

FAVOREVOLE / ELENA CATTANEO

# “Sicuri come gli altri si riducono i pesticidi”

**N**ON ha senso mantenere il divieto di coltivazione: da anni quasi tutto il latte, i formaggi, i prosciutti, le carni, anche di produzioni Dop e Igp come il Parmigiano Reggiano e il San Daniele, derivano da animali nutriti con Ogm. È illogico che per il consumo indiretto i timori svaniscano». La scienziata e senatrice a vita Elena Cattaneo è favorevole agli Ogm in Italia.

## Perché sarebbe meglio autorizzarli?

«Nei molti Paesi in cui sono stati introdotti hanno permesso il doppio virtuoso fenomeno dell'aumento delle produzioni e della riduzione dell'uso dei pesticidi, dunque un gran vantaggio per l'economia e per l'ambiente. E quasi tutte le società scientifiche internazionali hanno redatto documenti pubblici nei quali si riconosce che gli studi scientifici sulla sicurezza degli Ogm, fatti con finanziamenti pubblici, confermano che sono altrettanto sicuri delle coltivazioni tradizionali».

## Quali sono gli effetti sull'ambiente?

«Coltivare il mais Bt annulla, quasi, la necessità di usare insetticidi, mentre oggi siamo costretti a fare due trattamenti. In realtà le strategie del biologico e degli Ogm sono convergenti nel ridurre il peso della chimica in agricoltura e credo che la ricerca pubblica abbia il dovere di garantire alimenti sani e a prezzi accettabili anche a quel 98 per cento degli italiani che non si può permettere il cibo biologico».

## Che vantaggi avrebbe la ricerca dal via libera agli Ogm?

«Non produciamo più sementi italiane e siamo costretti a importare tutti i semi orticoli dall'estero. Potremmo salvare le varietà tipiche, a partire dalle mele che oggi debbono essere trattate con pesticidi fino a trenta volte l'anno».

## Quali opportunità perde l'economia?

«L'Italia perde moltissimo a non puntare sugli Ogm: la nostra bilancia agroalimentare è in deficit fisso per 4-6 miliardi di euro l'anno da decenni: gran parte del made in Italy alimentare è realizzabile solo grazie alle materie prime straniere».

(c. sal.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Elena Cattaneo

