito il mondo della ricerca, dell'economia, della cultura e delle organizzazioni sociali.

segue a pag. 14

LA POSIZIONE DELLA COOPERAZIONE DI CONSUMO SUGLI OGM

Conoscenza e prudenza

Non un rifiuto fine a sé stesso, ma la necessità di approfondire le ricerche sui potenziali rischi a medio e lungo termine per l'uomo, gli animali e l'ambiente derivanti dall'utilizzo di Ogm.

È del febbraio 1997 la prima presa di posizione ufficiale di Coop sul tema ed è del 1998 la decisione di non impiegare ogm nella fabbricazione dei propri prodotti a marchio.

A questo fine è stata stilata una linea guida di comportamento per i fornitori e attivato un rigoroso sistema di ispezioni e verifiche. Coop ha anche deciso di sottoporre il proprio sistema di garanzie all'esame di un "occhio esterno" indipendente e qualificato, ottenendo, da due prestigiosi Enti di Certificazione (uno internazionale, uno italiano) la certificazione relativa al non utilizzo di mais, soia e loro derivati gm, sia per i prodotti a marchio Coop (300 prodotti contenenti soia o mais e loro derivati), sia per le filiere animali a marchio Coop (circa 19 milioni fra bovini, suini, avicoli) e 2.300 tonnellate di pesce d'allevamento.

Una posizione ria ssunta nello slogan "Conoscenza e prudenza". Coop infatti ritiene che l'ingegneria genetica possa rappresentare una nuova grande opportunità per l'uomo se applicata in campo medico per la cura delle malattie, ma chiede maggiori garanzie nell'utilizzo di simili tecnologie in campo agroalimentare facendo prevalere un principio di precauzione.

Non un atteggiamento di rifiuto fine a se stesso, ma la necessità di potenziare preventivamente la ricerca (soprattutto pubblica) in merito ai potenziali rischi a medio e lungo termine per l'uomo, gli animali e l'ambiente derivanti dall'utilizzo di Ogm. Contemporaneamente va verificata la reale possibilità di "convivenza" fra colture ogm accanto a produzioni tradizionali, tipiche e biologiche, garantendo che non avvengano contaminazioni crociate.



L'Italia è il paese che più di tutti ha da perdere da un modello di sviluppo del settore agroalimentare di stampo industriale, che tende ad omologare e standardizzare quelle che invece sono le ricchezze della diversità che caratterizzano le nostre produzioni.

continua da pag. 13

Al centro del confronto, che tuttora divide il mondo scientifico, ci sono i presunti benefici e i potenziali effetti negativi degli Ogm.

I sostenitori pongono l'accento sui potenziali vantaggi, economici e ambientali, derivanti sia dalle varietà resistenti agli insetti sia da quelle tolleranti gli erbicidi: vantaggi in termini di costo per gli agricoltori ma ancor più per le multinazionali produttrici di sementi e di erbicidi.

