

DARIO BRESSANINI
BEATRICE MAUTINO

CONTRO NATURA



Dagli OGM al “bio”, falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola

Rizzoli

Dario Bressanini
Beatrice Mautino

Contro natura

Dagli OGM al «bio», falsi allarmi
e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola

Rizzoli

Proprietà letteraria riservata
© 2015 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-08092-7

Prima edizione: maggio 2015

Realizzazione editoriale: studio pym / Milano

A Umberto e Iride

A Domenica e Mariuccia

Introduzione

Liberate gli ortaggi

«Pazzi sono gli uomini, che giocano a modificare, / millenni di vita sul pianeta, biotecnologia industriale... / Togliete le mani dalla terra, la terra non è vostra.»

La prima volta che abbiamo sentito questa canzone eravamo in auto in uno dei tanti viaggi su e giù per la Pianura padana alla ricerca di dati e testimonianze per il libro che state leggendo. A cantare erano Jacopo Fo e Luca Bassanese, mentre al Coro delle Mondine di Benvivoglio spettava il ritornello: «La terra è nostra, la terra è nostra e noi la lavoriamo. / No OGM, no OGM, frutti del denaro».

I vostri autori sono un chimico che da una decina d'anni si occupa di divulgare la scienza di ciò che mangiamo con tutti gli annessi e connessi del caso, OGM compresi, e una biotecnologa cresciuta in un bar di provincia al confine con le risaie del Vercellese e che della comunicazione della scienza ha deciso di fare un mestiere. Nel corso delle nostre attività ci siamo imbattuti più volte in pensieri come quelli espressi da Jacopo Fo e Luca Bassanese. La maggioranza degli italiani (e, in generale, degli europei) è sospettosa nei confronti degli OGM, anche se ognuno per motivi diversi.

La popolarità sempre crescente che si sta guada-

gnando il cibo biologico è sicuramente dovuta, almeno in parte, alla percezione che sia in qualche modo più «naturale» di quello, invece, «manipolato». Ma che cosa si intenda esattamente con questi termini non è mai specificato. Di sicuro è un fenomeno molto più ampio che sarebbe limitante ricondurre ai soli OGM. Per esempio, in questi anni stiamo assistendo alla nascita di diete che propagandano gli alimenti «naturali» o «antichi» o «privi di», come il crudismo, la Dieta Paleolitica, fino alla moda dilagante del «senza glutine». Questi sono tutti fenomeni accomunati dall'eliminazione di qualcosa che è percepito come moderno, alterato, modificato e, generalmente, «contro natura», come gli OGM, che per molti lo sono *ovviamente*. Per altri lo sono anche le piante modificate geneticamente con agenti chimici o radiazioni, accusate di causare intolleranze e malattie, come il famoso grano Creso, a cui sono dedicati alcuni capitoli di questo libro. Per altri ancora è contro natura tutto ciò che l'uomo ha modificato volontariamente, come gli alimenti «raffinati», o che ha iniziato a consumare solo da «poco», come il latte e il glutine. Ed ecco che persino il frumento tenero moderno che usiamo per impastare pane e pizza è visto con sospetto, rispetto ai più rassicuranti «grani antichi».

Ce lo dicono anche Fo e Bassanese, d'altronde: stiamo modificando «millenni di vita sul pianeta».

Ma sarà poi vero?

Nel libro che state per leggere cerchiamo di rispondere a questa domanda e lo facciamo attraverso la scienza, la Storia, quella con la «s» maiuscola, e le tante storie degli

alimenti che oggi abbondano sulla nostra tavola, anche con l'obiettivo di analizzare le molte perplessità e ostilità nei confronti della manipolazione della natura, per inserirle nel contesto di un'agricoltura che non è nata oggi e nemmeno ieri.

A noi piace vederla come una storia di geni che passano dai genitori ai figli, che mutano, che saltano da una specie a un'altra, in un'incessante girandola iniziata agli albori delle civiltà agricole. Sì, perché la nostra specie «migliora geneticamente» i prodotti agricoli da sempre.

Sin dagli albori dell'agricoltura l'uomo ha trasformato le piante selvatiche in varietà coltivate talmente diverse dal loro antenato, nel caso esista ancora, da non assomigliarsi minimamente. E oggi una specie coltivata, riportata nell'ambiente selvatico, non sopravviverebbe una stagione, inadatta com'è ormai a vivere «in natura». Una pianta che non sopravvive da sola in natura è «contro natura»?

Se per millenni il miglioramento è avvenuto un po' casualmente per opera di ignari agricoltori, che selezionavano le piante migliori spuntate per caso in un campo, da un paio di secoli a questa parte, grazie alla scoperta delle leggi di Mendel sull'ereditarietà e soprattutto alle conoscenze di genetica che via via si accumulavano, gli «inventori» di varietà vegetali si sono affidati a tecniche sempre più potenti e innovative allo scopo di introdurre nuove caratteristiche. La chimica poteva alterare il DNA dei semi e donar loro nuove proprietà, così come lo potevano fare le radiazioni nucleari. Sino ad arrivare alla rivoluzione dell'ingegneria genetica che permette di trasferire singoli geni da un organismo all'altro con una precisione che nessun'altra tecnica del passato poteva garantire.

