Terra

15-MAG-2010

Diffusione: n.d. Lettori: n.d. Direttore: Pino Di Maula da pag. 4

Biodiversità

Cosa mangiano gli animali

Simona Capogna
vicepresidente Vas

Durante la conferenza stampa di ieri per la presentazione della Giornata nazionale Mangiasano (che si svolgerà il 22 maggio) Vas e Cia hanno messo in risalto un problema fondamentale per la tutela della biodiversità nel nostro Paese. Si è parlato, infatti, degli alimenti utilizzati negli allevamenti nostrani. La biodiversità non è solo quella presente nei parchi e nelle aree protette, ma anche quella che arriva sulle nostre tavole. In particolare, la materia prima utilizzata negli allevamenti influisce sulla varietà delle risorse genetiche e sulla variabilità degli ecosistemi. Purtroppo il quadro descritto da Guido Pollice (Presidente Vas) e Giuseppe Politi (Presidente Cia) non è rassicurante. Attualmente, nel nostro Paese, 300.000 stalle sono invase da mangimi Ogm di provenienza estera: più di quattro milioni di tonnellate di soia e due milioni di tonnellate di mais biotech. Una cifra destinata a raddoppiare in 4-5 anni, se non si prenderanno provvedimenti. La proposta è quella di varare al più presto un Piano nazionale che favorisca la produzione di proteine vegetali, incrementando la coltivazione di soia italiana, di piselli, fave, favini, ceci, cicerchie, lenticchie, erba medica e sviluppando, contemporaneamente, la produzione di mais. Già esistono delle ricerche eccellenti (Equizoobio e Rinnova Prove) che vanno nella direzione di limitare l'uso della soia o di aumentare la produzione nazionale di proteiche.

La produzione di Ogm è strettamente connessa alla zootecnia: non è un caso se le principali colture biotech coltivate a livello mondiale trovano come sbocco primario il settore mangimistico.

Dall'ultimo Rapporto Isaaa (ente finanziato dalle multinazionali e dalla fondazione italiana Bussolera Branca) si evince che nel 2009 gli Ogm presenti sul mercato erano: soia (52%), mais (31%), cotone (12%) e colza (5%). Sollevare la questione della presenza massiccia di Ogm nei mangimi è, quindi, un atto di responsabilità e di coerenza rispetto a un modello agroalimentare sostenibile. Vas e Cia hanno richiesto anche un impegno delle istituzioni per stabilire norme che rendano trasparenti le etichette per i prodotti che derivano da animali alimentati con Ogm. In Europa, infatti, sono riconoscibili solamente gli alimenti GM e quelli che derivano da materiale GM (sopra la soglia dello 0,9%). Il consumatore non può scegliere tra prodotti animali (come carne, latte, uova), distinguendo quelli alimentati con Ogm da tutti gli altri. Alcuni tentativi interessanti per identificare i prodotti Ogm-free si ritrovano in Irlanda, Austria, Germania, in Toscana, nelle Marche, in Emilia Romagna, nella Provincia di Bolzano.

Dove l'abusivismo dilaga

Palermo sotto i rifiuti

Marea nera fuori misura

Ecco la seconda cordata