

## IISS “CARLO URBANI” METTE A SEGNO UN ALTRO COLPO: A LEZIONE COL PROF. CECCARELLI

Un nome prestigioso quello del prof. Salvatore Ceccarelli, genetista e consulente, che l'11 e 12 novembre prossimi sarà all'IISS “Urbani” per degli incontri formativi con i ragazzi dell'Enogastronomia e dell'ITE dal titolo “Agricoltura, cibo e cambiamento climatico”. Il prof. Ceccarelli sta portando avanti un ambizioso progetto internazionale sulle popolazioni evolutive dei miscugli di grano insieme alla moglie Stefania, operando in diversi Paesi come Uganda, Etiopia, Giordania, Iran, Bhutan e Nepal. La rivoluzione agricola, attraverso *i miscugli di grano*, non è un'idea nuova, se ne parlava già negli anni Venti e Trenta all'Università di Davis in California ed è stata sempre argomento di ricerca scientifica. Fino ai nostri giorni, e anche in Italia, è stato dimostrato che le coltivazioni di miscugli e di materiale non geneticamente uniforme hanno notevoli vantaggi. Il Professor Ceccarelli ha iniziato nel 2008 ad utilizzare questi miscugli per produrre pane a pasta e la loro grande peculiarità è che sono prodotti adatti anche a chi soffre di intolleranza al glutine. I miscugli di grano si adattano a diversi climi perché le piante al loro interno non sono simili le une alle altre, ma sono formati da centinaia o migliaia di piante differenti. Questo genere di frumento è vincente dato che, anche tra il versante di una collina ed un altro, le caratteristiche del terreno e della temperatura possono drasticamente cambiare. Permette di riportare diversità in agricoltura senza stressare il terreno: resiste a malattie, insetti ed erbe infestanti meglio delle varietà uniformi. Una volta che l'agricoltore adotta un miscuglio non deve più comprare seme e diventa così libero dal mercato sementiero.

Oltre ai cereali, si sta espandendo la rivoluzione agricola dei miscugli anche in merito al pomodoro, ai fagioli rampicanti e nani, ceci e zucchine. In questo campo si sta ottenendo un successo insperato. Il futuro dell'agricoltura, quindi, sembra proprio risiedere nella fantasia e nella diversità all'insegna di una nuova rivoluzione agricola, sempre basata su solidi principi scientifici.

Recentemente il mondo scientifico ha iniziato ad associare il declino della biodiversità con l'aumento di malattie a base infiammatoria, le quali rappresentano una gamma molto vasta di malattie: dalla malattia infiammatoria intestinale, alla colite ulcerosa, ai disordini cardiovascolari, a diverse malattie epatiche e a molti tipi di tumore. Questo aumento delle malattie è stato associato ad una diminuzione delle nostre difese immunitarie. Ancora più recentemente si è cominciato ad associare il microbiota intestinale con il nostro sistema immunitario e quindi con la possibilità o meno di contrarre malattie a base infiammatoria.

Non dobbiamo dimenticare che il cibo deriva dai semi e che, quindi, la causa prima dei problemi di salute che affliggono oggi il mondo deve essere cercata nel modo in cui vengono prodotti i semi. E poiché i semi vengono prodotti da quella scienza che si chiama *miglioramento genetico*, per cambiare le cose bisogna ripensare a come viene fatto il miglioramento genetico in modo da passare dal *coltivare uniformità* al *coltivare diversità*.