

Buona, pulita, Ogm Domani a Roma prima cena biotech

A TAVOLA. Prima si discute, poi si mangia. Sagri e "il Riformista" organizzano il convegno «Good, fair and clean», seguito dal primo dinner transgenico italiano. Niente fragole-pesce o altre diavolerie, il piatto forte è polenta con farina di mais

geneticamente modificato.

■ Esiste un teorema secondo cui il cibo che consumiamo deve soddisfare tre criteri: deve essere buono, pulito e giusto. Possiamo chiamarlo Teorema **Slowfood**, perché questi requisiti sono le parole d'ordine del Salone del gusto organizzato anche quest'anno da **Cantale** e **Termini**, che si aprirà il 23 ottobre a Torino. Il postulato di questo teorema è che gli Ogm sono l'esatto contrario e, pertanto, non possono trovare posto sulle nostre tavole. A giudicare dalla montagna di dati positivi, accumulati in 20 anni di studi e 12 anni di commercializzazione dei prodotti transgenici, però, i conti non tornano.

Di questo si parlerà domani al convegno intitolato appunto "Good, Clean, Fair", organizzato da Sagri - l'associazione no profit che riunisce le Società italiane di genetica agraria e di tossicologia, gli imprenditori di **Maturagra**, l'Associazione Luca Coscioni - in collaborazione con Il Riformista (dalle 14.30, Sala degli Atti parlamentari del Senato). Interverranno Luigi Frusciante, Giorgio Cantelli Forti, Gilberto Corbellini, Klaus Ammann, Christian Fatokun, Roberto Defez, Antonio Pascale. La parola

passerà quindi alla politica con una tavola rotonda moderata da Chicco Testa, a cui partecipano Emma Bonino, Miriam Mafai, Maurizio Ronconi, **Agostino** e Luigi Pelaggi.


Ma il clou della giornata sarà la cena Ogm allestita a palazzo Giustiniani. Procurarsi alcuni ingredienti è stato facilissimo. Altri abbiamo dovuto farli arrivare dai paesi europei dove gli Ogm li coltivano e vendono senza problemi. Ad alcuni piatti abbiamo dovuto rinunciare, perché offrirli sarebbe stato illegale. Alla fine comunque ce l'abbiamo fatta: domani sera una quarantina di fortunati parteciperà al primo "biotech dinner" italiano, un'iniziativa per la libertà del pensiero, delle papille e della scienza. Non abbiamo notizie di precedenti all'estero, ma non vogliamo montarci la testa. Anche perché quello che conta non è finire nel guinness dei primati, ma divertirsi e rompere un tabù.

Resterà deluso chi si aspetta cose strane, come le fragole-pesce rese famose da una pubblicità: quelle sono leggende metropolitane. Il nostro piatto forte, infatti, è la polenta realizzata con farina di mais Ogm, servita con spuntature di maiale per i puristi, oppure con pancetta e pecorino romano per i palati irriducibilmente capitolini. Il secondo e gli antipasti derivano da animali nutriti con mangimi Ogm, come la quasi totalità dei formaggi, dei salumi e delle carni italiane. Servendo dei contorni Ogm avremmo violato la legge, ma ci teniamo a precisare che tutto



– dai ciliegini alle patate – sarà ad alto tasso biotecnologico. Mentre per lo strudel abbiamo scelto le mele valdostane: una varietà minacciata dai parassiti, che dalla tecnologia Ogm avrebbe molto da guadagnare.

I fiori dei centrotavola, infine, sono dei veri e propri Ogm: dei garofani a cui l'ingegneria genetica ha regalato tonalità tra il lilla e il blu. Questi si possono importare. Ci sarebbe piaciuto che fossero arancioni, ma i biotecnologi non ne hanno ancora creato una varietà in tinta con il nostro giornale.



