

La cultura del senza

Gelati “senza glutine, senza saccarosio, senza lattosio, senza grassi idrogenati”, vanta un cartello in bella mostra in una gelateria di Roma. Il fatto che sia puntigliosamente elencato cosa manca scatena la nostra fantasia su di quali ingredienti non menzionati siano invece pieni i gelati in vendita: olio di palma? OGM? antibiotici? parabeni? (a proposito c'è qualcuno in grado di spiegarmi cosa siano i parabeni e perché siano da evitare accuratamente?).

Il fisico tedesco Lichtenberg chiedeva se fosse possibile pensare ad un coltello senza lama, al quale manca il manico. Si può, cioè, definire qualcosa per ciò che non è o che non ha, oppure è necessario a ricorrere a concetti positivi?

Ma aldilà delle facili battute e dei quesiti filosofici , credo che questa cultura del senza meriti qualche riflessione. In effetti gli scaffali dei supermercati sono stracolmi di alimenti, di cosmetici e di prodotti per la cura della persona per i quali viene pubblicizzata con enfasi l'assenza di qualche componente. Sia inteso: sono perfettamente cosciente che esistono persone con particolari patologie, come la celiachia, il diabete, l'ipertensione, e via enumerando, o di allergie o intolleranze a particolari sostanze, e che queste persone devono essere messe nelle condizioni di seguire i dettami dietetici che assicurano loro una buona qualità di vita. Le etichette sono una componente essenziale della comunicazione per queste categorie di persone.

Ma per tutti gli altri, la stragrande maggioranza, dovrebbe essere più importante sapere quello che c'è, invece di quello che non c'è, in ciò che mangiano. Infatti fino a pochi anni fa la pubblicità decantava come vantaggio comparativi l'aggiunta

di particolari ingredienti ai loro prodotti: con doppia panna, con uova freschissime, con estratti di carne, con frutta scelta, e via dicendo. Ricordo che si vendeva la pastina diglutinata (con contenuto raddoppiato di glutine) come alimento biofortificato da usare nello svezzamento di poppanti. Lo stesso valeva per i prodotti per la cura della persona: chi non ricorda la saponetta che per sedurre tre volte veniva addizionata con un "bocchettino di vero profumo francese"?

Siccome ho piena fiducia nella professionalità degli esperti di marketing delle aziende alimentari e della grande distribuzione, credo che questo cambiamento radicale delle loro strategie sia da attribuire ad un cambiamento altrettanto radicale delle percezioni e delle attitudini dei consumatori. L'aspirazione di soddisfare le esigenze nutritive, magari con qualche ammiccamento alla gola, sembra essere stata sostituita dalla paura o addirittura la convinzione che gli alimenti in vendita siano poco sani, se non pericolosi o nocivi per la nostra salute. Da qui la corsa a rassicurare il consumatore, cavalcando qualsiasi fobia collettiva, sia sostenuta da evidenze scientifiche, che priva di qualsiasi seria giustificazione.

Tutto questo mentre in Italia più di un terzo della popolazione adulta (35,3%) è in sovrappeso e poco più di una persona su dieci è obesa (9,8%) (dati 2015, fonte ISTAT). Complessivamente, quasi la metà (45%) dei soggetti di adulti è in eccesso ponderale. E, secondo l'[Osservatorio Nazionale sulla Salute nelle Regioni Italiane](#), "il sovrappeso e l'obesità sono tra i principali fattori di rischio per le patologie non trasmissibili, quali le malattie ischemiche del cuore, l'ictus, l'ipertensione arteriosa, il diabete tipo 2, le osteoartriti ed alcuni tipi di cancro, e la loro diffusione, sempre più in crescendo, è ormai un problema prioritario di salute pubblica a livello mondiale, con un grosso impatto sui sistemi sanitari nazionali".

La conclusione di queste riflessioni è tanto ovvia che forse non mette nemmeno conto scriverla: il rafforzamento della comunicazione sulla nutrizione è una priorità assoluta. Gli esperti di marketing sono maestri nell'interpretare le conoscenze, le attitudini e le percezioni dei consumatori e nell'indirizzare di conseguenza l'offerta dell'industria alimentare. La parte pubblica dovrebbe invece cercare di influenzare i consumatori e di orientare le loro preferenze alimentari verso consumi più consapevoli e più salutari.



