

Israele

I profumi della natura per difendere dagli insetti le riserve di grano



MAURIZIO MOLINARI

CORRISPONDENTE DA GERUSALEMME

Israele vanta la percentuale più bassa di grano perduto a causa degli insetti ed il merito è di un agronomo ucraino di 62 anni con la passione per le spezie. Moshe Kostyukovsky viene da Kiev, si è formato come ingegnere alimentare nell'ex Urss e nel 1991 immigrò in Israele, trovando nel "Volcani Center" di Beit Dagan un laboratorio dove «era possibile esplorare ogni opzione, uscendo dagli schemi». Quanto avvenuto da allora lo ha trasformato nell'artefice della protezione del grano nazionale: Israele ogni anno ne produce solo 250 mila tonnellate, ovvero il 10 per cento del fabbisogno, e dunque deve importarne 4,5 milioni di tonnellate. Ciò significa un'imponente opera di conservazione e protezione che si accompagna ad un tasso di "perdita da insetti" di appena lo 0,5 per cento rispetto al 5 per cento degli Stati

Uniti ed ad oltre il 40 per cento della Russia. Kostyukovsky descrive così la strada che ha portato a scoprire la propria ricetta: «Siamo partiti dalla constatazione che le sostanze chimiche facevano più danni che altro, poi abbiamo studiato il comportamento degli insetti individuando la sensibilità ad alcuni odori particolari e dal quel momento abbiamo iniziato a fare ricerca su ogni tipo di spezie».

Passando dalle vesti di ricercatore a ispettore del "Volcani Center", Kostyukovsky è così arrivato ad identificare alcune "sostanze naturali molto efficaci" per limitare al massimo i danni «a cominciare dall'olio di menta». I risultati sono notevoli ma l'agronomo punta a «migliorarli ancora, perché in Israele siamo abituati a non accontentarci mai quando si tratta di sicurezza alimentare». «E' questo il messaggio che il nostro padiglione all'Expo di Milano porta al mondo» conclude.