

Spaghetti Ogm

Gentile direttore, chiunque abbia conosciuto Gian Tommaso Scarascia Mugnozza ne ha ben compreso la statura di uomo, di scienziato e di instancabile organizzatore di cultura scientifica. Non sorprende perciò che a pochissimi giorni (quasi ore) dalla sua scomparsa si sia voluto ricordare, tra le varie attività da lui svolte, anche la creazione della straordinaria varietà di grano duro, il Creso, vanto della genetica e

dell'agronomia italiane. Ci ha invece sfavorevolmente colpito che sia nata una polemica sul fatto che il Creso sia o non sia un Ogm. Alla professoressa Giovannetti che polemizza sul Sole 24 Ore dell'8 marzo con Corbellini vorremmo ricordare che non c'è nulla di male a considerare il Creso come un Ogm, perché è il risultato di incroci profondi e mirati. Che tali incroci siano il frutto di radiazioni ionizzanti significa solo che Ogm e alimenti derivati da Ogm si sono ottenuti ancor prima dell'introduzione, negli anni 70 del secolo scorso, della tecnica del Dna ricombinante. Non è affatto improprio affermare pertanto che è da decenni che ci nutriamo di "pasta derivata da Ogm". Semmai ci sarebbe da distinguere tra i prodotti "sfornati" con una tecnica - la mutagenesi radioattiva - altamente invasiva quanto a effetti sul Dna, e quelli ottenuti con le nuove e assai più precise, sicure e meno invasive tecniche di transgenesi.

Amedeo Alpi

Docente di fisiologia vegetale, Università di Pisa

Sergio Bartolommei

Docente di bioetica ed etica ambientale

Università di Pisa

