

Agroalimentare e biodiversità

Prof. **Ermes Frazzi**, docente di *Costruzioni rurali e territorio agroforestale*, Facoltà d Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Uno dei fattori che maggiormente colpisce nel considerare la produzione agroalimentare degli ultimi cinquant'anni è la perdita di biodiversità e questo sia in ambito agricolo per quello che riguarda l'allevamento dei soggetti biologici (animali e vegetali) sia in campo industriale per la standardizzazione e l'omologazione dei processi di trasformazione dei prodotti alimentari. L'unico settore che fa eccezione a questa regola e che per certi versi potrebbe essere preso come esempio da imitare, è quello del vino d'alto bordo in cui non solo la biodiversità non è diminuita, ma dove addirittura, attraverso disciplinari di produzione sempre più restrittivi, si è proceduto in senso contrario, aumentando le differenze e le distinzioni.

In ambito agricolo la tendenza sempre più marcata alla specializzazione produttiva, all'interno delle singole aziende ma anche a livello geografico, ha prodotto situazioni ambientali insostenibili con conseguenze gravissime sulla qualità del acque, sulle emissioni tossiche in atmosfera, sulla qualità dei terreni e la sicurezza alimentare dei cibi. L'ultimo caso, ma la lista è lunghissima, è quello delle aflatossine nel mais, che non solo rappresentano un pericolo per il consumatore, ma rischiano di mettere in ginocchio interi settori dell'agroalimentare come quello del latte e della carne. Secondo eminenti ricercatori basterebbe interrompere per qualche anno la monocoltura di mais per risolvere il problema.

La monocoltura è forse l'elemento che più di tutti gli altri influisce sulla sostenibilità ambientale di un dato territorio e di un dato ecosistema. Questo vale per il mais ma anche per altre colture come il riso, la vite, i fruttiferi, dove l'impoverimento biologico del territorio e la concomitanza di determinati interventi su vastissima scala, come concimazioni chimiche, liquamazioni, trattamenti antiparassitari, lavorazioni del terreno, producono un impatto generalizzato su ampie superfici, con conseguenze gravissime sulla stabilità dell'ecosistema agrario. Basti pensare a cosa succede nelle aree a monocoltura di mais una volta che questa coltura ha terminato il suo ciclo produttivo: il terreno rimane privo di vegetazione per mesi e mesi, una sorta di deserto, esposto agli agenti meteorici senza alcuna protezione. Poi alla primavera si procede con la distribuzione di liquami, di concimi e diserbanti. Se qualcuno decidesse di effettuare una scampagnata a piedi o in bicicletta nei giorni in cui si eseguono questi trattamenti si

troverebbe ad affrontare una sorta di incubo chimico-olfattivo dai contorni allucinanti, che gli farebbe passare la voglia di ripetere l'esperienza.

Non è possibile trasformare l'agricoltura in una sorta di industria inquinante, come il petrolchimico di Mestre o le acciaierie di Taranto. Le nostre compagne devono tornare ad essere vivibili come lo erano cinquant'anni fa. E questo è possibile, basta applicare le regole più elementari dell'ecologia agraria. Tra queste la biodiversità è una delle più importanti. A questo proposito vi sono numerosissimi esempi, uno di questi è il Parmigiano-Reggiano.

Nell'ambito dei formaggi grana vi è una distinzione importante fra Parmigiano-Reggiano e Grana Padano, distinzione sancita da una disposizione del disciplinare di produzione che per il formaggio prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna sinistra Reno e Mantova destra Po, non è possibile somministrare alle bovine prodotti insilati. Questo per contenere la carica microbica del latte che deve essere lavorato con il caglio senza aggiunta di correttivi. Cosa che invece è ammessa per il Grana Padano. Questa differenza nella fase di caseificazione, apparentemente banale, ha delle conseguenze enormi sul piano ambientale. Poiché nella produzione del Parmigiano Reggiano non è possibile somministrare insilato di mais, il foraggio base per l'alimentazione delle vacche in quest'area è il fieno che si ottiene dai prati e dai medicaia in particolare. Ne consegue che il prato, coltura molto importante dal punto di vista ambientale, quasi completamente scomparso in quasi tutta la pianura padana perché soppiantato dal mais, nell'area di produzione del Parmigiano-Reggiano ha un'altissima incidenza sino a raggiungere in alcune zone il 40% della SAU. Un mio collega entomologo, qualche anno fa, ha provato a confrontare la biodiversità fra un campo di mais e un campo di prato e per fare questo ha messo delle trappole per la cattura di insetti. Nel caso del mais ha trovato 3 specie di insetti, nel prato ne ha trovate 23. Naturalmente la maggiore biodiversità del prato non riguarda solo gli insetti ma anche le piante e la ricaduta in termini di qualità delle acque e salubrità dei suoli è dimostrata e risaputa.

Rimanendo sempre all'interno dell'area di produzione del Parmigiano Reggiano, da qualche anno a questa parte sono stati costituiti altri sotto marchi e in particolare il sotto marchio Parmigiano Reggiano delle "Vacche rosse di razza Reggiana". Le bovine di razza Reggiana, dal mantello rosso, producono meno latte delle loro sorelle frisone ma di qualità superiore, con una composizione di caseina (caseina K) particolarmente adatta alla produzione del formaggio grana. La cagliata è più consistente, con uno spurgo più rapido del siero. Ultimamente al formaggio

ottenuto in questo modo si è aggiunto una ulteriore qualità che è quella del Parmigiano Reggiano di montagna, prodotto da animali allevati in montagna e al pascolo almeno per alcuni mesi nel corso dell'anno. In entrambi i casi il disciplinare prevede che gli allevatori debbano somministrare durante il periodo estivo foraggio fresco da colture prative o da pascolo (erba) e il divieto assoluto di ricorrere al "piatto unico" (unifeed).

Distinguere il formaggio ottenuto da foraggi freschi da quello ricavato da foraggi conservati è una tendenza a mio parere assai positiva che va nel senso del miglioramento della qualità attraverso l'esaltazione della biodiversità. Forse non tutti hanno fatto l'esperienza che ho fatto io qualche tempo fa del confronto fra il sapore un formaggio di malga e quello ottenuto dalle stesse vacche nel fondovalle nel periodo invernale. A parte il colore, il formaggio di malga è molto più colorato perché contiene i carotenoidi delle erbe di altura, anche il sapore è molto diverso. Nel formaggio di malga vi sono i profumi e gli aromi delle piante officinali che le bovine hanno pascolato nel periodo estivo cosa che non è apprezzabile nella stessa qualità e intensità nel formaggio di fondovalle. La composizione floristica dei prati di mezzacosta, da cui si ottiene il fieno con cui vengono alimentate le vacche nel periodo invernale, è molto diversa e senz'altro meno ricca e profumata dei pascoli d'alpeggio.

Naturalmente anche in questo caso un'importanza fondamentale va attribuita alla qualità genetica della bovina che produce questo latte. Nelle malghe non si possono portare le bovine di razza Frisone o Brown Swiss che producono 40 litri di latte al giorno. Bensì animali in grado di adattarsi ai magri pascoli d'altura e per questo la riscoperta delle antiche razze, dotate dei necessari requisiti di rusticità e di adattamento all'ambiente alpino, può essere una risorsa assai importante.

Vorrei far notare che qualsiasi progetto che abbia come obiettivo il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari, nonché la qualità ambientale e paesaggistica del territorio (questi due aspetti sono strettamente correlati), non può non avere come dato di base l'aumento e l'esaltazione della biodiversità.