

Dalla fame all'abbondanza, una lunga storia di miseria e di errori

Dalle indagini del Ministero dell'Agricoltura fatte tra il 1874/79 emerge che le rese medie nazionali erano di 8 quintali per ettaro per il grano (suppergiù le tesse dell'epoca augustea) e 15 per il mais, gli addetti all'agricoltura erano il 58% della forza lavoro totale e di questi il 67% erano braccianti. In tali indagini un ispettore veneto documentò che un uomo guadagnava 1 o 2 lire al giorno ossia 200 £ l'anno (che attualizzate al 2016 equivalgono a 760 €) e con un tal reddito poteva permettersi di mangiare polenta senza sale (troppo caro per poterlo comprare!), spessissimo ricavata da mais guasto e il più delle volte senza companatico (sic!). In inverno le donne, filando, guadagnavano pochi centesimi al giorno, mentre d'estate lavorando nei campi prendevano 20/40 centesimi a giornata. I vecchi mendicavano e così i ragazzi fintanto che non andavano a servizio per un piatto di polenta al giorno. In condizioni simili se non peggiori versava il Sud, seppur con la differenza che le 2200 calorie giornaliere che garantivano la sola sussistenza derivavano in gran parte da pane e legumi, mentre al Nord provenivano soprattutto da mais.

Settant'anni dopo, l'inchiesta parlamentare del 1951 ci informa che 12 milioni di italiani (23,4% della popolazione nazionale) sono in miseria e vivono in abitazioni con oltre quattro persone per stanza ovvero in baracche, cantine e o grotte, non hanno mai o quasi mai a disposizione carne, vino e zucchero, camminano scalzi o con calzature miserrime e hanno un grado d'istruzione minimo. Al nord le calorie disponibili sono 2600 mentre al sud sono 400 in meno. Il reddito agricolo distribuibile nel 1949/50 era di 1220 miliardi per 8,6 milioni di addetti all'agricoltura (41% della popolazione attiva del tempo) il che dà un salario pro capite di 150.000 £/anno (cifra che attualizzata al 2016 dà 2.800 € l'anno) con cui si mantengono mediamente 3,5 persone. Sempre nel 1949/50 la produzione di frumento raggiunge i 16 q/ha (oggi siamo a 60), e ciò grazie soprattutto al miglioramento genetico varietale di Strampelli, Todaro, Bonvicini, Orlandi e Venturoli. Per inciso tali varietà di grano, obsolete perché vecchie di 80 o 90 anni, sono oggi chiamate "varietà antiche" e si vorrebbe che tornassero ad essere seminate in quanto avrebbero inedite virtù salutistiche (e su tale "seducente" iniziativa scientifica si impegnano fior di istituti universitari).

Sempre nel 1949/50 la resa del mais ottenuta con varietà tradizionali (gli ibridi erano ancora di là da venire) era salita a 18 q/ha (oggi siamo a 90). E' utile notare che a quei tempi le superfici agricole a prati e pascoli rappresentavano il 40% delle superficie agraria totale e da quelle derivavano montagne di letame. Pertanto le bassissime rese del mais (coltura letamata per eccellenza) e del frumento (che al mais di solito seguiva nella rotazione) sono la dimostrazione lampante che con il solo letame come concime principe la popolazione italiana tirava la cinghia (tanta polen-

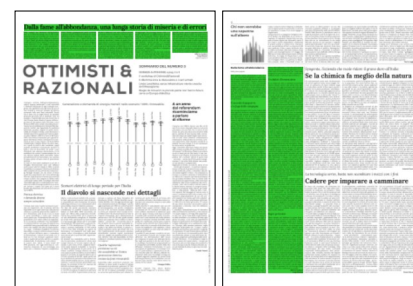
ta, poco pane e pochissimo companatico) e gli stenti minavano la salute conducendo a morte in un'età di 30 anni inferiore all'attuale.

Altro aspetto spesso dimenticato è che, se è vero che come anticrittogamico si usava il solfato di rame (molecola oggi assai ben vista dagli ambientalisti nonostante l'impatto ambientale tutt'altro che rassicurante: il rame è un metallo pesante e persiste nel terreno per millenni danneggiando la microflora e la microfauna), per i parassiti animali si usavano veri e propri veleni quali l'arseniato di piombo, il solfato di nicotina (tra l'altro prodotto dai Monopoli di Stato) e il DDT (e se escludiamo il DDT, si tratta di prodotti generanti intossicazione acuta e morte per gli umani).

