IIS Costanzo Decollatura, presentato un libro sui nuovi OGM

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Così come si era chiuso il 2024, anche questo nuovo anno comincia in modo molto significativo presso l'IIS «L. Costanzo» di Decollatura con un interessantissimo convegno tenutosi nell'aula magna del complesso scolastico e che ha avuto come fulcro i nuovi OGM in agricoltura. Alla base dell'incontro, infatti, la presentazione del libro "Perché fermare gli OGM?" di **Francesco Paniè e Stefano Mori**. Parterre molto folto con la presenza, tra gli altri, della dottoressa Vincenzina Scalzo (Arsac), **Marisa Gigliotti** (Slowfood), il dott. **Francesco Esposito** (Presidente Gal dei Due Mari), **Raffaella Perri**, sindaca di Decollatura, oltre ad uno degli autori del volume, Francesco Paniè. Presenti alcune classi del liceo e dell'istituto agrario di Soveria Mannelli.

Ha moderato **Andrea Giorgia Gullà**, che ama definirsi contadina e che ha fatto una scelta di vita singolare, insieme al marito Michele, ovvero stabilirsi nella faggeta fatata di Condrò, splendido luogo a monte di Serrastretta dove, appunto coltiva la terra.

Dopo i saluti della dirigente, Dottoressa **Maria Francesca Amendola**, che guida l'istituto con grande sapienza in collaborazione col Dsga, Dott. **Giuseppe Ferrise**e che ha tenuto a sottolineare come "la scuola stia puntando moltissimo sul recupero delle varietà colturali del territorio attraverso il nostro istituto agrario di Soveria Mannelli e quello di Savutano -Lamezia", la parola subito, come doveroso, all'autore del libro, Paniè. Egli ha spiegato il perché della realizzazione dell'opera. "Questo libro – ha detto – vuole mettere in guardia da quelli che potrebbero e, per molti versi lo sono già, i rischi dei

nuovi organismi geneticamente modificati in agricoltura, perché, rispetto al passato, essi sono realizzati con biotecnologie avanzate che incrociano specie contigue che hanno (anche secondo la UE) meno rischi per la popolazione. Ciò consente di immetterli sul mercato anche senza particolari etichette che ne segnalino l'origine. Dando semaforo verde a certi tipi di alimenti e deregolamentando la loro circolazione, si rischia – ha affermato ancora Paniè – di compromettere, ad esempio, tutti gli sforzi fatti per arrivare a produrre un 20% in più di prodotto biologico certificato, poiché le piante potrebbero essere impollinate da quelle OGM".

"Noi – ha concluso Paniè – siamo vicini agli agricoltori che vengono ostacolati nella riproduzione tradizionale delle sementi, dato che vengono imposte loro quelle OGM. Addirittura in Francia si è arrivati a fare delle proteste plateali con vere e proprie spedizioni punitive atte a falciare intere distese di cereali. La comunità si accollava le spese legali per i processi degli autori che venivano inevitabilmente condannati, sì da continuare a poter fare opposizione. Ora – conclude l'autore del libro – oltre ai cereali si vorrebbe arrivare a modificare geneticamente tutte le piante anche legumi e piante da frutto. Va messo quindi un freno a questo rischio e vanno tutelati gli agricoltori che, di fronte a scenari di questo tipo, rischiano di chiudere le loro attività".

Vincenzina Scalzo, divulgatrice Arsac, ha parlato dell'importanza dell'agrobiodiversità. "Da 12000 anni l'uomo – ha spiegato - addomestica le piante e le ha selezionate migliorandole e diversificandole geneticamente. Gli OGM classici a cui l'Europa ha detto no hanno fatto danni in agricoltura e, purtroppo, in molti casi, hanno impedito l'evoluzione assistita con cui acceleriamo i vari processi che avvengono in natura e che consentono di effettuare la selezione delle sementi".

