

Innovazione e sostenibilità in agricoltura non bastano; serve un riequilibrio del sistema agro-alimentare

Negli ultimi 60 anni si è verificata la più straordinaria rivoluzione della storia dell'umanità: da un lato – grazie alle innovazioni biologiche, chimiche, meccaniche e informatiche, adottate in modo sinergico – si sono triplicate le produzioni agricole essenziali (cereali, latte, carne), dall'altro si è raddoppiata la popolazione mondiale. Questo modello produttivo riuscirebbe a soddisfare la domanda mondiale di alimenti, ma consuma già le risorse naturali su cui si basa – terra, acqua, suolo e biodiversità – ad un ritmo superiore alla loro capacità naturale di rigenerazione e non è quindi sostenibile nel lungo termine. In alcune aree del mondo è già evidente il degrado ambientale causato da pratiche non sostenibili, quali il sovrapascolamento, la monocoltura, l'abuso di fertilizzanti, di antibiotici e di fitofarmaci, la non corretta gestione dell'irrigazione.

Dobbiamo considerare che in tutta la storia dell'umanità la produttività massima in campo era stata di 10-12 quintali ad ettaro.

In tutti i Paesi Sviluppati inclusa l'Italia con la nuova agricoltura per effetto della moltiplicata produttività (in figura sono rappresentati i dati certi relativi alla Francia) si sono rese disponibili nuove aree per altre produzioni agricole, per parchi e aree protette, per il turismo naturalistico, per impianti sportivi e ricreativi, oltre che

per l'edilizia e l'industria.

La rivoluzione è partita dall'inizio del secolo scorso quando Nazareno Strampelli aveva costituito le prime varietà altamente produttive incrociando le varietà italiane con quelle inglesi e olandesi per la resistenza alle malattie e, successivamente, le incrociava alla varietà giapponese Akagomuchi per ottenere varietà basse, precoci e altamente produttive. Grazie alle nuove varietà di Strampelli si avviò una prima intensificazione colturale basata sui nuovi input chimici e meccanici (prima rivoluzione verde). Solo 40 anni più tardi incomincerà la rivoluzione verde che consentirà a Norman Borlaug di ricevere nel 1970 il premio Nobel per la pace. [Norman Borlaug \(Premio Nobel per la pace\)](#) .

Strampelli ottenne per l'Italia una produzione autosufficiente (oggi importiamo più del 50% di grano) e attualmente i suoi grani (e derivati) costituiscono per 2/3 l'attuale produzione mondiale di grano (oltre 7 miliardi di quintali). Altri esempi importanti sono l'uva ITALIA di Alberto Pirovano e, più recentemente, il grano duro CRESO dell'ENEA.

La straordinaria attività di miglioramento genetico è stata messa in crisi dal "finto" rifiuto degli ogm: si impedisce agli agricoltori di coltivarli ma sono ampiamente importati e utilizzati!). Non solo, ne è anche fortemente limitata la sperimentazione. Oltre ai coltivatori è penalizzata così pure l'industria sementiera italiana che una volta primeggiava, ora si limita a "imbustare" per conto delle multinazionali o poco più. Si impone agli agricoltori di coltivare il no-ogm che, sicuramente, è meno competitivo, più inquinante e meno salubre. E importiamo il mais (quasi tutto ogm) per oltre il 40% del fabbisogno! "I grani antichi" e le sementi prodotte in azienda sono presentati come una prospettiva favorevole; in realtà, a parte il possibile recupero di biodiversità, rappresentano un vero e proprio regresso verso l'agricoltura primitiva.

La ricerca scientifica e l'innovazione sono stati determinanti per rispondere alle attese degli agricoltori. L'intensificazione tecnologica tuttavia da sola non basta, si punta all'agricoltura sostenibile nelle sue varie forme, e alla sostenibilità nelle sue componenti essenziali: economica, ambientale, sociale e allo sviluppo e alla integrazione di conoscenze e tecnologie su tutto il sistema agro-industriale.

Nell'ambito della Piattaforma tecnologica FOOD FOR LIFE, voluta dall'UE all'inizio del secolo, e costituita da Federalimentare, ENEA, INRAN e Università di Bologna il tema fu rappresentato da una casetta, che puntava alla integrazione delle conoscenze e alla costruzione del sistema agroalimentare. In essa già appariva la debolezza della Produzione agraria nei confronti della Trasformazione e della Distribuzione.

Nei prossimi anni gli agricoltori saranno chiamati a produrre più cibo, e dovranno farlo in gran parte nei terreni già oggi coltivati. I sistemi agricoli dovranno essere necessariamente modificati, per ridurre il consumo di energia e di acqua e i residui chimici nelle acque e per limitare le emissioni di gas serra. Ma dovranno rimanere altamente produttivi.

Dovranno essere incrementati, pertanto, gli investimenti nella ricerca agricola e nei servizi di sviluppo orientati alla intensificazione sostenibile. I risultati della ricerca e della innovazione in agricoltura sono spesso di grande interesse pubblico e di scarso valore per i profitti a breve termine. In tale contesto l'impegno pubblico, continuato ed a lungo termine, è fondamentale.

Si dovranno pertanto ottimizzare gli inputs di produzione agricola; tra questi: recuperare e valorizzare i reflui e i residui agricoli e zootecnici, promuovere nuovi modelli di produzione e di consumo, innovare i processi di trasformazione industriale, i prodotti e i packaging, migliorare la logistica intermodale per il trasporto dei prodotti agro-industriali,

ridurre le perdite agricole e gli sprechi agro-alimentari; rimuovere le barriere tecniche, economiche, normative, burocratiche, sociali e culturali che limitano l'adozione dell'innovazione orientata all'agricoltura sostenibile.

La sostenibilità si esprime nelle varie fasi della filiera alimentare – produzione in campo, trasformazione industriale, distribuzione – nonché nelle scelte alimentari del consumatore. Si dovrà pertanto riproporre con forza i valori culturali che legano strettamente la società, la produzione alimentare ed il territorio nella moderna concezione di qualità della vita e gestione sostenibile delle risorse naturali.

La difesa del terreno agrario e la corretta gestione delle acque sono due esempi significativi.

L'agricoltura italiana, è dunque 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.

Se vogliamo salvare la nostra agricoltura dobbiamo affrontare questi problemi e dobbiamo ([Sul mondo agricolo non nubi sparse, ma annuncio di tempesta. Unico porto sicuro la qualità, ma quella retta da regole serie e vera trasparenza](#)) riequilibrare il sistema agro-alimentare che non sia punitivo ma premiante per gli agricoltori. Se mangiamo due o tre volte al giorno, dovremmo ricordarci di ringraziare ogni volta l'agricoltore.

[Vedi articolo](#)

