

Ogm, le certezze Non chiudiamo il futuro in laboratorio

ROBERTO DEFEZ*

46
tipi di Ogm
Vengono da
anni importa-
ti in Europa
senza che del
loro (indiret-
to) utilizzo
vengano
informati i
consumatori:
entrano
in molti
prodotti tipici



Grassi omega 3 tutti vegetali che evitano la cattura o l'allevamento del pesce, antociani prodotti da pomodori interamente viola che ci aiuteranno a non ingrassare, flavonoidi introdotti in alimenti di uso corrente che aiuteranno il nostro sistema cardiocircolatorio, acido folico (la vitamina B12) disponibile in vari alimenti funzionali per proteggere lo sviluppo del sistema nervoso centrale, piante di melo o di vite ingegnerizzate per evitare l'uso di fungicidi, piante che si procurano da sole i fertilizzanti senza bisogno di spargere liquami, prodotti di sintesi o (come succede per il biologico) farine animali. E ancora piante più saporite e gustose, che maturano come le vere piante selvatiche e non come le piante che coltiviamo da diecimila anni che i nostri antenati avevano isolato senza e prima che fosse inventata la genomica.

Sembrano innovazioni lontane, ma sono invece alcuni degli sviluppi a cui potremmo accedere domani. Ma solo se noi lo vorremo e

solo se i supermercati smetteranno di fare i censori-paternalisti di quello che possiamo o non possiamo scegliere, considerandoci tutti stupidi e ignoranti. Infatti mentre l'Italia fa finta di demonizzare gli Ogm, in realtà stanno solo pensando di vietare la coltivazione di una sola pianta Ogm ossia di un mais che non usa insetticidi e che produce una polenta con meno micotossine rispetto a una ottenuta con gli altri tipi di agricoltura.

Ma tutta Europa importa da anni quarantasei differenti tipi di Ogm senza che del loro utilizzo (indiretto) vengano informati i consumatori. Gli Ogm come soia, mais, colza o cotone sono così presenti nei nostri consumi (inconsapevoli) da poter essere considerati dei prodotti tipici senza i quali non potremmo tenere in piedi il Made in Italy alimentare, del vestitiario o delle cure mediche. Ma mentre gli Ogm delle multinazionali sementiere sono diventati un prodotto tipico, quelli della ricerca pubblica italiana restano incarcerati nei laboratori senza speranza di confrontarsi col giudizio dei consumatori. Immaginate se un supermercato impazzisse e decidesse di far scegliere a voi tra una mela con oltre 30 trattamenti di pesticidi l'anno (ossia molte di quelle che stiamo mangiando) oppure una mela Ogm che ha subito solo 8 trattamenti ed i cui proventi vanno nella fiscalità dello Stato Italiano: la libertà di scelta fa venire i brividi.

*Ricercatore **Ibbr-Cnr**