LA TRADIZIONE DELLA SILENZIA

Cena a Buffet

20 Ottobre 2008

Acqua minerale effervescente e naturale

Vino Bianco e Rosso

Spumante da dessert

Antipasti

Tagliere dei salumi, affettati e dei formaggi misti dop

Grana dop a scaglie

Caprese di mozzarella di bufala campana Dop

con pomodorini ciliegini su letto di rucola

Primi Piatti

Polenta con piccetta e pecorino romano

Polenta con ragni di spuntature di maiale

Ravoli ripieni di ricotta e spinaci

al burro, salvia e porcini

Secondo Piatto e contorno

Brasato di manzo al bujone

Patate al forno

Dessert

Strudel di mele della Val D'Aosta

Millefoglie con crema Chantilly e fragole



LE CIFRE

I disastri del cibo di lusso

DI ROBERTO DEFEZ

■ Ora che pane, pasta, riso e latte hanno raggiunto prezzi proibitivi potrebbero trarne giovamento gli agricoltori, ma non è così. Ancora una volta l'assenza di una visione strategica ha annullato i vantaggi che gli agricoltori potevano ottenere. L'Italia resta il primo importatore al mondo di grano tenero e oltre **un terzo del grano duro** che mangiamo viene dall'estero. Solo 7 anni fa eravamo autosufficienti per il mais e oggi ne importiamo il **15 per cento** del nostro fabbisogno. La redditività per ettaro è bassissima e perdiamo enormi fette di produzione per parassiti, funghi o siccità. Ogni anno la nostra bilancia agroalimentare è in rosso per **10 miliardi di euro**. Ma nei media l'agricoltura è fatta solo dai prodotti tipici o di gran lusso come se navigassimo tutti nell'oro. Le serre del pomodoro Pachino stanno chiudendo perché lo stesso prodotto lo si può importare a prezzi stracciati dalla riva sud del Mediterraneo. Lo stesso avviene per l'olio extravergine o l'uva da tavola pugliese o per le forme di **Parmigiano e Grana** che il Ministero dell'Agricoltura ha appena acquistato per regalarle agli indigenti. Certo grande responsabilità la portano le aziende della grande distribuzione organizzata che fanno contratti capestro costringendo i produttori a vendere i loro prodotti **al di sotto dei prezzi di costo**, ma se si è mandato per anni il messaggio che tutti dovevano produrre prodotti di lusso questa crisi non può sorprendere nessuno.

Proprio in questi giorni è stato pubblicato da ricercatori dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, non certo favorevoli agli **Ogm**, un articolo che ana-

lizza **decine di parametri** nutrizionali dimostrando che non vi sono differenze significative tra le varietà Ogm di grano, mais o pomodoro e quelle convenzionali.

Ma se non ci sono differenze, qualcuno dovrebbe spiegare perché non si consente agli agricoltori che lo vogliono (ad esempio in Friuli) di piantare un mais ingegnerizzato che non ha bisogno di pesticidi, contiene meno tossine e aumenta le rese per ettaro di oltre **400 euro**. Bisognerebbe spiegare perché possiamo importare soia Ogm per alimentare mucche e maiali che fanno la gran parte del latte, formaggi, carni e salumi, ma in quelle stesse sacchette di mangime non dovrebbe entrare il mais Ogm che potremmo coltivare noi. Gli agricoltori devono già combattere con parassiti e supermercati, almeno consentiamo a chi lo vuole di ricorrere all'aiuto dei ricercatori.



Tutti gli errori del fortunato Petrini il gastronomo che si crede scienziato

EQUIVOCI. Vuole una cattedra, ma non ha previsto neanche il caro-cibo. Ecco perché non sarà lo slow food a salvare il mondo.

DI ANNA MELDOESI

■ Carlo Petrini è un uomo abile e baciato dalla fortuna. Il suo Salone del gusto si preannuncia come una specie di kermesse hollywoodiana, con tanto di diretta televisiva non-stop per quattro giorni. È stato nominato eroe europeo del 2004 da Time magazine. Può vantare amicizie esclusive. Eppure leggendo il suo libro "Buono, pulito e giusto" (Einaudi, 2005) appare evidente che si sente incompreso.

