

Salute Il ministero dà ragione all'ex leader del '68

Naturale contro Ogm

Le due polente e la lite sulla sicurezza

Capanna a Veronesi: il rischio non esiste

MILANO — «Taragna» o «concia», con la fontina o il gorgonzola. Oppure con i funghi, il baccalà mantecato, le spuntature o la salsiccia di maiale. Fritta o ripassata. All'onda o compatta. In bianco o al sugo. Comunque sia: giù le mani dalla polenta tradizionale, preparata con farina di mais, paiolo di rame, mestolo e tanta pazienza. La quarta sezione del Consiglio superiore di sanità, riunita nella seduta del 21 settembre 2011, conclude un lungo e complicato parere di sei pagine con due righe semplici: «Dall'esame della letteratura scientifica internazionale risulta che il consumo di mais non è un fattore di rischio prevalente per tumore all'esofago e spina bifida». Il documento è stato trasmesso il 6 ottobre dal ministro della Salute, Ferruccio Fazio, al presidente della Fondazione dei diritti genetici, Mario Capanna, per l'occasione leader dei «polentoni d'Italia».

È un profumo che viene dalla nostra storia. «Papà, è finita la polenta», gridano i bambini al padre contadino nel film «Novecento» di Bernardo Bertolucci. Ed era il modo più semplice per dire che non c'era più nulla, ma proprio nulla da mangiare.

Ora fa discutere e divide. Da almeno sette anni l'oncologo Umberto Veronesi e altri scienziati, come Roberto Defez, sostengono, sulla base di studi internazionali, che il mais è uno degli alimenti a rischio tumore, poiché contiene sostanze cancerogene derivate dalle muffe, come le fumonisine. Il rimedio? Non rinunciare alla polenta, ma pre-

pararla con mais ogm, geneticamente modificato e quindi resistente ai parassiti che producono le micotossine.

Da qui comincia la battaglia delle «due polente»: la versione secolare contro quella post-moderna, biotech. E da lì inizia anche la contrapposizione tra Capanna e Veronesi. Il primo, 66 anni, umbro di Città di Castello (Perugia), è stato parlamentare italiano ed europeo, dopo aver guidato la contestazione studentesca del '68 a Milano. Oggi è presidente della Fondazione dei diritti genetici, schierata contro la diffusione degli Ogm in Italia. Veronesi, 85 anni, milanese, medico di fama mondiale, sostiene la posizione esattamente contraria. Insieme alla farina di mais nel calderone è finito di tutto: lo scontro tra organizzazioni agricole (Coldiretti e Cia con Capanna; Confagricoltura con Veronesi); sagre della polenta Ogm con il ministro dell'Agricoltura dell'epoca, Luca Zaia che dichiarava: «Mi non magni 'sta schifezza».

Luca Colombo, agronomo, coordinatore della Fondazione italiana per la ricerca in agricoltura biologica e biodinamica richiama gli interessi economici in gioco: «L'offensiva contro le colture tradizionali e il biologico in particolare, è funzionale alla promozione degli ogm, però tutto ciò non trova riscontro con i dati di consumo e dei controlli in campo». Sullo sfondo ci sono le manovre di grandi multinazionali come le americane Monsanto e Pioneer Hi-Bred (gruppo Dupont),

la tedesca Bayer, la svizzera Syngenta. Tutte pronte a esportare altri prodotti transgenici (i mangimi ci sono già) sul mercato italiano.

Alla fine Capanna si è rivolto direttamente al ministero della Salute, chiedendo di sciogliere la questione: il mais tradizionale è o non è cancerogeno? La risposta è «no»: «Allo stato attuale delle conoscenze» non ci sono rischi per i consumatori. Con una «precisione»: «La produzione nazionale del mais destinata all'uso alimentare si colloca intorno al 4-5% con un ulteriore 10% destinato alla produzione di amididi», come dire: si tratta di un mercato ridotto.

Tuttavia, l'organismo del ministero «auspica» che «vengano condotti ulteriori studi a livello nazionale... con particolare riguardo alle fasce sensibili della popolazione... come celiaci e bambini».

Raggiunto in serata nella sua casa di Città di Castello (Perugia), Capanna (raro esemplare di adulto senza telefonino) esulta: «Questo parere fa piazza pulita di argomenti allarmistici e senza fondamento. Veronesi e Defez hanno millantato credito, spacciato delle bufale. Abbiamo una grande occasione per chiudere definitivamente la questione Ogm e migliorare il meglio dell'agroalimentare che il mondo ci invi-

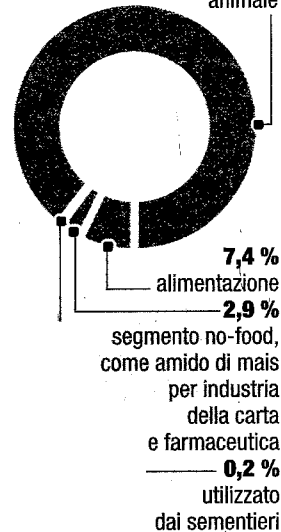
dia e, a volte, ci copia».

Giuseppe Sarcina

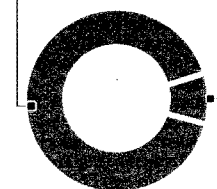
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Ministero Non risulta che il consumo di mais sia un fattore di rischio

89% del mais disponibile al consumo in Italia va al segmento della alimentazione animale



Il mais è importato proviene: da Paesi comunitari 93% da Paesi extracomunitari 7%



Farina di mais o granturco

È quella più comunemente utilizzata per preparare la polenta. Può essere di mais giallo o bianco

Quella di mais giallo si divide in:

- A** Bramata macinata in modo grossolano (polente rustiche)
- B** A macinatura media (più morbida, può essere cotta con le verdure)
- C** A macinatura fine (da accompagnare a carni pregiate e cacciagione)

Quella di mais bianco a grana sottile è adatta ad accompagnare piatti di pesce. In molte zone d'Italia, soprattutto al Nord, si stanno riscoprendo le polente fatte con il mais tipico del territorio

Oltre alla farina di mais, per fare diversi tipi di polenta, si usano:



Farina di grano saraceno
Viene usata in Valtellina per preparare la polenta taragna



Farina di ceci
Per polente da tagliare a fette e friggere



Farina di castagne
Per i dolci (come il castagnaccio) viene usata anche per polente da servire con formaggi freschi.

79%
del consumo italiano di mais è prodotto nel nostro paese

21%
del consumo totale di mais è importato