Con la testa tra le nuvole e i piedi per terra

Questa frase suona così simile al detto: “contadino scarpe grosse e cervello fino”

Scarpe grosse per stare ben piantato per terra evidenziando le caratteristiche peculiari e il ruolo dell'agricoltore: la concretezza, la ponderatezza, la solidità e la responsabilità, rispetto agli altri uomini, di produrre le materie prime necessarie ad alimentare il pianeta.

Cervello fino perché, nonostante la sua origine ancestralmente rustica, è stato da sempre in grado di cogliere il nuovo e di trasformare le sue necessità in opportunità, affrontando le difficoltà che un mondo, così competitivo e spesso confuso, genera.

Il mondo è diventato più veloce, più tecnologico, con maggiori insidie e, in generale, meno tutele e all'agricoltore non sono più concessi errori (i pochi aiuti non compensano scelte strategiche errate!) e le assurde speculazioni sui prodotti alimentari che i governi succubi della finanza non compensano più, creano gravi rischi per l'agricoltura e in particolare per la nostra, che ci pare non essere abbastanza tutelata.

Oggi è più difficile fare l'agricoltore e la tentazione di "tirare i remi in barca" e adottare tutte le scorciatoie possibili, solamente per ridurre i costi, diventa sempre più forte. Purtroppo assistiamo a questo atteggiamento in molti altri settori dell'economia e faticiamo a comprendere come la genialità e la creatività italiana siano spesso messe in secondo piano da un sistema che vorrebbe fare tornare i conti nell'immediato.

Non abbiamo, se non in pochi casi, una visione prospettica (la testa fra le nuvole) e allora?

L'agricoltura è un settore portante per il nostro Paese, non solo dal punto di vista economico, ma anche culturale (pensiamo all'eccellenza del nostro agroalimentare).

E' così che il cervello fino, ma anche la testa tra le nuvole diventano fondamentali per immaginare un modo nuovo di essere agricoltori in Italia.

Agricoltori in grado di scegliere la migliore genetica disponibile, contribuendo al suo finanziamento, con la consapevolezza che da questo dipende il proprio futuro; un uso appropriato dei mezzi tecnici per esaltare al massimo le caratteristiche genetiche, sia produttive che qualitative

delle varietà scelte; un'attenzione mirata non solo al risparmio, ma all'ottimizzazione del rapporto costi-benefici; un'offerta programmata, organizzata e rispondente alle esigenze di un mercato che evolve rapidamente; una maggiore attenzione al rapporto qualità offerta e prezzi ottenibili, preferendo filiere corte e controllate; rapporti più stretti con i consumatori.

Noi che siamo nati e cresciuti a contatto con la terra e abbiamo messo a disposizione il nostro intelletto al servizio dell'agricoltura, ci crediamo e dobbiamo essere in ogni occasione quel "contagio positivo di idee" per gli attori di questo modo nuovo di fare agricoltura: gli agricoltori!

[Vedi articolo](#)



Quando si dice: la cattiva informazione... pure strumentale?

Ecco come Federbio utilizza le informazioni scientifiche per uno scopo di comodo (*pro domo sua* direbbero i Romani), speriamo in buona fede. Nel proprio comunicato stampa del 5

giugno u.s., Giornata Mondiale dell'Ambiente, sostiene infatti:

... l'agricoltura è la prima causa di inquinamento dell'aria: "I fertilizzanti azotati di cui si serve l'agricoltura industriale, insieme all'allevamento degli animali, danno un contributo determinante e devastante all'aumento del particolato fine che provoca malattie e morti premature."

Ciò sulla base di una ricerca scientifica: "Significant atmospheric aerosol pollution caused by world food cultivation" di Susanne E. Bauer, Kostas Tsigaridis, and Ron Miller pubblicato su *Geophys. Res. Lett.*, 43, doi:10.1002/2016GL068354 del 2016.

Di qui il loro suggerimento che – alla luce di quanto sopra – dovrebbe essere un imperativo: "Il bio rappresenta la vera alternativa, ponendosi come metodo di produzione che tutela la fertilità del suolo, la biodiversità e il benessere dell'uomo. L'agricoltura industriale, in particolare nei Paesi in via di sviluppo, non può rappresentare il futuro, al contrario è una vera e propria minaccia".