Scrive che la gastronomia è una scienza che studia la felicità. Ma poi si tormenta parlando e straparlando di scienza, più che di felicità. Il problema, così ci sembra, è che l'inventore di Slow Food si sente uno scienziato, non un gaudente. E questo gli ha attirato qualche antipatia nel mondo dei gastronomi gaudenti senza aprirgli le porte del mondo della scienza. «Fate un test e chiedete a dieci persone di dirvi che cos'è la gastronomia», propone ai suoi lettori. «Vi parleranno di un generico buon mangiare; tireranno fuori connotazioni elitarie; alcuni parleranno di un negozio dove si vendono cibi già cucinati e altri ancora faranno riferimento al mondo della ristorazione, dei cuochi e dei libri di ricette allegati ai quotidiani. Nessuno sosterrà che è una scienza e se glielo farete notare è molto probabile che non vi prendano sul serio».

Non lo hanno preso sul serio nemmeno all'università di Torino, dove la scorsa estate la proposta di chiamarlo in cattedra per chiara fama ha causato una mezza ribellione del corpo docente. A rendere l'episodio particolarmente stralunato c'è il fatto che l'idea era partita dalla facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, anche se avrebbe dovuto insegnare sociologia. E' un po' come se i biologi o i fisici gli avessero dato la patente, ma non per insegnare biologia o fisica, certo che no, caso mai per fare il sociologo, e poi i sociologi gli avessero negato anche quella. Deve essere stato un boccone amaro non trovare una nicchia accademica pronta ad accoglierlo per qualcuno che scrive che

«la gastronomia appartiene: alla botanica, alla genetica e alle altre scienze naturali; alla fisica e alla chimica; all'agricoltura, alla zootecnia e all'agronomia; all'ecologia; all'antropologia; alla sociologia; alla geopolitica; all'economia politica; al commercio; alla tecnica, all'industria e al savoir faire; alla cucina; alla fisiologia; alla medicina; all'epistemologia» (perbacco, che lista). Il buon senso suggerisce che quando si pretende di sapere un po' di tutto, si finisce col non sapere abbastanza di nulla. E di fatti Petrini dimostra di non aver avuto il minimo sentore di quanto fragili fossero le fondamenta del sistema alimentare globale mentre scriveva il suo libro.

Gli inviti a spendere di più per mangiare, che Petrini rivolge ai consumatori due anni prima che parta l'ondata inflazionistica del carocibo, la dicono lunga sulla capacità di leggere il presente e il futuro della "scienza gastronomica" di Slow Food. In conclusione, se possiamo dare un consiglio a chi visiterà il Salone del gusto nei prossimi giorni è il seguente: godetevi le danze e i canti folkloristici, assaggiate, brindate, liberate la curiosità, ma toglietevi dalla testa che questo abbia qualcosa a che vedere con la salvezza del mondo. E se vi affacciate alla sala delle conferenze peggio per voi, vuol dire che sentirete la biologia spiegata dagli amici di Mario Capanna. Quanto a Petrini, forse farebbe meglio a godersi il suo successo lasciando in pace la scienza.





TORNA IL SALONE DEL GUSTO

Si aprirà il 23 ottobre a Torino presso il Lingotto Fiere il **Salone Internazionale del gusto**, organizzato anche quest'anno dal fondatore **Carlo Petrini**. Dal 1996 il Salone è un appuntamento costante per chi vuole scoprire, conoscere e apprezzare il mondo dell'enogastronomia. Un'esposizione commerciale che vanta la caratteristica di rivolgersi in particolar modo ai prodotti artigianali distribuiti su piccola scala. Quest'anno il salone si svolge in contemporanea ed in collaborazione con **Terra Madre**, una manifestazione che riunisce per quattro giorni comunità del cibo, cuochi, docenti e giovani provenienti da tutto il mondo impegnati a lavorare per promuovere una produzione alimentare locale, sostenibile e rispettosa dei metodi consolidati nel tempo. La manifestazione sarà accompagnata anche da un fitto calendario di conferenze cui prenderanno parte molti esperti del settore ed esponenti del mondo accademico e politico; tra questi, sabato 25, è attesa **Mercedes Bresso**, presidente della regione Piemonte.

