

saperi > bio bio

Sul produrre bio e biodinamico

Pensiero dialettico. Alcuni modi bislacchi di fare agricoltura hanno ormai permeato la politica, i mass media (perché il solo parlarne fa audience) e il comune cittadino. Non tutti conoscono tuttavia la realtà. Ecco perciò svelato tutto quel che serve sapere in merito al mondo bio, dalla questione antiossidanti alla fisica esoterica che sta alla base della biodinamica. Per ciò che concerne invece l'agricoltura convenzionale, questa è molto più ecocompatibile di quanto si creda. Il grande errore commesso in Italia' Il non aver mai voluto creare un'agricoltura veramente professionale

Alberto Guidorzi



Dopo il mio primo articolo sulle lobby del biologico ([QUI](#)) e di riflesso sull'esoterismo del biodinamico, vorrei apportare un ulteriore contributo al fine di informare chi vuole veramente farsi un'idea propria di ciò che sta alla base di queste forme di agricoltura. Dobbiamo purtroppo anche registrare che queste forme bislacche di fare agricoltura ormai hanno permeato prima di tutto la politica, poi i mass media perché il solo parlarne fa audience ed infine il comune cittadino.

Ancora una volta le associazioni agricole sono mancate al loro compito perché non hanno fatto sapere all'opinione pubblica che negli ultimi trent'anni il fare agricoltura convenzionale, per chi l'ha a cuore, è profondamente cambiato. Essa è divenuta molto più ecocompatibile di quanto si creda e senza venir meno al suo compito istituzionale di produrre cibo. Il che non è un vantaggio da poco quando sappiamo che biologico e biodinamico diminuiscono la produzione potenziale di un'azienda agricola, facendo mancare cibo alla fascia di popolazione più povera e privilegiando, a causa dei prezzi

elevati, solo consumatori snob e danarosi ([QUI](#)).

Si fa cattiva agricoltura convenzionale in Italia? Certissimamente! Ma la colpa sta nel fatto che non si è mai voluto creare un'agricoltura veramente professionale, fatta da imprenditori agricoli che campano esclusivamente del proprio lavoro, lasciando, invece, che chi possiede della terra automaticamente diventi agricoltore a tutti gli effetti (anche se campa da nababbo con altre professioni) e godendo degli aiuti economici pubblici che la collettività si sobbarca per assicurarsi cibo nazionale. Oppure dando spazio a microaziende (nelle microaziende includo anche tutte quelle rientranti nella superficie aziendale media nazionale che è di 8 ettari) la cui insufficiente superficie le obbliga a coltivare solo le piante a maggior reddito ed ad escludere le buone rotazioni, gli allevamenti e le piante foraggere.

Antiossidanti e agricoltura biologica (AB)

Per gli estimatori dell'AB, oltre alla preservazione dell'ambiente si vanta l'argomento nutrizionale e salutistico. Circa l'impatto ambientale è un falso l'affermarlo perché una nicchia non impatta nulla e risulterebbe devastante se questa raggiungesse certi livelli. Circa l'aspetto nutrizionale e salutistico analizziamo allora cosa dice una metanalisi di studi su questi argomenti e realizzata da un panel di 18 autori tutti non prevenuti verso l'AB. L'indagine è stata svolta nell'ambito del progetto europeo Quality-LowInputFood.

I risultati non si discostano da ciò che è ormai assodato: in questo contesto le differenze tra AB e agricoltura convenzionale (AC) sono minime, ossia hanno un assai piccolo impatto sul regime alimentare nel suo complesso. Infatti, per quanto riguarda: sostanza secca, fibre, sali minerali e oligoelementi (Mg e Fe), vitamine C ed E, i dati rivelano non esserci nessuno scarto significativo tra i prodotti delle due agricolture. Rimane da valutare il contenuto di polifenoli antiossidanti e il minor contenuto di residui di fitofarmaci. Che vi siano meno residui di prodotti di difesa di sintesi non ci piove, sarebbe strano che non distribuendone essi risultassero presenti, ma lo studio suddetto ammette, però, che sui prodotti bio vi sia la presenza di residui di pesticidi ammessi all'uso in AB.

