

La leggenda della fragola-pesce In relazione all' articolo di Antonio Pascale, «Bufale scientifiche: qualcuno ci difenda da Petrini e Capanna», pubblicato su La Lettura del 27 novembre, vorrei precisare quanto segue. La notizia dell' ingegnerizzazione della fragola con geni di platessa per conferirle resistenza al freddo (la cosiddetta «fragola-pesce») non è stata diffusa né dal sottoscritto né da quanti hanno una posizione di cautela sugli ogm - come invece i sostenitori del transgenico vorrebbero far credere - ma da un articolo pubblicato nel 1998 da due ricercatori (A.P. Firson, S.V. Dolgov, 1998. "Agrobacterial transformation and transfer of the antifreeze protein gene of winter flounder to the strawberry". Acta Hort. (ISHS) 484:581-586). A questo punto le opzioni sono due: o la ricerca è scientificamente accreditata, e dunque Pascale sbaglia ad attribuire al sottoscritto il ruolo di divulgatore di bufale; oppure si tratta effettivamente, come lui scrive nell' articolo, di una «ormai nota leggenda metropolitana». In questo caso, però, i diffusori di bufale non sarebbero opinion leader contrari alla scienza, come l' autore lascia intendere nel suo pezzo, bensì scienziati pro ogm che millantano scoperte inesistenti per abbindolare il pubblico. In entrambi i casi, Pascale avrebbe fatto meglio a tacere.

Mario Capanna presidente Fondazione diritti genetici

Mario Capanna scrive di non aver mai sostenuto l' esistenza della fragola pesce, cioè la più grande bufala sugli ogm. Ma è lo stesso che, ad esempio in televisione, a Uno mattina su Rai Uno, spiega che gli ogm sono organismi manipolati come la nota fragola pesce? Sembra proprio di sì, basta andare su <http://www.liberidaogm.org/liberi/unomattinaogm.wmv> per rivederlo, al minuto 6 e 15 secondi: volto e aria apocalittica son gli stessi. Nella lettera poi cita un vecchio progetto sperimentale. Ma la fragola non è mai stata prodotta. Non esiste. È stato invece inserito in via sperimentale un gene di un pesce artico nel tabacco e nel pomodoro. Il gene codifica una proteina con proprietà antigelo, ossia inibisce la ricristallizzazione del ghiaccio. Il tabacco e il pomodoro però non hanno presentato le caratteristiche antigelo e i progetti sono stati abbandonati. È un vero peccato. Ripeto, far leva sull' emotività facendo credere che una fragola sappia di pesce non è un atteggiamento responsabile. E insisto: su argomenti scientifici è meglio far parlare persone qualificate. E se proprio qualcuno di non qualificato vuole parlare, dovrebbe astenersi dal mentire.

Antonio Pascale