"Io non sono talebana sulle nuove tecnologie – ha dichiarato la Scalzo -, ma vanno usate con parsimonia. Per esempio con la rivoluzione verde dopo la II Guerra Mondiale, sono venuti fuori questi organismi per risolvere il problema della fame nel mondo; cioè erano state brevettate sementi che andavano bene in tutti i climi, ma a patto che si spingessero con la chimica, i fertilizzanti e altri prodotti. In realtà quel modello di agricoltura è stato usato solo per l'alimentazione animale con dispendio enorme di risorse. Se si pensa che servono ben 30000 litri d'acqua per produrre un kg di carne. Anche energia fossile per trattori, mietitrebbie ecc. Morale: la fame nel mondo non è stata debellata e abbiamo sprecato enormi risorse, inquinando e provocando danni permanenti al clima. Inoltre, questo ha fatto sì che l'agricoltura, man mano che trascorrevano gli anni, dipendesse sempre di più da input esterni come le colture geneticamente modificate. E, con l'utilizzo smodato di agenti chimici, si è, contemporaneamente, trascurato il suolo, impoverendolo o addirittura avvelenandolo. Ecco perché per colpa nostra il paradigma chimica si è rivelato fallimentare".

"La biodiversità – ha aggiunto Scalzo - ce la troviamo nel piatto. La Calabria e tutto il bacino del Mediterraneo ne sono ricchissime. Pensate che ci sono ben 140 ecotipi di fagiolo solo in Calabria. Nel Reventino una ventina. Abbiamo recuperato la lenticchia di Mormanno, nella Locride la cicerchia e alcuni ceci. È un patrimonio che non può andare disperso. Gli agricoltori sono custodi perché tutelano i semi non ogm che erano stati messi da parte. Alcune varietà si sono estinte perché gli agricoltori sono venuti a mancare e i nuovi le hanno rifiutate".

"Possiamo concludere – ha dichiarato infine l'agronoma - che la bacchetta magica non ce l'ha nessuno e il cibo non è una merce perché dietro al cibo c'è la sopravvivenza di tutta l'umanità, ma dietro c'è un sistema gestito dalle multinazionali delle sementi (leggi Monsanto)che sono le stesse che producono le macchie agricole e che poi producono i fitofarmaci e addirittura anche i farmaci per curare le malattie che l'uomo contrae per l'uso eccessivo di chimica in agricoltura. Quindi è il solito cane che si morde la coda".

Francesco Esposito, medico e presidente Gal dei Due Mari, ha messo in guardia i ragazzi presenti all'incontro sottolineando i possibili effetti sconosciuti di alcune sostanze, come tossicità alimentare o creazione di nuove proteine non esistenti in natura e raccomandando di "studiare per riuscire a discernere tra le notizie vere e le fake news che passano soprattutto sui social dove le bugie, facilmente, diventano verità. Gli OGM – ha detto ancora Esposito – sono in mano a pochi e c'è interesse che rimangano in mano a pochi per poter monopolizzare il mercato. Voi giovani potete scegliere ora la vita che farete domani e anche la vostra salute. Consumando soprattutto proteine animali, infatti, andrete incontro a malattie cardiovascolari e diabete. La buona alimentazione ci consente di avere una qualità di vita migliore e ridurre i rischi di contrarre tali paologie del 30%. Con questa oculatezza nelle scelte alimentari possiamo combattere anche le multinazionali che tentano di monopolizzare il cibo, controllato dalla politica a livello mondiale, mentre la valorizzazione dei nostri prodotti ci aiuta non solo dal punto di vista alimentare, ma anche economico poiché fa crescere i nostri mercati".

"Noi del Gal – ha concluso Esposito - con l'Arsac abbiamo promosso il progetto Terre di Calabria per valorizzare 60-70 prodotti di nicchia. Ndujia, pecorino di Crotone e di Monteporo. Questo ha prodotto una notevole valorizzazione dei produttori locali calabresi".