Tra questi: il rame (metallo pesante che si accumula), il Rotenone (solo recentemente proibito per gli accertati effetti neurotossici), l'azadiractina (componente nell'olio di Neem e perturbatore endocrino), infine il PBO (piperonil butossido) che è un coformulante dei prodotti insetticidi bio a base di piretro, e non solo, al fine di aumentarne l'efficacia e la persistenza. Se ci preoccupiamo per la carne rossa allora c'è motivo di preoccuparsi anche di questo prodotto chimico perché da un punto di vista della classificazione circa la cancerogenicità sono pari. Comunque, la discussione sui residui di fitofarmaci rientranti nelle norme, sia rilevati sui prodotti da AC che sui prodotti da AB, che invece si vuol mantenere in atto a tutti i costi, non avrebbe nessun senso se si comprendesse il significato di cosa vuol dire che i sistemi analitici attuali permettono di rintracciare presenze di residui a livello di "parti per miliardo". Infatti i cibi di una volta erano considerati più sani anche per il fatto che solo gli alti e anormali livelli di residui erano rivelati, mentre l'ordine di grandezza dei residui attuali, seppure rivelati in maggior numero, è tale che la loro velenosità non esiste in ambedue i casi. Ci si ricordi di Paracelso e della sua massima!

Ciò detto, ora rimane dunque da vedere solo la effettiva superiorità di AB in fatto di antiossidanti.

Dalla metanalisi compaiono differenze a favore dei frutti bio anche del 50-69%. ma riferite solo a qualche antiossidante specifico, come ad esempio i flavonoli (kempfenolo e quercetina) presenti in bacche rosse, mele e broccoli, i flavononi degli agrumi e le antocianine (catechine) sempre presenti nei frutti rossi. Questo si spiega facilmente se pensiamo che i prodotti suddetti prima di tutto per le piante svolgono azione di pesticidi naturali, quindi, se il bio si protegge poco significa che le piante reagiscono di più agli attacchi dei parassiti mettendo in atto delle autodifese, che, se badi bene, sono volte alla salvaguardia della specie e non a quella della produzione dell'agricoltore; è sufficiente che vi sia un frutto che si salvi che una singola pianta ha assolto il compito di conservazione della specie. Se guardiamo però il dato globale di tutti gli antiossidanti presenti, la differenza si riduce al 20% a favore di AB. Tuttavia, come il dato del 50/70% si è rivelato di scarso effetto per la salute, così anche il dato del 20% è da prendere con le pinze, infatti, è noto che il 50% dell'effetto antiossidante è dato dai polifenoli che, però, nella dieta normale sono apportati soprattutto dal caffè e dal the (70%), cioccolato (10%) e dal vino rosso (7%), come si ricava da uno studio francese di NutriNet-Santè. La parte apportata da frutti e legumi in ambito di una normale dieta si arresta al 10%; che detto in altre parole significa che un apporto del 20% di polifenoli attraverso la frutta contribuisce solo per circa l'1%, sempre a livello di una normale dieta ben s'intende. Altro aspetto è che questi antiossidanti ingeriti tramite una dieta appositamente indirizzata, non si traduce, dopo assorbimento intestinale, in un beneficio sul potere antiossidante misurato a livello nel sangue, il che è quello che conta, in quanto è quest'ultimo che va a contatto delle cellule e che può agire sui radicali liberi.

(1) CH rappresenta il rapporto tra soluto e soluzione, cioè 1 in volume di soluto (zolfo) e 99 di solvente, poi si deve prendere un'altra boccetta versarvi 1 in volume della soluzione appena ottenuta (nuovo soluto) e aggiungere 99 parti di solvente. In 4CH significa che questo lavoro di diluizioni successive lo si è fatto per 4 volte.

La foto di apertura è di Luigi Caricato

Alberto Guidorzi - 10-11-2015 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)