

Un seme antico ci salverà

La rivincita della biodiversità sugli Ogm e i tesori alimentari di piante millenarie così prevengono le malattie e resistono meglio ai nuovi mutamenti climatici

DAL NOSTRO INVIATO
MAURIZIO RICCI

ACATEPEC

IL COLORE è un rosso che sfuma nel violetto, più facile da trovare in un acquario che in un campo. Dall'alto, le piante disegnano nella conca uno squarcio alla Van Gogh. «L'amaranto si usa tutto» spiega Marciano, il contadino. «Si mangiano i germogli, poi le foglie, in zuppa o come verdura, i semi tostanti e la farina per tortillas o biscotti, che chiamiamo alegrías, per i loro colori. Il fusto si tritura e si dà alle bestie». L'amaranto, con il nome di huautli, è nato qui, nella valle di Tehuacán, stato di Puebla, nel centro del Messico, la culla dell'agricoltura precolombiana, accanto al fagiolo, al peperoncino e al mais. La sua storia mostra quanti piccoli tesori siano nascosti nel patrimonio millenario della nostra agricoltura, continuamente a rischio di essere perduti. Legato a simboli religiosi (con la sua pasta venivano modellati piccoli idoli che, irrorati dal

L'amaranto ha il doppio delle proteine del mais e niente glutine periceliaci

sangue dei sacrifici umani, venivano usati in riti e feste) fu combattuto dai conquistatori spagnoli, fino quasi all'estinzione. La sua riscoperta è il risultato di un quindicennio di sforzi di una cooperativa, Quali, con l'appoggio di Slow Food. «Abbiamo convinto — spiega il suo responsabile, Raul Hernandez — un migliaio di famiglie della valle a destinare almeno un decimo dei loro campi, per un totale di 500 ettari, alla coltivazione dell'amaranto. Noi ne assorbiamo, lavoriamo e commercializziamo i raccolti».

L'amaranto, racconta un altro contadino, Porfirio, rende, in termini di produzione, almeno quanto il mais, ma il suo prezzo di mercato è circa il doppio. Ed è più resistente del granturco al clima arido. Inoltre, contiene circa il doppio di proteine, rispetto a cereali come il frumento. In particolare, contiene molta lisina, un aminoacido essenziale per la sintesi delle proteine.

«La scomparsa dell'amaranto dalla dieta degli indios — sostiene Raul — è uno dei motivi della denutrizione di massa di questi secoli». Ma quello che rende unica e preziosa questa pianta è che non contiene glutine. Ovvero, è un alimento perfetto — e naturale — per le decine di milioni di occidentali (l'1 per cento degli indoeuropei) affetti da celiachia. Invece di cercarlo in laboratorio, bastava cercarlo nei campi. O, meglio, nella memoria dei campi.

«La biodiversità selvatica è essenziale a preservare il patrimonio genetico del pianeta, naturalmente» osserva Maya Yani, della fondazione indiana Navdanya, che ha partecipato al congresso **Slow Food** che si è chiuso ieri a Puebla. «Ma la biodiversità, come dire, domestica, il patrimonio storico della agricoltura mondiale è altrettanto importante e, forse, preservarla anche più urgente». Perché, in oltre diecimila anni, gli agricoltori hanno saputo trovare le risposte ai climi più vari, le condizioni e le necessità più diverse. L'espansione accelerata dell'agricoltura industriale rischia di cancellarle. Ma, oggi che condizioni climatiche estreme, dalla siccità alle inondazioni, rischiano di diventare la norma, quelle risposte sono spesso cruciali.

«Quando c'è stato lo tsunami — racconta Maya Yani — il mare, ritirandosi, ha riempito di sale le risaie delle coste meridionali dell'India. I



raccolti erano impossibili. Per fortuna, nell'India orientale c'è una varietà di riso che resiste al sale. I contadini l'hanno piantata e hanno riavuto i

loro raccolti. Quando le cose si fanno difficili, tendiamo a pensare agli Ogm, al transgenico. Invece la risposta ce l'abbiamo già». I magazzini della memoria contadina sono pieni di esempi di piante in grado di rispondere a nuove condizioni climatiche. Ci sono varietà di riso, spiega Maya Yani, resistenti al sale, o alla siccità, o alla troppa acqua. C'è il riso che cresce con 7 metri e mezzo di pioggia l'anno e quello che prospera con 60 centimetri. L'uno e l'altro, nell'era dell'effetto serra, possono rivelarsi una salvezza per intere popolazioni. E c'è an-

che, a volte, la risposta alle nostre malattie. In Arizona, racconta Phrang Roy, della Christensen Foundation, c'è un cactus, il saguaros, il cui frutto, molto fibroso, rilascia gli zuccheri tanto lentamente, da rendere inutile il lavoro del pancreas.

Nella regione, finché non sono arrivati gli hamburger e la Coca Cola, dice Roy, il diabete era sconosciuto.

Il problema è che quei magazzini della memoria si stanno svuotando sempre più rapidamente, sotto l'onda dell'agricoltura industriale. I semi ad alto rendimento della «rivoluzione verde» hanno probabilmente sconfitto la fame nel sud del mondo. Ma creato un altro tipo di pericolo. Quei semi, secondo un rapporto della Fao, coprono metà delle aree a frumento in quest'area mondiale, più di metà di quelle a riso. Nel Bangladesh siamo al 96 per cento. Nelle Filippine al 90 per cento. Però, osserva Hope Shand, «l'uniformità genetica può essere disastrosa, perché significa che nessuna pianta è in grado di resistere ad una singola malattia». O ad un imprevisto, brusco cambiamento del clima, che tagli o centuplichi, secondo le aree, ad esempio, la disponibilità di acqua. Ma l'uniformità genetica è, ormai, dietro l'angolo. In Cina, riporta la Fao, nel 1949 c'erano 10 mila varietà di riso. Già nel 1970, solo mille. In India, racconta Maya Yani, ci sono ancora migliaia di varietà. Ma erano centinaia di migliaia. In Messico, quattro quindi delle varietà di mais coltivate ancora nel 1930 sono scomparse. Gli Usa hanno perso il 95 per cento delle varietà di cavoli e il 94 per cento di quelle di piselli. La con-

In Messico dove nascono cooperative