Il secondo dopoguerra e la fuga dalle campagne

Nel secondo dopoguerra far uscire il paese dalla fame significò anzitutto trasferire il proletariato contadino nella nascente industria e distribuire più equamente le terre fra i contadini rimasti. Solo che quando si viveva in campagna e si lavorava in agricoltura qualcosa da mettere sotto i denti lo si trovava sempre mentre alle persone inurbate il cibo andava portato sul posto ogni giorno. Pertanto fu gioco forza aumentare la produttività agricola e sostituire con le macchine il lavoro manuale dei salariati agricoli emigrati e quello dei tanti animali non più mantenibili. In tal modo si eliminarono le superfici a colture foraggere destinate ad alimentare il bestiame da lavoro e anche su queste si poté produrre cibo.

L'imperativo assoluto divenne allora quello di aumentare le rese delle grandi colture. Per far ciò si svilupparono varietà di grano in grado di sopportare elevate concimazioni azotate senza allettare, avendone in cambio rese elevate e più elevato tenore in proteine e varietà di mais che avessero potenzialità produttive ben maggiori e cioè i mais ibridi. Evidentemente però il discorso andava fatto anche sugli altri alimenti al fine di diffondere una dieta più equilibrata. Al riguardo la massima aspirazione era poter mangiare carne, solo che se il mais non avesse raggiunto i 70-100 q/ha, la carne avremmo ancora continuato a sognarcela. Il progresso produttivo del mais e il cambiamento di tipo lo ha trasformato da prodotto per l'alimentazione umana a alimento zootecnico per eccellenza. Ora una società satolla imputa ai nuovi mais amidacei l'aver scacciato i



“buoni mais di una volta” e la “buona polenta”, dimenticando che tutto ciò l'abbiamo scambiato con la carne quotidiana, il che non è poca cosa per la salute dei consumatori.

Certo oltre a concimare (bello sarebbe stato poter concimare con letame, ma questo era del tutto insufficiente alle accresciute produzioni e inoltre si andava producendo sempre più lontano dalle aziende agricole e cioè in allevamenti specializzati) occorre difendere i raccolti con prodotti efficaci e a questo proposito si ricorda che nel mais a livello mondiale si perde mediamente il 31% del raccolto per la concorrenza delle erbe infestanti, delle malattie fungine e degli insetti, mentre nel grano se ne perde il 28%. E' bene far notare anche che erano quantità di cibo che non potevamo permetterci di perdere se si voleva mantenere una bilancia alimentare nazionale non troppo deficitaria. In aggiunta occorre che si sia consapevoli che la superficie produttiva di quando esistevano le produzioni suddette era molto più ampia di quella attuale; a nessuno, infatti, viene oggi in mente di far coltivare i cucuzzoli delle montagne come allora si faceva o di bloccare le urbanizzazioni per evitare la perdita dei terreni agricoli. Per inciso, chi oggi propugna a livello globale il ritorno a tecnologie agricole medioevali (biologico) o a base magica (biodinamico) che riducono le rese del 30-50% a seconda delle colture, dovrebbe porsi il problema legato al fatto che la minore produttività spingerebbe a coltivare superfici molto più ampie, con enormi impatti negativi sul piano ecologico prima ancora che economico e sociale.

L'abbondanza di cibo prodotto o comprato all'estero ha accompagnato il “miracolo economico” divenendo nell'immaginario collettivo un dato di fatto della cui perennità nessuno più dubita: è impensabile, infatti, che gli scaffali dei supermercati o i frigoriferi di casa si possano svuotare, è sparita la nozione di dispensa vuota per periodi più o meno lunghi dell'anno, non solo, ma è tale il distacco tra luogo di produzione e luogo di consumo che il consumatore ha perfino perso la nozione della loro interdipendenza. Si assiste ai vaneggiamenti di eminenti scrittori e giornalisti che vorrebbero vedere ancora i campi di frumento pieni di papaveri o di stuoli di farfalle svolazzanti non riflettendo sui danni che le erbe infestanti e i bruchi procurano ai raccolti. Insomma l'ambiente agricolo lo si vorrebbe solo ed esclusivamente per scopi ludici relegando la produzione di cibo a qualcosa di residuale (tanto ci pensano gli americani..).

