AGRICOLTURA

Una nuova agricoltura per cambiare il clima

GIORGIA CANALI

L'altra settimana si è parlato molto di crisi climatica in occasione del Climate action Summit delle Nazioni Unite. Slow Food lo ribadisce da tempo, l'agricoltura è una delle attività che maggiormente contribuiscono all'emergenza climatica, ma ne costituisce anche una possibile soluzione. Soprattutto se parliamo di tutela dei territori e del ruolo dei pascoli. Temi questi, al centro dei dibattiti in Italia e in Francia nelle ultime settimane. A Rennes, infatti, si è recentemente concluso il Salone internazionale dell'allevamento (Space) dedicato proprio al cambiamento climatico, per stimolare la presa di coscienza degli allevatori. Non dimentichiamo infatti che secondo alcune stime il bestiame è responsabile di almeno il 50% delle emissioni agricole di gas serra e del cambiamento di destinazione d'uso del terreno (prima di tutto la deforestazione). Nonostante la maggior parte continui a perseguire un modello industriale, pur mettendo in pratica alcuni adattamenti, c'è già una piccola percentuale che preferisce cambiare sistema invece di cercare accorgimenti a quello convenzionale. E lo fa producendo autonomamente mangime per i propri animali e vendendo localmente i prodotti, sostenendo con forza come sia fondamentale realizzare un'agricoltura sostenibile per valorizzare la terra, assorbire le emissioni e ottenere cibo di qualità, tutto ciò prendendosi cura del terreno su cui vivono e pascolano gli animali. Parallelamente a Bra in occasione di Cheese abbiamo messo in luce l'effetto positivo dei pascoli ben curati sull'ambiente da diversi punti di vista. Innanzitutto trattengono maggiore CO_2 rispetto ai boschi perché hanno un sistema radicale più sviluppato; permettono di conservare il paesaggio, rafforzano la biodiversità della flora ma anche della fauna; rendono le zone montane fruibili, diversamente dalla boscaglia selvaggia e abbandonata a sé stessa; riducono il rischio idrogeologico dovuto a una montagna mal gestita. Senza contare che i prodotti derivanti da animali che si nutrono di erba e pascoli curati sono più gustosi e hanno ricadute positive sulla nostra salute. Insomma, come spesso accade, proteggendo ambiente e pianeta, tuteliamo la nostra salute e il piacere di godere di un cibo buono, pulito, giusto e sano. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

L'ENTE DI TUTELA MARTEDÌ AL FORUM DI BRUXELLES

Riso, il pressing sull'Ue "Il Myanmar aggira i dazi Servono regole più rigide"

In Italia nel 2019 le terre coltivate aumentano dell'1,8% E a difesa del made in Italy arriva l'impronta vegetale

MAURIZIO TROPEANO
INVIATO A CASTELLO D'AGOGNA (PV)

Per arrivare al caveu bisogna superare due spesse porte d'acciaio protette da codici di sicurezza alfanumerici. In quella grande sala dove la temperatura non supera mai i 4 gradi, però, non ci sono lingotti d'oro, gioielli o banconote. Nella banca del germoplasma di Castello d'Agogna, in provincia di Pavia, nel cuore della pianura padana, infatti, sono custodite oltre 1500 sementi, la cultivar più antica, il Bertone, risale al 1819. Un patrimonio genetico unico che grazie a costanti e continue innovazioni tecniche cerca di governare il processo di selezione. Attraverso incroci mirati, infatti, si possono ottenere risi sempre più produttivi, resistenti agli agenti patogeni, alla siccità, alla salinità, alti, bassi, pigmentati, aromatici, non ogm. La risicoltura nazionale ha bisogno soprattutto di varietà che producano molto, a dispetto di terreni sempre più poveri per il succedersi della monocoltura ma anche in grado di resistere ad eventuali malattie.

Ma la ricerca serve anche per individuare gli strumenti in grado di rafforzare la difesa delle eccellenze del made in Italy da contraffazioni e dalla pirateria di chi usa, e abusa, dell'italian sounding. I ricercatori hanno completato gli studi per realizzare l'impronta vegetale, una sorta di carta d'identità, che permette di identificare e garantire 30 varietà. Uno strumento che dovrebbe diventare operativo tra il 2020 e il 2021.

