

Syngenta, l'azienda che vuole ridare il grano duro all'Italia

Se la chimica fa meglio della natura

Già multinazionale suona male. Multinazionale nel settore agricolo suona ancora peggio. Siccome tra primavera ed estate vediamo lungo le strade alberi carichi di fiori siamo portati a pensare che le piante producano "naturalmente" e solo per noi, dunque ogni aggiunta (che sia un agrofarmaco o un concime prodotto da una multinazione) causa un danno alla "natura". Le piante producono naturalmente, vero, ma la nostra domanda deve essere: quanto producono? Con che qualità? Non è così ovvio ripetere che siamo passati da Pinocchio (il grande racconto della fame) a Masterchef (il racconto dell'abbondanza) nel giro ristretto di una generazione e ci siamo dimenticati di a) quanto, appena una generazione fa, le piante (lasciate naturalmente a se stesse) producevano; b) per chi producevano (per pochi) e c) con che fatica si ottenevano i prodotti. Ora parliamo di cibo, entriamo in massa nel paese di Bengodi (il supermercato), frequentiamo ristoranti etnici, discutiamo su ricette, cerchiamo (e magari esportiamo) la prelibatezza locale e ci dimentichiamo della prodigiosa rivoluzione della chimica. Dobbiamo alla chimica la spinta (artificiale) che ora ci fa godere di buoni e abbondanti frutti: macro e micro elementi (azoto, fosforo, potassio) indispensabili alla pianta (se non nutriamo la pianta questa non cresce), agrofarmaci che la proteggono. Un discorso onesto sull'agricoltura richiederebbe il bando dell'aggettivo "naturale" e un'analisi dell'aggettivo "artificiale" o "industriale". Un discorso onesto permette non dico l'elogio ma perlomeno la descrizione di come funziona una multinazionale. Prendiamo allora la svizzera Syngenta (ha sede a Basilea). Nasce nel 2000 dalla fusione di Novartis con il ramo agricolo di AstraZeneca. Vi lavorano più di 28.000 persone in oltre 90 paesi. Fatturato di 12,8 miliardi di dollari, nel 2016. Che obiettivi si pone? Solo uno. Quello di cui tutti parlano: un'agricoltura sostenibile. Vogliamo mangiare e dividerci in tribù ma desideriamo anche fare meno danni all'ambiente? Se la risposta è sì, vero, allora si può approvare e poi analizzare l'obiettivo della Syngenta: agricoltura intensiva sostenibile. Non è un controsenso, perché la Syngenta attraverso il programma The Good Growth Plan, sta percorrendo proprio questa strada: migliorare le rese delle colture e le pratiche agricole (sia per grandi sia per piccoli agricoltori) e salvaguardare nel contempo ecosistemi fondamentali per la biodiversità. Ma come garantire cibo buono, pulito e sicuro e, non dimentichiamoci, abbondante, sapendo che le risorse da utilizzare cominciano a scarseggiare? Attraverso ricerca e tecnologie innovative e, detto in parole povere, ma più efficaci: con oltre 1,3 miliardi di dollari investiti solo nel 2016.

La Syngenta sta sviluppando sementi ad alto valore aggiunto che consentono agli agricoltori di migliorare la produttività e la qualità di

numerose colture come mais, soia, frumento e orticole. La multinazionale ha avviato (grazie ad alcuni siti come Jealott's Hill) un programma per sviluppare varie tecniche di miglioramento genetico (per proteggere le piante da stress abiotici) e sta sperimentando nuove (cioè meno invasive) molecole per proteggere i raccolti da infestanti, malattie varie e nematodi. Un esempio può aiutare a capire la difficoltà e l'impegno da sostenere. Prendiamo gli agrofarmaci - altrimenti detti pesticidi, italianizzazione di pesticide, il farmaco che uccide la peste e dunque dovrebbe essere amico dell'uomo. E lo sono, perché senza trattamenti fitosanitari si perderebbe per strada una percentuale a due cifre di raccolti, variabile da coltura a coltura.

La valutazione delle molecole a uso agricolo è quanto di più complesso possa esistere. Presentano infatti aspetti tossicologici e di efficacia, come i farmaci. A differenza di un farmaco queste molecole non vanno solo valutate in termini tossicologici di breve, medio e lungo periodo, ma vanno soppesate anche dal punto di vista dell'esposizione umana e ambientale. La mole di studi è enorme e può costare oltre 100 milioni di dollari alla società che sta sviluppando una nuova sostanza attiva. Senza contare che per averne una registrata significa che sono stati almeno 10 mila i possibili candidati iniziali. È un impegno economico molto grande. Un agrofarmaco per poter entrare in campo necessita fino a 14 anni di prove. Significa sviluppare un costoso prodotto oggi, ma vedere i primi frutti dopo 14 anni. Un investimento a lungo termine che coinvolge varie persone (tra chimici, agronomi, biologi e operatori). Difatti, la Syngenta per la sicurezza alimentare, tra il 2014 e il 2020 formerà 20.000 persone in Italia e più di 4.000.000 in Europa, Africa e Medio Oriente. In Italia la Syngenta ha tre stazioni di ricerca: Casalmorano (CR) per lo sviluppo di ibridi di mais per i mercati del sud Europa; il Centro per la Sperimentazione e la Valorizzazione delle Colture Mediterranee di Foggia, per la ricerca e il supporto tecnico inerenti tutte le principali colture mediterranee; il Centro di Ricerca di Argelato (BO), per la ricerca e il miglioramento delle varietà di grano duro in linea con le richieste della filiera della pasta, oltre che nella selezione di frumento tenero.

Un progetto su tutti: produrre pasta di alta qualità 100% grano italiano insieme agli agricoltori del nostro Paese. Il progetto "Grano Armando", prevede un contratto di filiera. Gli agricoltori seminano specifiche varietà di grano duro selezionate dalla ditta sementiera Coseme e le coltivano secondo il disciplinare sviluppato da Syngenta, usufruendo anche dell'assistenza in campo dei suoi agronomi. La combinazione di questi tre elementi - varietà, protocollo e assistenza - permette di produr-

re pasta di alta qualità 100% grano italiano insieme agli agricoltori del nostro Paese. Il progetto "Grano Armando", prevede un contratto di filiera. Gli agricoltori seminano specifiche varietà di grano duro selezionate dalla ditta sementiera Coseme e le coltivano secondo il disciplinare sviluppato da Syngenta, usufruendo anche dell'assistenza in campo dei suoi agronomi. La combinazione di questi tre elementi - varietà, protocollo e assistenza - permette di produr-



re grano duro di alta qualità con rese superiori alla media, assicurando all'agricoltore l'acquisto del proprio raccolto da parte del pastificio De Matteis a un prezzo garantito superiore a quello di mercato. Al momento gli agricoltori che hanno sottoscritto il contratto sono quasi 1.000 per un totale di oltre 11.400 ettari (Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Toscana, Umbria, Marche). La pasta Grano Armano è distribuita in negozi al dettaglio, gourmet, ma anche alla grande distribuzione: non so se grande è sempre bello, ma anche la grande dimensione può essere necessaria e utile all'ambiente.

Antonio Pascale