

BIO-SCIENZA

## MENO SOVRANITÀ, PIÙ INNOVAZIONE

di Elena Cattaneo

**N**ei mesi scorsi ha fatto discutere la scelta del nuovo governo di modificare la denominazione del ministero dedicato alle politiche agricole, oggi Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il concetto di sovranità - da intendersi, ha chiarito il ministro Francesco Lollobrigida, in senso contrario a quello di "autarchia" - rimanda a un modello di gestione delle risorse agroalimentari che difenda e valorizzi i prodotti nazionali e la nostra cultura alimentare, anche nell'ottica dell'indipendenza dall'estero.

Ma quali sono questi "prodotti nazionali italiani" da difendere? Qual è la loro storia? Studiando, si capisce come pomodoro, mela, ciliegia, melanzana, patata, mais, riso e agrumi, che percepiamo come "nostri" prodotti, e che negli anni hanno guadagnato certificazioni di provenienza e qualità, hanno un fattore in comune: non sono originari dell'Italia e nemmeno dell'Europa. Gli odierni frutti della terra sono peraltro anche il risultato di decenni di adattamento e miglioramento genetico, tramite incroci, innesti, impianti di colture "aliene" in terreni dove non si erano mai viste prima. Rappresentano perciò un'innovazione rispetto a quello che naturalmente crescerebbe sul territorio italiano. Prendiamo le mele, oggi orgoglio e tipicità di tante nostre regioni. Non sono nate vicino a noi, ma a 7.000 metri, sulle montagne del Kazakistan e "migrate" verso Ovest lungo migliaia di anni, grazie anche a orsi e cervi che di esse si nutrivano e i cui escrementi contribuivano a spargerne i semi sempre più lontano dall'ambiente originario. O il riso, pianta originaria dei climi tropicali del Sudest asiatico, oggi coltivata, grazie alla selezione operata dall'uomo, anche nei climi freddi delle zone umide del Nord Italia.

In altre parole, la tradizione "sovra" da difendere oggi non è che l'innovazione di ieri. Un processo che va avanti da quando la specie umana ha iniziato a praticare l'agricoltura. Viene da chiedersi, quindi, sulla base di

quali criteri questa innovazione, che nel tempo ha aiutato a sfamarci sempre di più e meglio, abbia smesso di essere parte della nostra storia per diventare uno spauracchio da combattere a tutti i costi, al di là di ogni evidenza scientifica.

Fin dal 1908, la produzione di limoni nel nostro Paese è minacciata dal malsecco, che colpisce soprattutto le varietà italiane più pregiate. Nel 2021, Alessandra Gentile - docente di arboricoltura all'Università di Catania - con il suo gruppo di ricerca, in collaborazione con la Fondazione Mach di Trento, ha sequenziato, prima al mondo, il genoma del limone. Nel suo laboratorio in Sicilia si studiano da anni tecniche di miglioramento genetico per rendere resistenti al malsecco questi tipici limoni italiani preservandone le caratteristiche di qualità. L'obiettivo sembrava vicino: i ricercatori avevano sperimentato in serra, con successo, un limone transgenico con queste caratteristiche. La verifica sul campo, però, non è mai stata possibile: trattandosi di un Ogm, serviva infatti uno specifico protocollo di sperimentazione da parte dei ministeri dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Mai sottoscritto. Stessa sorte toccata a tante altre varietà italiane oggi a rischio a causa di malattie, parassiti, cambiamenti climatici.

Per inerzia e miopia, le istituzioni italiane da due decenni assecondano narrazioni passatiste e talvolta terroristiche, sbarrando la strada a possibili innovazioni in agricoltura, quelle sì 100% made in Italy, realizzate dai ricercatori pubblici, che consentirebbero di salvaguardare e valorizzare le coltivazioni del territorio - e quindi, in ultima analisi, la nostra "sovranità alimentare". Proprio quella che, ogni giorno, i nostri studiosi e imprenditori agricoli vorrebbero essere liberi di assicurare al Paese con scienza, intelligenza, investimenti e lavoro. ■

*Farmacologa e biologa, è senatrice a vita dal 2013. Insegna all'Università di Milano e dirige il laboratorio di biologia delle cellule staminali. Ha scritto Armati di scienza (Raffaello Cortina Editore).*



Si ringrazia Mariangela Modafferi