Così posto, il tema è sicuramente drammatico, ma è proprio vero? Mi sia concesso un qualche dubbio se, in realtà, dal predetto lavoro scientifico si evince, fra l'altro, che:

- i valori di PM 2,5 in atmosfera sono pericolosi se superano i 10-12 $\mu\text{g}/\text{m}^3$, mentre in Europa, Americhe e parte della Cina sono al di sotto di tali valori. Per contro, valori compresi fra 20 e 40 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ si riscontrano in Africa, Medio-Oriente, e buona parte dell'Asia Meridionale. Se ne può dedurre che l'agricoltura intensiva non deve essere la causa principale di tale situazione;
- la produzione di quelle particelle (PM 2,5) – che diventano micidiali solo quando superano decisamente i limiti suddetti – deriva solo in parte dalla

- combinazione fra l'ammoniaca liberata dai fertilizzanti e dagli allevamenti zootecnici (che in certa misura esistono anche nel sistema Bio...!) e gli ossidi di azoto (NOx), liberati soprattutto dai processi di combustione;
- ovviamente grave sarebbe la preoccupazione se fosse prevedibile – in Europa e Americhe – un tale sforamento, almeno per il futuro ma, sfortunatamente per Federbio, gli autori “benemeriti” affermano, testualmente: “For a future scenario, we find opposite trends, decreasing nitrate aerosol formation near the surface while total tropospheric loads increase. **This suggests that food production could be increased to match the growing global population without sacrificing air quality if combustion emission is decreased**”.

Come dire che la situazione è accettabile oggi e che per il futuro potrebbe andar meglio, pur aumentando la produzione di cibo, come impone la crescita della popolazione (parola dei suddetti autori citati da Federbio), grazie alla agricoltura intensiva e sostenibile.

Ma non finisce qui, sullo stesso tema nei giorni scorsi è apparsa un'intervista di Anna Meldolesi (“La Lettura”, supplemento del Corriere della Sera di domenica 29 maggio 2016) a Sanjaya Rajaram, agronomo indiano vincitore del World Food Prize 2014 che ha raccolto il testimone di Norman Borlaug (padre della Rivoluzione Verde). A precisa domanda: “Può bastare l'agricoltura biologica? E' opposta a quella scientifica o la completa?” Altrettanto precisa è stata la risposta: “L'agricoltura biologica può produrre cibo per 3 miliardi di persone, ma già oggi siamo in 7,3 miliardi. Le rese attuali con le pratiche agricole moderne sono di circa 2,5 tonnellate per ettaro nel mondo. Con il biologico si ottengono in media solo 1,6 tonnellate di cereale per ettaro”.

Sulla base di queste valutazioni, parrebbe che per Federbio sia preferibile far morire di fame metà della popolazione mondiale, piuttosto che correre un qualche rischio (in verità

presunto tale) per il PM 2,5 da fertilizzanti azotati.

[Vedi articolo](#)



[Studi seri sulla sfida della produzione e dell'uso del cibo, anche come un contributo decisivo alla soluzione della tragedia migrazioni](#)

Una risposta efficace alla questione migrazioni può venire solo da un approccio che la affronta come parte di un intreccio di vicende fra loro fortemente interconnesse che comprende oltre le migrazioni, le minacce dell'ISIS e il terrorismo fondamentalista islamico, anche lo sviluppo dei paesi in difficoltà a partire dal superamento del deficit alimentare. [Finalmente l'UE sembra aver capito, su stimolo italiano, la strada da percorrere è evitare che siano costretti a migrare.](#) Gli ultimi sviluppi [sembrano positivi](#).

Allora la domanda diventa che fare in concreto? [Ho già dato qualche esempio di progetti specifici che ritengo rilevanti.](#) Un quadro organico delle possibilità e delle priorità è illustrato da due recentissimi libri italiani – entrambi merito del dinamismo propulsivo di Giuseppe Bertoni della Facoltà di Agraria di Piacenza -[uno più sintetico e divulgativo ma sempre rigoroso e ben documentato](#) (150 pagine facili da leggere e centrate su tre concreti esempi di successo in India, Repubblica Democratica del Congo e Italia), [l'altro più ampio e dettagliato](#) (oltre 500 pagine per chi voglia approfondire e per chi sia interessato anche ai problemi di una sana alimentazione nei paesi sviluppati).