Questo è il futuro, però. Il presente è legato ad un'annata che si annuncia positiva, la superficie coltivata è stimata in 221 mila ettari, 3805 in più rispetto al 2018, e all'applicazione ancora parziale della decisione dell'Ue di ripristinare i dazi sulle importazioni di riso indica da Cambogia e Myanmar. Nel primo caso si è registrato un rallentamento mentre nel secondo, invece, c'è stato un boom dell'import di japonica, 80 mila tonnellate, che ha fatto scattare il campanello d'allarme all'ente di tutela. Il motivo? «Il Myanmar - spiega il direttore Roberto Magnaghi - ha cambiato tipologia di riso dopo l'attivazione della clausola di salvaguardia sul riso indica di fatto aggirando il meccanismo». Per questo motivo martedì prossimo a Bruxelles, nel corso del terzo forum europeo del settore, «chiederemo di rivedere il regolamento Ue 978/2012 per rendere automatica la clausola di salvaguardia e di prevederne l' applicazione anche in caso di danno potenziale, od accertato a carico dei produttori agricoli». Secondo Magnaghi è necessario « contrastare veramente le violazioni dei diritti umani accertate dalla Commissione europea in Cambogia e Myanmar». Tra le altre richieste che saranno presentate al tavolo europeo c'è anche quella che punta ad ottenere che il riso sia considerato come «prodotto sensibile» nei negoziati per la definizione di accordi bilaterali di libero scambio tra l'Ue e i paesi terzi. Per Magnaghi, poi, è necessario «indicare l'origine in etichetta e garantire regole di reciprocità nell'utilizzo dei fitofarmaci nell'Ue e nell'ambito della "import tolerance" rivedendo le norme concernenti i residui fitosanitari ammessi ed i relativi tempi di smaltimento del riso trattato o importato». —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Nella banca del germoplasma custodite 1500 varietà, la più antica, la cultivar Bertone, è del 1819

BERLUCCHI ACADEMIA

Ambiente ed enologia I territori sostenibili in Franciacorta

«I tempi e gli scenari dell'enologia - ma più in generale il rapporto con l'ambiente di cui dovremmo essere custodi - sono cambiati profondamente e sopratutto rapidamente. Per questo, dobbiamo adattare velocemente la nostra visione imprenditoriale ad un futuro che non attende, aprendoci ad altre esperienze e confronti». Roberto Zuliani, presenta così la prima edizione dell'«Academia Berlucchi», che ha affrontato il tema dei «territori sostenibili», a partire dalla Franciacorta, dal punto di vista dell'arte, delle pratiche agricole, del cibo dell'architettura e del design, passando per l'ambiente.

Il Consorzio cambia le regole: «Così più export»

Chianti più dolce per volare in Cina

IL CASO

LARA LORETI
FIRENZE

Chi scommetterebbe che 4-5 grammi di zucchero, in un litro di vino, possano valere fino a 40-50 milioni di euro? Il gusto dei wine lover cambia e si porta dietro il valore dei mercati. Il Consorzio del Vino Chianti ha modificato il suo disciplinare: il residuo zuccherino consentito nel rinomato vino toscano, fino a ieri presente in 4 grammi per litro, oggi può arrivare a un massimo di 9. Di fatto un raddoppio, non un obbligo ma una possibilità che viene data ai viticoltori per andare incontro al gusto dei consumatori, soprattutto dei Paesi esteri, nord Europa, ma anche e soprattutto nuovi mercati, Cina e SudAmerica, facendo un vino più rotondo. Una scelta che apre un dibattito.

Busi, presidente del Chianti

«Questa decisione ci permette di aumentare già dal prossimo anno di un 10-15% l'export, che rappresenta il 70% dei nostri 400 milioni di fatturato annui», spiega il presidente del Consorzio, Giovanni Busi. Un grande business, quello dello storico vino a base di Sangiovese: il consorzio conta 2700 aziende che conferiscono uve e 700 imbottigliatori, per un totale di 100 milioni di bottiglie all'anno. E una prospettiva di crescita legata proprio allo zucchero – e quindi al gusto meno spigoloso del vino – che secondo le previsioni dei produttori attiverà un circolo virtuoso. «Grazie all'aumento di vendite, avremo a disposizione più soldi che useremo per ristrutturare gli impianti dei vigneti più vecchi che potranno rendere fino al 50-60% in più di produzione (le rese oggi sono 110 quintali per ettaro). Nel giro di 7-8 anni la produzione di bottiglie aumenterà del 30%», dice Busi.

Il nuovo disciplinare coinvolge già la vendemmia 2019. Ma niente paura per i puristi dei tannini: il Chianti resta nei vini secchi. «Stessa consistenza, più gentilezza, ciò che mancava», commenta Busi. E l'estero ringrazia. «Guardiamo molto alla Cina, polmone per l'export, unico posto dove si può crescere – spiega Busi – E al l'America del Sud, in attesa di vedere come finirà la trattativa del Mercasur». Ma questa operazione serve anche per mantenere i mercati europei già consolidati che nel 2018 hanno subìto flessioni. «Non possiamo permetterci di perdere quote in Finlandia per dare spazio ai vini cileni che sono più gradevoli dei nostri. È giusto mantenere un'alta tannicità quando nei Paesi tradizionali perdiamo mercato? Nel 2018 in Germania abbiamo perso il 15%, anche a causa della crisi di Berlino. In Usa (+ 2%), e in Italia (+ 4%) cresciamo, ma in generale nel 2018 abbiamo perso il 2-3% nonostante il Chianti sia un brand forte». E il mercato italiano come reagirà? «Non credo che ci saranno flessioni – risponde Busi – Avremo gli stessi valori di zucchero previsti ad esempio nel Barolo e in altri vini come il Sassicaia. Inoltre chi tra i nostri produttori ha clienti che prediligono un gusto più secco potrà continuare a usare meno zucchero». —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI