

## **Tecniche di miglioramento genetico, cambiamento climatico e produttività agricola: con Luigi Cattivelli, l'approfondimento dei Giovani di Confagricoltura**

20 maggio 2023. Un incontro senza pregiudizi, strutturato a partire dai dubbi e dalle curiosità di imprenditori agricoli e consumatori, raccolti dal gruppo di lavoro dei Giovani di Confagricoltura. È in questo contesto, nell'ambito della settima edizione del *Food&Science Festival* - promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola** - che si è svolto oggi l'incontro Pane al pane, vino al vino, a cura di ANGA, con il direttore del CREA **Luigi Cattivelli** ed **Emma Cogrossi**, membro di Comitato di Presidenza Giovani di Confagricoltura-ANGA per l'area Nord Italia. Al centro del dialogo, le Tecnologie di Evoluzione Assistita e il loro impatto sulla produzione agricola italiana.

Punto di partenza, il libro di recente uscita *Pane nostro* (Il Mulino, 2023), in cui la storia del frumento si intreccia con quella del **miglioramento genetico** raccontato attraverso esempi chiari e alla portata di chiunque. Uno su tutti: la colorazione della pasta, bianca al principio e poi modificata per esigenze di mercato fino ad ottenere il giallo a cui oggi siamo abituati. Ma oltre le leggi del marketing, quello che oggi impone cambiamenti nelle coltivazioni è il **clima**: *“Sono i geni del grano, e il modo in cui interveniamo su di loro, a dare la possibilità di coltivarlo in zone come il Canada, quindi a temperature estremamente rigide, e all'Equatore, in condizioni diametralmente opposte”*, spiega **Cattivelli**, che del libro è autore. Un'applicazione pratica viene dall'Argentina, dove sono state realizzate piante OGM pensate per avere una migliore resistenza alla siccità, e la cui resa in condizioni di stress idrico è stata infatti del 20% superiore a quella normale.

Ma gli interrogativi sono molti, soprattutto quando si parla di TEA, le **Tecniche di Evoluzione Assistita**: il loro utilizzo porterà una perdita della biodiversità? L'applicazione è sicura? I costi di filiera sono più elevati? *“Innanzitutto, non vanno considerate tecnologie miracolistiche, ma strumenti in grado di aumentare la produttività agricola”*. Come? Attraverso due modalità: indurre mutazioni in un preciso punto del DNA della pianta, il cosiddetto *genome editing*, o prendendo un gene da una varietà e spostandolo in un'altra della stessa specie, il *cisgenesis*. Procedimenti che, se applicati, potrebbero avere impatti determinanti in settori come quello della **viticoltura**, creando esemplari capaci di resistere alle frequenti malattie di cui le viti sono spesso oggetto.

Il rendimento migliore sarebbe così in grado di compensare i **costi**, ora distribuiti su tre livelli: quello della ricerca, fondamentale da sostenere come Paese per essere competitivi, quello della realizzazione della pianta e quello immediatamente successivo della sua iscrizione in registro, equiparato alle OGM e quindi molto elevato. *“Non dobbiamo dimenticare – chiosa il direttore del CREA – che la scienza lavora all'interno di norme dettate dalla società, cercando di trovare risposte alle esigenze che la animano”*.

Un momento di confronto estremamente partecipato, ricco di spunti di riflessioni e analisi costruttive, perfetto distillato dello spirito di **dialogo**, **rigore scientifico** e **approfondimento** che il *Food&Science* da sette anni rappresenta.

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, MASE – Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, Regione Lombardia, Provincia di Mantova, Comune di Mantova, Cnr – Consiglio Nazionale delle Ricerche, SIGA – Società Italiana di Genetica Agraria, Camera di Commercio di Mantova, Confcommercio Mantova, Confesercenti della Lombardia Orientale** (che supporta il Festival attraverso convenzioni ad hoc), **Fondazione Banca Agricola Mantovana** e **Fondazione BPA Poggio Rusco** come partner istituzionali. Main partner sono **Syngenta, Gruppo Tea, Esselunga, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** e **Consorzio Tutela Grana Padano**; sponsor sono **UniCredit, Granarolo, Assofertilizzanti – Federchimica, Agrofarma – Federchimica** e **Inalca**; supporter **Aispec - Federchimica** e **Progetto LIFE C-FARMS**. Sponsor tecnici **De Simoni, Arche 3D, Gruppo Bossoni**. Media partner **Rai Radio 3, Gruppo editoriale Athesis** e **Radio Pico**.

[foodsciencefestival.it](http://foodsciencefestival.it)

Facebook [@foodsciencefestival](https://www.facebook.com/foodsciencefestival)

Twitter [@foodsciencefest](https://twitter.com/foodsciencefest)

Instagram [@foodsciencefestival](https://www.instagram.com/foodsciencefestival)

YouTube [@Food&Science Festival](https://www.youtube.com/foodsciencefestival)

[#FSF2023](https://twitter.com/foodsciencefest)

[#foodscience2023](https://twitter.com/foodsciencefest)

**Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: [press@foodsciencefestival.it](mailto:press@foodsciencefestival.it)

Daria Luzi: 371 3311830

Anna Sardano: 351 8473585