Sul fronte opposto, invece, se ne denunciano i rischi. Le colture transgeniche potrebbero infatti avere conseguenze impreviste sugli organismi che non rientrano tra gli "obiettivi" delle nuove sostanze prodotte a seguito della modificazione genetica delle piante; potrebbero avere impatti indiretti dovuti alle variazioni delle pratiche agricole e alla diffusione incontrollata di organismi invasivi (selezione di superinfestanti, selezione di insetti resistenti, diminuzione della biodiversità agricola, impatto sui microrganismi del suolo, contaminazioni delle varietà convenzionali); e potrebbero essere nocivi per la salute, a causa delle nuove sostanze potenzialmente allergeniche presenti negli alimenti o dello sviluppo di una resistenza agli antibiotici (dovuta al possibile trasferimento dei transgeni a batteri patogeni umani). Un altro aspetto che desta preoccupazione è il loro **impatto socio-economico derivante dalla brevettabilità delle piante geneticamente modificate**, che conferisce un controllo monopolistico del seme e, di conseguenza, della risorsa alimentare. Un problema grave se si pensa che nei paesi dove si coltivano gli Ogm queste piante sono sottoposte a una tutela brevettuale analoga a quella delle macchine industriali, pur trattandosi di organismi viventi che si riproducono nel tempo e nello spazio: le multinazionali produttrici richiedono infatti il riconoscimento della proprietà intellettuale sulle informazioni genetiche e pretendono il pagamento di royalties ad ogni stagione. Per questo motivo i brevetti sui semi sono stati denunciati come una delle più gravi minacce alla sicurezza alimentare del pianeta e come uno strumento di asservimento delle comunità agricole agli interessi delle multinazionali biotecnologiche, miranti a limitarne e condizionarne l'indipendenza produttiva ed economica. Per comprendere il fenomeno, si pensi al caso della semente Roundup Ready della Monsanto (tecnologia applicata a soia, colza e mais) ingegnerizzata per tollerare le applicazioni dell'erbicida glifosato (il principio attivo del Roundup) il cui brevetto è decaduto nel 2000, ma le cui vendite sono assicurate dagli obblighi contrattuali assunti all'atto dell'acquisto del seme transgenico. Non è un caso che l'80% della superficie mondiale a Ogm sia ricoperta da piante tolleranti erbicidi, la maggioranza fra queste Roundup Ready. Molte critiche sono state avanzate anche sul piano normativo.

(Tratto da Coalizione "ItaliaEuropa - Liberi da Ogm www.liberidaogm.org)

IN TELEVISIONE

Come Pollicino Le sigle del vino e della carne

Parliamo di Marzemino Trentino Superiore Doc, un vino dal profumo di viola e lampone che si abbina ai piatti tipici della tradizione trentina, come l'orzotto o la polenta coi funghi e il formaggio.

Ma cosa significa Trentino Superiore Doc? Grazie alla piramide della qualità è possibile capire facilmente le principali differenze tra le diverse denominazioni. Alla base troviamo i vini da tavola, vini generici che non riportano in etichetta alcuna indicazione relativa al vitigno, alla denominazione geografica o all'anno di produzione. Salendo troviamo l'indicazione geografica tipica (Igt), la denominazione di origine controllata (Doc) e la denominazione di origine controllata e garantita (Docg). Il Trentino Superiore Doc si colloca nella parte più alta della fascia dei vini Doc ed è una denominazione voluta dai viticoltori trentini per identificare la produzione di massimo pregio della regione.



Per scoprire diverse curiosità sui prodotti tipici trentini, l'appuntamento è con "Come Pollicino", all'interno di "A come Agricoltura", il sabato alle 21.00 (in replica la domenica alle 10.00, 12.15, 17.15, 00.40 e il lunedì alle 15.00). "Come Pollicino" va in onda, sempre su Rtrr, anche il venerdì dopo il telegiornale delle 19.00.

Per sapere quale prodotto sarà presentato ogni settimana è sufficiente collegarsi all'agenda del sito della Cooperazione Trentina (www.cooperazionetrentina.it). (S. Perugini)

La filiera della carne trentina. Sempre su Rtrr nel mese di settembre proseguono anche gli "speciali" dedicati alla Carne Trentina, cioè quella a doppio marchio: Coop e Federazione Provinciale Allevatori.

Negli "speciali" - che andranno in onda domenica 2 alle 23.00; martedì 4

alle 21.17; giovedì 6 alle 18.31; lunedì 10 alle 22.15; mercoledì 12 alle 21.31; venerdì 14 alle 18.46 - si ripercorre l'intera filiera delle pregiate carni che si fregiano del doppio marchio Coop e Federazione Provinciale Allevatori e che offrono quindi una doppia garanzia: quella del marchio Coop - che garantisce la tutela della salute e la qualità delle carni attraverso i suoi standard produttivi e le attività di verifica - e quello delle Carni Trentine, che garantisce che quella carne a marchio Coop proviene da un bovino nato e allevato in Trentino. (C. G.)

