

PERCHÉ L'AGRICOLTURA BIOLOGICA È MEGLIO DI QUELLA TRADIZIONALE

FEDERICO FRANCESCO FERRERO

Il disegno di legge sugli incentivi all'agricoltura biologica, in Commissione Agricoltura del Senato nelle prossime settimane, è stato accolto da una levata di scudi da parte di oltre duecento agricoltori, ricercatori e produttori di fitofarmaci. Ricordo che la definizione di prodotto agricolo biologico si basa sull'impiego esclusivo di trattamenti ammessi dall'apposita legislazione europea, che esclude l'utilizzo di fitofarmaci di sintesi, tra cui centinaia di prodotti tossici e cancerogeni, ammessi invece nell'agricoltura convenzionale. Ma ai firmatari pare che non interessino i veleni immessi nell'aria, nel suolo e sugli ortaggi, ma piuttosto la difesa di un'efficiente filiera controllata da grandi gruppi più che dai singoli contadini. Affermano quindi che: 1. il mondo è affamato e il bio produce di meno e quindi necessita di maggior consumo di suolo; 2. i prodotti bio costano di più e quindi puntare sul biologico significa impedire ai poveri l'accesso al cibo; 3. nel bio è ammesso l'uso di rame, potenziale inquinante.

La minor produttività dell'agricoltura biologica, e quindi il maggior consumo di suolo necessario per praticarla, non tiene conto di due aspetti peculiari. Intanto il fatto che il riversare nel terreno, nell'atmosfera e nelle falde acquifere enormi quantità di fertilizzanti, diserbanti e pesticidi, come avviene nell'agricoltura convenzionale, impoverisce il suolo, rendendo di fatto necessario un sempre maggior impiego di presidi fitofarmaceutici, con la conseguenza di esporre ulteriori aree al rischio di improduttività. Dal punto di vista nutrizionale inoltre vi sono evidenze che basse rese permettano la concentrazione non solo degli aromi ma anche delle sostanze nutritive. L'esigenza di maggiori produzioni andrebbe inoltre calmierata con l'educazione al li-

mitare il consumo di carboidrati e proteine animali a favore di medesime quantità di ortaggi.

La tesi dell'elitarità della scelta di puntare su prodotti più puliti ma più cari viene smontata dal medesimo concetto: un prodotto con maggior sapore e apporto di oligoelementi per unità di volume, sfamerà in maniera più efficiente di uno insipido e scarso di nutrienti, con un risparmio sul bisogno, sugli sprechi e sul conto della spesa. Uno non vale uno, un pomodoro non vale un pomodoro.

L'utilizzo ammesso del rame, considerato un inquinante, dimentica la differenza in termini di salute tra il ritrovare numerosi residui tossici e cancerogeni nel cibo e la presenza di un solo contaminante, che è comunque auspicabile ridurre, nel terreno.

Produrre cibo per garantire la sopravvivenza umana irrorando i campi con sostanze letali è un'insostenibile contraddizione. E l'hanno capito i giovani che stanno investendo, soprattutto al Sud, su nuove imprese agricole biologiche. Sarebbe auspicabile piuttosto la collaborazione del mondo scientifico nel proporre metodi più rigorosi per il controllo della certificazione biologica, sia in campo sia sull'ortaggio in commercio. Il futuro di questo Paese in stagnazione può essere nel gusto, nella salubrità e nella biodiversità del cibo italiano, che merita uno sforzo comune e non miopi barricate. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