Non è questa la sede per un riassunto delle argomentazioni e delle conclusioni esposte nei volumi ([riassunto che ho tentato in un intervento](#) in occasione della [presentazione del secondo testo al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali](#) – notare la recente aggiunta del temine alimentare nel nome del Ministero, un buon auspicio a mio avviso.

Mi limito a sottolineare come gli studi indichino chiaramente che una soluzione radicale e relativamente rapida è possibile a date condizioni. Quindi né disperazione né trionfalismo ma proposte concrete perché la fattibilità diventi risultato. Il libro individua tutti i fronti su cui impegnarsi a questo scopo; ne scelgo tre non di area strettamente tecnico-scientifica:

- educazione (culturale sociologica non solo formazione tecnica, ma dialogo per costruire consenso) per costruire la risorsa più preziosa che è quella della conoscenza
- logistica (penso alla rivoluzione agricola italiana anni '50, '60, '70 che trovò un impulso decisivo nello sviluppo e miglioramento della viabilità in forma consortile, nei consorzi di bonifica, nelle centrali ortofrutticole, nelle cantine sociali, nel credito per il miglioramento fondiario e la meccanizzazione agricola

insieme con l'assistenza tecnica degli Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura)

- *governance* politica dei destinatari degli aiuti (a volte i Governi locali fanno parte del problema più che della soluzione), e dei *donors* anche alla luce dei recenti ripensamenti degli Organismi internazionali rispetto ai fallimenti del libero mercato e più in generale dell'esigenza di rivedere l'assetto il ruolo e i costi di questi organismi; ho già detto che la rivoluzione verde italiana non fu libero mercato, ma riforma agraria a tutto tondo e non fu libero mercato nemmeno la rivoluzione verde dei primi anni '70 in India e in alcuni Paesi del Sud Est Asiatico.

La presentazione si è conclusa con la proposta di costituire, con il supporto di FIDAF per l'avvio, Gruppi di Lavoro, aperti alla partecipazione di soggetti qualificati, per il monitoraggio degli sviluppi effettivi relativamente a tre aree di interesse prioritario:

- il follow-up di alcune delle azioni [proposte nella cosiddetta Carta di Milano in occasione dell'Expo 2015](#) e l'informazione alla pubblica opinione di quel che accade in pratica dopo le entusiasmanti dichiarazioni che troppo spesso restano tali
- il follow-up delle azioni previste dal [documento FAO 2030 Agenda for Sustainable Development](#)
- la proposta e l'implementazione delle azioni che nel settore agro-alimentare saranno assunte se andranno in porto come è lecito sperare le [azioni inserite nel Migration Compact proposto dall'Italia](#) a sostegno dello sviluppo dei paesi di origine e transito delle migrazioni

Anche questo della cooperazione internazionale sul tema dell'alimentazione è uno dei settori nei quali l'Italia non è oggettivamente indietro, ma stenta a farsi riconoscere il lavoro fatto e soprattutto a portarlo a compimento (nel

calcio si direbbe il gioco è bello, ma le conclusioni a rete non arrivano e la posizione in classifica non è brillante). In questo caso soggetti privati qualificati possono vicariare e stimolare un impegno delle istituzioni che finora è stato a corrente alternata e poco sistematico. Ha senso sperare che si facciano goal e facciamo anche almeno un po' di tifo.

[Vedi articolo](#)



Innovation in agriculture is key to ending extreme hunger – G20 ministers agree

6 June 2016 – Extreme poverty and hunger will only be a thing of the past if we are innovative in the way we develop a sustainable and efficient agricultural sector, agreed agricultural ministers from the world's 20 major economies in Xi'an, China last week.

The G20 Agricultural Ministers Meeting was the first since world leaders agreed to the Sustainable Development Goals (SDGs), which outline ambitious targets to eliminate extreme poverty and hunger by 2030.

IFAD's President, Kanayo Nwanze, joined the ministers on 3 June to discuss how G20 members can promote food security, nutrition, sustainable agricultural growth and rural development to achieve the SDGs.