A proposito di tutela della salute e dei prodotti, **Marisa Gigliotti**, comunità Slow Food, ha iniziato il suo intervento proprio dalla traduzione letterale di slow food, che significa "lento mangiare. IL nostro è un movimento enogastronomico, ma nel tempo diventato ecogastronomico ed ha dimensione nazionale e internazionale".

Proprio sugli OGM la Gigliotti ha sottolineato come ormai "si vada incontro sempre più spesso ad allergie da cibo. Andiamo verso una stagione dove tutti noi potremmo diventare celiaci. Dopo la II Guerra Mondiale, infatti, i grani accumulano quantità notevoli di glutine, a differenza di quelli tradizionali che non avevano la capacità produttiva di quelli odierni, ma erano meno dannosi. Le multinazionali – ha aggiunto Marisa Gigliotti - stanno distruggendo il nostro pianeta. Noi potremmo essere multinazionale più grande di tutto il mondo se ci unissimo in azioni di contrasto come comprare solo presso produttori prodotti buoni, diventando così, automaticamente, coproduttori".

La Gigliotti ha ricordato, infine "l'Arca del gusto, un progetto slow food attraverso il quale stiamo catalogando specie vegetali e animali che vogliamo salvare. Tutti potreste segnalare specie da salvare". E poi ancora "il progetto di educazione alimentare che abbiamo intenzione di portare avanti in tutte le scuole fin dalle primarie".

Tra i quesiti posti in platea soprattutto l'appello affinché i produttori impongano i loro prodotti nei supermercati per dare maggior scelta ai consumatori e adottare anche in Calabria un sistema modello Trentino per la mela.

Le risposte sono arrivate da tutti i protagonisti del dibattito.

Esposito: "Il problema è il sistema. L'Emilia Romagna è un esempio. Noi non riusciamo fare sistema tranne che per alcuni prodotti tipo vino e olio. Non ci sono molte risposte purtroppo. Il Gal ha pubblicato 3 bandi sulle microfiliere che però sono andati deserti ed erano finanziati all'80 %. Lavoreremo su queste cose. C'è mancanza di cultura".

Gigliotti: "Abbiamo intenzione di creare gruppi di acquisto e i mercati della terra. Un tema ambizioso certo ed è una cosa che si fa in tutte le regioni. Vogliamo puntare a farli anche noi una volta ogni 15 giorni".

Scalzo: "Non tutti sono attenti a fare la spesa. Tanti vogliono uniformità del prodotto. Le nostre mele

sono buonissime e saporite ma non sono tutte uniformi, magari non sono belle da vedere ma buone da mangiare. Il nostro obiettivo come Arsac è creare sinergie con le scuole primarie facendogli fare poi una merenda sana con prodotti alternativi alle solite merendine".

la sindaca di Decollatura, ing. Raffaella Perri, ha annunciato che "incentiveremo ancor di più i mercatini rionali dedicati ai produttori. Lo abbiamo fatto in occasione del mercato domenicale, ma ne faremo a cadenza più ravvicinata facendolo diventare appuntamento fisso. Inoltre, presto sarà riaperta al pubblico un'area di Decollatura che, fra le altre cose, verrà utilizzata proprio per questo scopo".

Infine Paniè: "Bisogna rilocalizzare l'economia con quantità e prezzi accessibili se noi spostiamo tutta la massa monetaria sui piccoli produttori con prezzi sostenibili facciamo un grosso servizio ai piccoli produttori. Il ruolo più importante è della politica che deve avvicinare città e campagne disarticolando il modello attuale e dando in mano ai piccoli produttori e non solo ad una multinazionale il rifornimento pubblico (ad es scuole). Insomma un collegamento tra chi produce e chi consuma mettendo un freno a prodotti taroccati provenienti da fuori".

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/iis-costanzo-decollatura-presentato-un-libro-sui-nuovi-ogm/143673