

00592

00592

00592

00592

Da un gene all'altro cambiare si può

Risaie, meleti, vitigni, uliveti, allevamenti di bovini: ecco come innesti e incroci migliorano la produzione di ciò che mangiamo. Perché la genetica a tavola non è sinonimo di Ogm

di JACOPO FONTANETO

Mutazioni al naturale

Il riso Carnaroli nasce dall'unione di varietà diverse, gli ulivi ibridi della Valtellina reggono meglio il freddo. Ecco cosa fa (e a cosa serve) la genetica non Ogm

di JACOPO FONTANETO

**A Castello
d'Agogna,
nel Pavese,
è conservata
la 'banca dati'
della risicoltura
nazionale**

È

importante marcare bene le differenze tra selezione genetica e Ogm. In agricoltura sono due sponde divise da un oceano, e noi ci occuperemo della prima, che ha sempre accompagnato la storia dell'uomo-contadino con un obiettivo sostanziale: miglio-

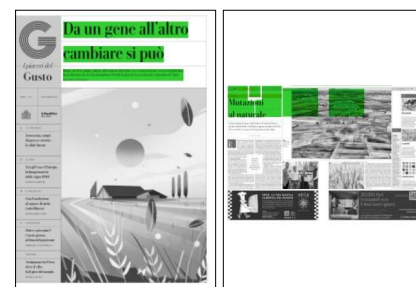
riare ciò che la terra offre, rendendolo più performante e resistente come sempre avvenuto nel corso della storia (gli Ogm, invece, si basano sull'ingegnerizzazione del patrimonio genetico e sulla modifica, in laboratorio, del genoma di un essere vivente, pianta o animale che sia, con modifiche che in natura non sarebbero possibili).

Il miglioramento delle varietà (vegetali e non) consiste quindi nel selezionare e valorizzare in modo naturale i caratteri ereditari che rispondano alle esigenze di produzione e

mercato, nonché di adattamento al territorio: una "genetica virtuosa", insomma, che oggi è alla base di autentici caposaldi dell'agricoltura e dell'agroalimentare lombardo come latte e riso, per citare due prodotti di cui la Lombardia è leader.

Facciamo subito un esempio: a inizio Novecento, sarebbe stato impossibile cucinare un risotto giallo con il Carnaroli, perché questa varietà non c'era. Sarebbe stata inventata solo negli anni Quaranta, incrociando nelle risaie di Paullo due altre varietà, Vialone Nano e Lencino: il nome è un omaggio cortese a Emiliano Carnaroli, allora commissario governativo dell'Ente Risi.

Tuttora, l'Ente Nazionale Risi ha proprio in Lombardia, a Castello d'Agogna (Pavia), il proprio centro ricerche con un'azienda agricola sperimentale, ma esistono anche campi-prova di altre realtà private. A Castello d'Agogna esiste una sorta di biblioteca genetica che, come spiega Paolo Carrà, presidente dell'ente, «conta oggi una collezione di circa 1300 referenze e condensa la storia recente della ri-



Superficie 132 %

00592

sicoltura, contenendo il germoplasma di tutte le varietà coltivate in Italia dalla metà del 1800 a oggi. Alla funzione conservativa della banca dati si unisce l'attività di ricerca poiché, con tale e tanto patrimonio scientifico, si possa attività di miglioramento e sviluppare nuove cultivar». Le sviluppo di varietà diverse è continuo e, tutt'oggi, ogni anno vengono ne iscritte alcune decine al registro italiano.

Il sogno, non di semplice realizzazione? Ottenere varietà che, oltre alle performance richieste dal mercato, possano essere resistenti al brusone (una delle principali patologie che colpisce il riso in estate) o alla siccità. Su quest'ultimo punto in Lombardia si lavora anche sul fronte di grano e mais, con la selezione di specie che hanno meno bisogno d'acqua.

All'opposto, alla fine degli Anni Novanta, tra i muretti a secco della Valtellina si è lavorato sugli ulivi resistenti al freddo. In questo caso si parla di prove di varietà adattabili a clima e ambiente alpino, con oltre cento specie monitorate da Fondazione Fojanini. «Oggi l'area di produzione sul versante retico alpino è la più a nord del mondo» spiega il tecnico Ivano Foianini. «Siamo partiti con le varietà classiche toscane (Leccino, Frantoio, Pendolino, Maurino e Moraiole), oltre ad alcune più rare (Bianchera e Grignano) e altre che arrivano dal sud. Fra

le classiche, il Frantoio è risultata quella più performante con Leccio del Corno e Rossignola di Parenzo. Sul fronte della valorizzazione della ricchezza genetica è preziosa la collaborazione con il Crea Oli (centro ricerche) di Cosenza, grazie alla disponibilità della dottoressa Samanta Zelasco: ad esempio metteremo presto a dimora cloni di ulivi millenari».

Il miglioramento genetico è fondamentale anche nella zootecnia, specialmente in una regione dove si allevano metà dei suini nazionali e dove si munge il 46% del latte italiano. Il processo selettivo è una delle missioni di Anafibj, l'associazione che riunisce gli allevatori delle vacche Frisona, Bruna e Jersey. «Se parliamo di genetica 'buona', l'ambito zootecnico è un modello da seguire» afferma il presidente Fortunato Trezzi. «Negli ultimi vent'anni, ha cambiato l'impostazione strutturale dell'allevamento bovino da latte. Tutto avviene attraverso la scelta dei soggetti riproduttori che determinano il futuro livello genetico dell'azienda. La selezione più recente non porta più solo a quantità e qualità del latte, ma mira a sviluppare caratteri legati a sostenibilità ambientale, con animali a bassissime emissioni, oltre a biodiversità, resilienza, e adattabilità climatica». È una mano data all'agricoltura e a quel processo naturale che, da sempre, segue le complesse dinamiche evolutive su un pianeta chiamato Terra.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli animali

Nel corso della storia, anche le razze animali si sono adattate al territorio e le specificità genetiche hanno giocato un ruolo fondamentale. La scelta dei riproduttori è importante per giungere migliorare le razze. Nel caso dei bovini, grazie alla selezione oggi si produce molto più latte, che è anche più buono e sano



La siccità

I cambiamenti climatici stanno condizionando anche il fronte delle ricerche, che puntano allo sviluppo di nuove varietà di cereali (dal riso al grano al mais) più resistenti alla penuria d'acqua e al caldo. Ma ci sono ancora molti passi da compiere in quella che potrebbe essere una lotta contro il tempo



I campi-prova

I campi-prova sono il primo atto di ricerca e monitoraggio: grazie a essi si è appurato quali siano le varietà di ulivi più resistenti e adattabili al clima alpino e, di conseguenza, si sono fatti passi avanti decisivi per la loro reintroduzione in Valtellina (erano già presenti nel "periodo caldo" del Medioevo)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 592 - L.1634 - T.1634

00592



Risaie
nel Pavese: sotto
Fortunato Trezzi
(ultimo a destra);
accanto,
il riso maturo



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL QUOTIDIANO REPUBBLICA MILANO - 24 NOVEMBRE 2022 - L. 1384