Un deficit d'innovazione

Se un tempo per fare il contadino occorrevo braccia robuste mentre solo alcune teste pensavano per tutti, oggi occorrono solo teste pensanti, professionalmente preparate e soprattutto aperte all'innovazione e tutto ciò al fine di usare gli intrans in modo ecocompatibile ed soprattutto ad evitare gli abusi ingiustificati. Inoltre

se nell'agricoltura italiana esistono senza dubbio agricoltori professionali all'altezza di tali aspettative essi, purtroppo, sono una minoranza rispetto ad una caterva di agricoltori considerati tali solo dalla burocrazia sindacale e sfruttati come elargitori di quote associative e di parcelle per servizi burocratici prestati. D'altronde come si può pretendere che un agricoltore con 7/8 ettari di terreno (si ricorda che tale è la superficie media dell'azienda agricola italiana) possa avere professionalità e vocazione imprenditoriale?

Ma in Italia abbiamo proprio bisogno dell'oscurantismo reazionario anti-scienza dell'ecologismo radicale che auspica la decrescita? Ma davvero oggi in Italia esiste abbondanza di cibo nazionale? Ma davvero oggi l'Italia produce più derrate alimentari degli anni 70/80? Purtroppo la risposta a tutte queste domande è negativa: la bilancia alimentare continua a deteriorarsi e la crisi del 2008 pare non aver insegnato nulla circa le difficoltà che potrebbero insorgere nel comprare all'estero molto di ciò che ci occorre. In un periodo di transizione energetica nessuno pensa a cosa accadrebbe ai prezzi del cibo qualora esplodesse una crisi energetica. Nessuno prefigura lo scenario che si prospetterebbe se i cambiamenti climatici (e qui tutti pensano al global warming ma ben peggio sarebbe una nuova fase fredda) impedissero di fare agricoltura nei paesi delle medie latitudini che sono oggi i granai del mondo. Il nostro made in Italy tanto decantato è drogato da materie prime importate, e per ora solo il nostro savoir faire ci salva, ma fino a quando? Possiamo chiamare made in Italy una pasta fatta al 50% con grano canadese e australiano o con grani ottenuti sul nostro territorio ma con sementi prodotte in Francia? Possiamo chiamare made in Italy i pelati di pomodoro fatti con semi creati da altri? Possiamo chiamare made in Italy prosciutti o formaggi prodotti con mangimi che per il 35% sono importati dall'estero?

Oggi in Italia si dovrebbe ripartire quasi da zero nella creazione varietale delle piante che coltiviamo e, dovendo recuperare decenni di inazione o distruzione della ricerca nazionale, si ha anche l'arroganza di volersi inventare inesistenti nuove vie che passano per la rinuncia alle biotecnologie e per l'applicazione dei metodi, benemeriti ma terribilmente datati, che furono di Strampelli. Sarebbe un po' come se a un ingegnere fosse imposto di utilizzare i metodi di fine '800 per fabbricare automobili o costruire ponti ed edifici. Secondo voi quanto ci starebbe un ingegnere in Italia a queste condizioni? E difatti i nostri ricercatori più brillanti emigrano, come a suo tempo sono emigrati i nostri esperti in nucleare. Niente di nuovo sotto il sole, dunque!

Sogni pericolosi

Siamo sempre più deficitari in grano duro e tenero, di mais, di soia e di zucchero e, laddove siamo autosufficienti, siamo però tributari dall'estero per le sementi. Vorremmo lasciarvi con una nota di ottimismo ma purtroppo nel-

la situazione attuale è arduo coglierla anche perché non ci è dato di cogliere i presupposti (culturali prima di tutto) per un'inversione di tendenza. Vorremmo tuttavia che il lettore acquisisse l'idea che l'agricoltura è oggi un'attività tecnologicamente avanzata che si fonda su un'imponente panoplia di innovazioni tecnologiche, nei settori della genetica e delle tecniche colturali. Senza tali innovazioni non si spiegherebbe il miracolo per cui la produzione agricola mondiale è sestuplicata in un secolo a fronte di un aumento di quattro volte della popolazione, consentendo così di alimentare una popolazione mondiale di 7 miliardi di abitanti e di sfuggire alla più immane catastrofe malthusiana che mai si sia prospettata nella storia umana. L'impressione è che l'agricoltura italiana si sia da tempo addormentata e stia facendo sogni di gloria, irti di mulini bianchi, antichi saperi ed eccellenze nazionali. Il guaio è che prima o poi dai sogni ci si risveglia, e speriamo che ciò avvenga prima che i sogni si siano trasformati in incubo.

Alberto Guidorzi
Luigi Mariani