Investing in smallholder farmers is key, he told the ministers.

“Invest in them, and you invest in future opportunities. Abandon them, and you abandon the sustainability of future food systems and economies.”

Member countries of the G20 account for 70 per cent of the world's farmlands and 80 per cent of the world's trade, but in the words of Brazil's Minister Blairo Borges Maggi: “If our achievements don't benefit our people, they are not enough.”

[Vedi articolo](#)



[Agrobiodiversità, innovazione e comunicazione](#)

L'agricoltura italiana, è un mix bellissimo di tradizione e di

innovazione, ma soprattutto di importazioni e adattamento di colture provenienti da ogni parte del mondo. Grano, piselli e lenticchie addomesticati nel vicino e nel Medio Oriente, arrivarono in Italia qualche migliaio di anni prima di Cristo; l'ulivo e il pero dal Caucaso; il melo dal Kazachistan, il pesco dall'estremo oriente, l'albicocco e il mandorlo dall'Asia centrale, il ciliegio dalla Turchia. Nel Medioevo, con gli Arabi arrivarono agrumi e riso provenienti dall'Asia orientale, le melanzane dall'India, le angurie dall'Africa tropicale. Nel Cinquecento dalle Americhe arrivarono mais, patate, pomodori, peperoni e zucche. La fragola arrivò alla fine del settecento da un incrocio tra due piante selvatiche e solo nel Novecento è arrivata l'actinidia (frutto del kiwi) e, più recentemente, il mango in Sicilia.

Ciò che mangiamo ogni giorno è al centro di messaggi contraddittori che ci lasciano confusi e talvolta persino spaventati. I consumatori cercano il prodotto naturale come se fosse necessariamente più buono solo perché l'ha prodotto la natura...ma è solo un luogo comune! La maggior parte delle piante di cui ci nutriamo, tutte quelle coltivate, sono state migliorate durante la storia dell'agricoltura, per diventare più produttive, più facili da raccogliere e da mangiare, più saporite, più uniformi nelle forme e nei colori. Più vicine alle necessità dell'uomo.

Essenziale è una efficace comunicazione con il pubblico. La comunicazione con la società deve essere chiara, trasparente e aperta. I soggetti di ricerca, formazione, comunicazione, innovazione e business devono essere preparati, trasparenti, aperti e chiari...

[Vedi articolo](#)



La donna protagonista e garante del sano rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente

1. La riscoperta del fondamentale ruolo della donna nel settore primario

L'ultimo mezzo secolo di storia dell'agricoltura mondiale, riassunto nei temi di EXPO 2015 *Nutrire il pianeta Energia per la vita*, meriterà di essere archiviato come lento e contraddittorio processo di conversione ai valori del rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente e come riscoperta del ruolo fondamentale della donna nel settore primario.

La riscoperta del territorio, inteso come incarnazione del rapporto tra risorse ambientali, tecniche colturali e modelli alimentari/culturali locali, ha infatti indotto le politiche agricole, elaborate a diversa scala geografica tanto nei paesi a economia socialista che in quelli a economia capitalista, a incentivare le pratiche agricole definite "virtuose" perché in grado di salvaguardare le risorse naturali e valorizzarle

attraverso la multifunzionalità del settore primario. Negli ultimi decenni gli spazi rurali hanno pertanto accolto attività produttive nuove e diversificate, che in molti casi hanno già portato a rivalutare il contributo delle donne, insostituibili per il prezioso apporto che sanno dare: alla gestione delle nuove aziende agricole -dove sono state accolte attività di servizio turistico, didattico e sociale; alla conservazione e al recupero delle tradizioni culturali e alimentari locali; alla salvaguardia e alla fruizione degli aspetti estetici dei paesaggi rurali...

[Vedi articolo](#)



[Lo sviluppo sostenibile in Africa e gli “annientalisti” nostrani](#)

In un [recente post](#) dedicato alle azioni da intraprendere per affrontare concretamente con una risposta globale il tragico intreccio di questioni composto dalla crisi economico-finanziaria, dalle migrazioni, dall'attacco dell'ISIS, dal terrorismo mettevvo in evidenza tra le linee indispensabili di

intervento quella di programmare e gestire attraverso una collaborazione internazionale la programmazione e la gestione degli indispensabili investimenti nei paesi di provenienza l'unico tipo di intervento in grado di perseguire concretamente una soluzione a regime, promesso invano da decenni che hanno visto invece un'inadeguata gestione a tutti i livelli della famigerata cooperazione allo sviluppo.

