

L'agricoltura italiana riscopre le antiche coltivazioni

planeta
verde

di Andrea Zaghi

L'agricoltura italiana riscopre le antiche coltivazioni. Vecchi cereali, in particolare, ma non solo, che un tempo hanno costituito il fondamento della produzione alimentare italiana e che successivamente sono stati superati dal miglioramento genetico e della globalizzazione. Non si tratta solamente di una moda. Il recupero delle vecchie sementi ha obiettivi ambientali e risvolti economici

che non possono essere trascurati. Stando ad uno studio di Coldiretti/Ixe' svolto insieme alla Società Italiana Sementi, sarebbero attualmente circa 40mila gli agricoltori che nelle proprie aziende nel 2016 hanno salvato semi antichi e piante rare dal rischio di estinzione. Si tratta in genere di vecchie varietà con particolari caratteristiche colturali e alimentari, che tornano alla ribalta dei consumi anche a causa del rifiuto dell'omologazione alimentare di una certa parte del mercato. Certo, si tratta di un mercato di nicchia (e per pochi che possono affrontare prezzi diversi da quelli correnti), ma il fenomeno è interessante e va valorizzato.

In ogni caso si tratta di una risposta alla globalizzazione e ai mercati moderni, secondo Coldiretti, che ha determinato «una concentrazione delle specie coltivate che mette a rischio sia il potere contrattuale dei produttori agricoli, sia la sovranità alimentare dei vari Paesi e dei loro cit-

tadini». Secondo l'organizzazione, il pericolo omologazione sarebbe addirittura aumentato negli ultimi due anni dopo le concentrazioni di grandi gruppi multinazionali che ha portato il 60% mercato delle sementi nelle mani di tre multinazionali. Così, ciò che apparentemente sembrerebbe solo un fenomeno di costume, rivela invece un approccio diverso alla produzione alimentare. Che ha adesso attirato l'attenzione di alcuni produttori di sementi. È il caso della Sis, la maggiore società sementiera italiana, che ha messo in commercio la prima produzione certificata di grano duro "Senatore Cappelli" (una delle più gloriose varietà di grano che siano mai state selezionate), ma anche riscoperto semi di riso, come il "Lido" (quasi scomparso agli inizi degli anni '90 e che ora sta conquistando il mercato giapponese), oppure l'erba medica "Garisenda" (storica varietà ottenuta con un attento lavoro di selezione dei semi delle piante migliori di una varietà romagnola, capace di resistere in terreni secchi e marginali). Esempi che per ora si contano sulle dita di una mano o poco più. Ma il mercato pare esserci: in 20 anni la domanda di pasta con grani antichi è cresciuta del 250%. Mentre proprio il "Senatore Cappelli" ha raddoppiato la produzione in un anno in controtendenza rispetto alle semine di grano duro "moderno" diminuite in Italia dell'8%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