E, all'improvviso, quelle che erano solo piante come tutte le altre hanno cominciato a essere descritte e percepite come diverse. Per alcuni come piante capaci di sconfiggere fame e pestilenze, per altri come qualcosa in grado di sottomettere i popoli e le loro tradizioni e minare l'esistenza stessa dell'agricoltura tradizionale e la nostra salute. Supereroi per alcuni e supercriminali per altri. Come nei fumetti. Già, i fumetti. Ne troverete tanti nel libro, così come troverete telenovele, parodie, inchieste sul campo, interviste, ma soprattutto un sacco di storie, con mille personaggi diversi. Nei fumetti i viaggi nel tempo e nello spazio sono all'ordine del giorno, viaggi che farete insieme a noi in un libro che vuole raccontare le tante piante alimentari dotate di superpoteri e le pratiche «contro natura» che hanno donato loro quei poteri.

Certo, è un libro scientifico, e sì, parliamo di cibo: grano, riso, mele, olio, soia, carote, ma fin dall'inizio ci siamo posti l'obiettivo ambizioso di non fare un libro «come gli altri» ma di scriverne uno «diverso». Ovviamente è una cosa che tutti gli autori presuntuosamente dicono, sperano e sognano, e il giudizio finale lo darete solo voi che lo avete in mano in questo momento. Non volevamo farvi le lezioncine sul DNA o su come funziona una determinata tecnica. Per quello ci sono i manuali e le scuole. Continuavamo a dirci che dovevamo scrivere un libro alla Michael Pollan,¹ un giornalista che non sempre la

¹ Giornalista americano e autore del best seller mondiale *Il dilemma dell'onnivoro* (Adelphi, Milano 2008) uscito negli USA nel 2006 che, a nostro parere, ha segnato uno spartiacque nella

pensa come noi, soprattutto in materia di innovazione in agricoltura, ma che ha l'invidiabile capacità di unire dati, informazioni e testimonianze per costruire storie che mentre le leggi ti senti lì con lui in mezzo a un campo di patate dell'Idaho.

Perché, vedete, parlare di biotecnologie applicate all'agricoltura oggi non è semplice. Si vanno a toccare temi viscerali che fanno subito alzare muri e innescare scontri. Nessuno è imparziale. Non lo siete voi che ci state leggendo e non lo siamo nemmeno noi. Abbiamo tutti un vissuto fatto di esperienze positive e negative, di valori, ideali, paure e pregiudizi che ci fanno incasellare le parole e le opinioni dei nostri interlocutori in una determinata cornice. In particolare quando si parla di cibo. Quindi, l'unico modo per riuscire a capirsi è andare alla fonte, tirar fuori i fatti, metterli sul tavolo e analizzarli assieme in piena onestà. Non ci interessa convincervi della nostra posizione, ma vorremmo mostrarvi come siamo arrivati a costruircela.

Quindi, nonostante fossimo consapevoli che andare da Mortara a Gropello Cairoli non è proprio la stessa cosa che attraversare il Midwest in macchina, con la colonna sonora dei dischi di Neil Young e di Francesco Guccini abbiamo percorso la Pianura padana in lungo e in largo alla ricerca di risposte alle domande e ai tanti dubbi che avevamo e che siamo sicuri abbiate anche voi che ci state leggendo.

Mentre raccoglievamo le storie che troverete qui ci

saggistica dedicata al cibo e all'alimentazione, più che per gli argomenti trattati, per il modo in cui sono stati trattati: un reportage sul campo e non un saggio scritto in poltrona.

siamo resi conto di sapere molto poco di quello che finisce nei nostri piatti. Abbiamo trovato brevetti, modifiche genetiche, mutazioni, incroci contro natura, piante ricostruite da zero in laboratorio, scatole di riso che non contenevano la varietà segnalata sulla confezione, semi irradiati, presunte intolleranze alimentari. Ed è persino saltato fuori che in dispensa abbiamo un cereale, coltivato in Italia, che ha un gene modificato da una multinazionale per renderlo resistente a un diserbante di sua proprietà che viene venduto insieme ai suoi semi. Tutte rivelazioni che hanno aumentato la nostra consapevolezza di consumatori che, come voi, vogliono sapere esattamente cosa stanno mangiando, per poter scegliere in modo consapevole.

E quindi eccoci qui, a raccontarvi ciò che abbiamo scoperto e capito di quello che viene definito «made in Italy», ma che a noi piace chiamare semplicemente «il nostro cibo».