Fermo restando purtroppo il giudizio negativo sul complesso delle attività degli organismi internazionali preposti a questa questione richiamo l'attenzione, nello spirito di evidenziare iniziative in corso che vanno nella giusta direzione sull'intervento denominata "grande muraglia verde nel Sahara". Un progetto che, come illustrato per esempio dal [sito il Post](#) , coinvolge 21 paesi e mira a creare una striscia di alberi lunga quasi ottomila chilometri e larga quindici che colleghi la costa atlantica africana a quella affacciata sull'Oceano Indiano, per prevenire che la zona soggetta a desertificazione si sposti più a sud e soprattutto per rendere di nuovo coltivabili attraverso anche una modifica del microclima aree attualmente troppo aride.

L'iniziativa "Grande Muraglia Verde" ha visto confermato un ampio appoggio politico visto che è stata menzionata dal Presidente Francese Hollande [come una priorità nel contesto della Conferenza sui Cambiamenti Climatici COP21](#) tenuta a Parigi nello scorso dicembre. Bene, speriamo che vada avanti con la necessaria continuità di visione e con le messe a punto operative eventualmente necessarie.

Duole dover constatare come anche qui colpiscano gli "[annientalisti](#)" come li chiama Jacopo Fo, (coloro che dicono di no sempre, a tutto, a prescindere) che ho [altre volte evocato](#). In questo caso milita tra gli "annientalisti" anche il coordinatore dell'auto proclamato *Forum Permanente per la Scienza e la Tecnologia* (denominazione forse un po' troppo generica) che [rappresenta al Ministro per gli Affari Esteri e la Cooperazione "l'inefficacia e inutilità della cosiddetta](#)

[Grande Muraglia Verde](#), decisa al recente Vertice mondiale di Parigi" controproponendo la riesumazione di un vecchio progetto dallo stesso coordinatore proposto in passato basato su una razionalizzazione delle tradizionali pratiche culturali. Già c'è da temere che [COP 21 sia l'ennesimo esempio di montagna che partorisce il topolino](#). Non mi sembra opportuno che qualcuno si adoperi per fermare le poche azioni concrete che "hanno gambe per camminare".

Quanto al metodo, tralascio commenti sul potenziale manifestarsi di personalismi relativi a chi aveva, ha avuto o ha "il progetto migliore"; accenno solo che avrei preferito proposte concrete di aggiornamento / integrazione / al limite riorientamento del progetto in corso. Sui contenuti, commento la logica di difendere le tecniche – e in particolare le sementi – "tradizionali" proseguendo nell'errore di non utilizzare in Africa gli strumenti che hanno portato ai progressi della [Rivoluzione Verde perseguita da Norman Borlaug](#) e estesa in particolare al riso da M. S. Swaminathan che ha trasformato negli anni '70 gran parte dell'Asia da luogo di carestia in regione autosufficiente per le derrate alimentari base.

Non mancano i critici ex-post di questa trasformazione e vanno adottati gli opportuni accorgimenti correttivi dettati dall'esperienza avviando quella che viene chiamata la Seconda Rivoluzione Verde. Ma non va ignorata la portata dei risultati a suo tempo ottenuti. Ho esposto qualche considerazione al riguardo in un [post dal quale estraggo due figure](#) che a mio avviso sono molto eloquenti rispettivamente sulla produzione alimentare e sulla aspettativa di vita alla nascita (confrontare Asia e Africa che negli anni '60 avevano lo stesso valore – 45 anni – e ora variano – 70 anni contro 55 anni).

