

UNA COMUNICAZIONE E UN INVITO

di
Gustavo Crescentini Anderlini

Un rapido sguardo al fascicolo n. 10 di "PR", distribuito stamane, contenente le relazioni svolte nella XXX giornata di studio di questa *Sezione* tenuta a Montebello di Urbino nell'aprile 1982, mi ha fatto ricordare che in quella occasione vennero mosse aspre critiche ai metodi attuali di coltivazione e si accusarono gli agricoltori di offrire al consumo prodotti dannosi alla salute umana, certamente inquinati e snaturati dalle somministrazioni di concimi chimici, dall'uso dei diserbanti e dai trattamenti antiparassitari. Vennero elogiati invece, sempre in quella occasione, i metodi di coltivazione biologica, biodinamica, macrobiotica, ecc., che avrebbero il merito di fornire prodotti alimentari genuini, esenti da sostanze inquinanti, più nutrienti e sicuri.

Ritengo utile informare i membri di questa *Sezione* su quanto pubblicato nel periodico "Tribuna Tedesca, rassegna quindicinale della stampa tedesca"¹, in merito alle caratteristiche dei prodotti che si ottengono con i due procedimenti di coltivazione.

Nel n. 273 del 5 ottobre 1983 il detto periodico riporta dal giornale "Reinischer Merkur/Christ und Welt" un articolo a firma Rainer Sachadae dal titolo *La differenza è solo nel prezzo - Analisi comparativa tra prodotti convenzionali e bio-alimenti*. L'autore riferisce che gli Istituti di controllo e di ricerca agricola (LUFA) di Oldenburg, Speyer e Weihenstephan hanno analizzato pane, frutta, verdura offerti nella Repubblica Federale come prodotti convenzionali e come prodotti alternativi, ponendoli a confronto. Le analisi in numero di trentanovemila sono state eseguite nell'arco di tre anni su prodotti alimentari

di prima necessità e sono state rivolte alla ricerca, dal punto di vista tossicologico, di 45 sostanze (fra cui metalli pesanti, nitrati, ecc.) contenute in prodotti antiparassitari ed in concimi. Sono stati anche confrontati i contenuti in principi nutritivi e in vitamine, nonché gli aspetti organolettici (colore, odore, sapore) dei vari prodotti.

"È risultato che la vantata superiorità dei prodotti alimentari provenienti dalla così detta agricoltura biologica è un bluff chiaro e tondo. I prodotti biologici non sono nè migliori, nè più sani e neanche più esenti da inquinamenti degli alimentari prodotti con tecniche moderne di coltivazione e cioè con l'impiego di concimi minerali e chimici, di antiparassitari e di diserbanti. I cibi puramente biologici non sono quindi una garanzia di alimentazione sana, di vita più lunga, così come non servono ad impedire tumori".

Il discorso è valido anche per il nostro Paese, dove non si trascura tuttavia di affinare le tecniche per rendere i trattamenti sempre più precisi e sicuri (lotta guidata, impiego di antiparassitari naturali e rapidamente degradabili, rispetto assoluto dei tempi di sicurezza, ferormoni, ecc.) o per renderli superflui con la lotta biologica e la scelta di varietà immuni o resistenti ad alcuni parassiti.

Occorre poi considerare che la cosiddetta agricoltura biologica, per la sua limitata diffusione (nella Germania Federale appena lo 0,1% della superficie coltivata) non può soddisfare con i suoi prodotti che una piccolissima parte della popolazione. D'altra parte, poiché con la coltura biologica si hanno produzioni unitarie scarse e costi di produzione elevati, una maggiore diffusione di tali metodi non è desiderabile perché si avrebbero paurose riduzioni della disponibilità di generi alimentari accompagnate da considerevoli aumenti di prezzi.

È inoltre da tener presente che mentre la superficie delle terre coltivate è in via di diminuzione, la popolazione mondiale è in rapido aumento e quindi sarà necessario spingere ancora di più le produzioni unitarie.

Sono noti gli studi sui tassi di rendimento del grano. Ne parliamo spesso anche noi (Anselmi, Bonazzoli, Paci, ecc.). Recentemente si è studiato il mercato dei cereali a Fano nel XV secolo. C'è veramente da meravigliarsi del come, con produzioni medie dell'ordine di 1,26 volte la semente (coi limiti di 1,10 e di 1,84 volte)² nelle Marche in quell'epoca, Pandolfo Malatesta ed il suo socio bergamasco Bernardo Bettini trovassero grano da esportare! Ammesso che la semente raggiungesse i 100 kg. per ettaro, restavano appena in media 26 kg. per ettaro da destinare al consumo o alla vendita! Anche facendo ricorso, per l'alimentazione degli abitanti locali, alle fave, al farro, all'orzo, che pure erano oggetto di esportazione, o alle ghiande, c'era da invocare le pestilenze, le quali poi non si facevano attendere (la peste del 1348 mietè nel maceratese

il 73% della popolazione)³ per il riequilibrio fra popolazione e consumo!

Dai 26 kg. per ettaro al netto del seme, la produzione è lentamente arrivata ai 200/250 kg. di grano nel primo Ottocento ed ai 3500 in media di oggi con numerose punte di 80 e anche di 100 q.li per ettaro nei terreni migliori. Col mais si sono raggiunti nelle Marche i 185 q.li per ettaro!

Potrebbe essere interessante indagare sul come si è arrivati a queste produzioni e sui perché di questo innegabile progresso che interessa tutte le produzioni agricole e che ci assicura il pane su tutte le mense e consente anche, riprovervolmente, di gettare nelle immondizie, a tutto vantaggio dei topi, pane per 800 miliardi di lire ogni anno!

Nelle nostre riunioni e su "PR" si è parlato spesso di antichi catasti, di cabrei, di case-torre, di colombaie, di abitudini contadine, ecc., ma poche volte si sono fatti i nomi di Liebig, di Pasteur, di Mendel, di Strampelli, di Fauser e di tutti gli altri scienziati grandi e meno grandi, o dei tecnici che con le loro scoperte, esperienze e innovazioni hanno condotto a risultati tanto sorprendenti.

Penso che la storia dell'agricoltura riguardi anche la scienza e la tecnica che hanno determinato il suo sviluppo. Invito perciò i giovani studiosi di questa *Sezione*, che con ammirevole entusiasmo e con rara capacità si dedicano alla ricerca, a non trascurare questi temi. Il cammino dell'agricoltura negli ultimi 150 anni merita di essere attentamente studiato nei suoi vari aspetti, anche in quelli meno felici, ma non soltanto in quelli. E senza tale cammino non saremmo qui a discutere: saremmo morti di fame o non saremmo mai nati!

NOTE

¹ "Tribuna Tedesca" - Friedrich Reinecke Verlag GmbH, Schöne Aussicht 23 - 2000 Hamburg 76 - Germania Federale.

² S. ANSELMI, *Relazione al convegno di studio "Gradara e i Malatesta"*, Gradara, 11.9.1983 e altri precedenti lavori.

³ Id., *ibid.*