Si ripete, purtroppo, l'ingenua proposta di cristallizzare una stagione temporale ignorando il senso della storia. Seguendo questo approccio qualcuno potrebbe dire che ancora più

autentica e locale era la tecnologia agricola dei faraoni e che la soluzione più rispettosa dei saperi e delle tradizioni locali sarebbe la rimessa in produzione dei semi di granaglie trovati nelle tombe dei faraoni. Peraltro in tal modo si offenderebbe anche la memoria del popolo egiziano che alcuni millenni prima dell'era cristiana sviluppò e mise a frutto le conoscenze di ingegneria idraulica e di agronomia di allora per costruire un sistema economico basato sull'agricoltura che era rispetto ai precedenti molto innovativo e foriero di benessere al punto di sostenere una civiltà di lunga durata. Se i faraoni avessero dovuto subire gli "annientalisti" di allora sarebbero rimasti al livello dell'uomo raccoglitore e cacciatore.

Più in generale occorre passare da una cultura dello scontro tra posizioni estremiste inconciliabili, alla cultura del dialogo per costruire un consenso, anche attraverso lo strumento dell'accordo, su un approccio rappresentato dall'espressione "sì, a condizione che ..". Altrimenti vincerà l'inazione mascherata da contese verbali su base ideologica e subiremo gli eventi; a soffrire resteranno quelli le cui attuali condizioni di vita, in particolare in Africa, sono inaccettabili e non sono pochi.

[Vedi articolo](#)



L'impronta ambientale del cibo

L'“insostenibile pesantezza del cibo”

La produzione, trasformazione, distribuzione del cibo, la sua preparazione e il trattamento dei rifiuti che si originano sono causa di consumo di risorse naturali quali acqua, suolo, minerali, combustibili fossili e di emissioni nell'ambiente, quali gas ad effetto serra ed acidificanti, emissioni nei corpi idrici di sostanze eutrofizzanti, emissioni di sostanze tossiche per l'uomo e per gli ecosistemi.

Mentre da un lato dobbiamo garantire un adeguato accesso al cibo di buona qualità ad una popolazione mondiale in crescita, i gravi impatti ambientali che ne derivano devono essere urgentemente controllati e ridotti in modo significativo. È questa una sfida molto impegnativa per la quale, come sempre quando abbiamo di fronte situazioni complesse, non esistono scorciatoie o “silver bullet”.

Sono infatti necessari molteplici interventi, sia di natura gestionale-organizzativa sia di natura tecnico-scientifica, tra loro coerenti e in tutti gli stadi del ciclo di vita del cibo, con il coinvolgimento e la responsabilizzazione di tutti gli attori...

[Vedi articolo](#)

Agrobiodiversità, innovazione e comunicazione

L'agricoltura italiana, è un mix bellissimo di tradizione e di innovazione, ma soprattutto di importazioni e adattamento di colture provenienti da ogni parte del mondo. Grano, piselli e lenticchie addomesticati nel vicino e nel Medio Oriente, arrivarono in Italia qualche migliaio di anni prima di Cristo; l'ulivo e il pero dal Caucaso; il melo dal Kazachistan, il pesco dall'estremo oriente, l'albicocco e il mandorlo dall'Asia centrale, il ciliegio dalla Turchia. Nel Medioevo, con gli Arabi arrivarono agrumi e riso provenienti dall'Asia orientale, le melanzane dall'India, le angurie dall'Africa tropicale. Nel Cinquecento dalle Americhe arrivarono mais, patate, pomodori, peperoni e zucche. La fragola arrivò alla fine del settecento da un incrocio tra due piante selvatiche e solo nel Novecento è arrivata l'actinidia (frutto del kiwi) e, più recentemente, il mango in Sicilia.

Ciò che mangiamo ogni giorno è al centro di messaggi contraddittori che ci lasciano confusi e talvolta persino spaventati. I consumatori cercano il prodotto naturale come se fosse necessariamente più buono solo perché l'ha prodotto la natura...ma è solo un luogo comune! La maggior parte delle piante di cui ci nutriamo, tutte quelle coltivate, sono state migliorate durante la storia dell'agricoltura, per diventare più produttive, più facili da raccogliere e da mangiare, più saporite, più uniformi nelle forme e nei colori. Più vicine alle necessità dell'uomo.

Essenziale è una efficace comunicazione con il pubblico. La comunicazione con la società deve essere chiara, trasparente e aperta. I soggetti di ricerca, formazione, comunicazione, innovazione e business devono essere preparati, trasparenti, aperti e chiari...

[Vedi articolo](#)