

In programma un dibattito con il ricercatore francese Jean-Pierre Berlan

Torino «epicentro» Ogm

Fiore all'occhiello il Laboratorio chimico Cdc, l'unico in Italia per analisi quantitative in materia

Continua la guerra sugli Organismi geneticamente modificati (Ogm). Torino fa da scenario. Sotto la Mole ha sede il Laboratorio chimico della Camera di commercio, l'unico in Italia a svolgere analisi quantitative sugli Ogm. E proprio dal capoluogo piemontese la Bollati Boringhieri ha tradotto il pamphlet "La guerra al vivente" (140 pagine, 12.39 €) del francese Jean-Pierre Berlan, direttore di ricerca all'Institut national de la recherche agronomique (Inra) di Montpellier. Un j'accuse durissimo contro gli interessi finanziari delle grandi multinazionali disposte — sostiene l'autore — a "mistificazioni scientifiche" calpestando la salute dei cittadini. Lo ripeterà giovedì 21 febbraio, alle 18.30, allo spazio subalpino "Ornato di te" in un dibattito pubblico — cui parteciperanno diversi esperti del settore — capofila di una possibile serie di iniziative simili.

«Ben vengano i confronti — dice Piergiorgio Piatti, responsabile tecnico-scientifico del Laboratorio chimico della Cdc —. Bisogna uscire dalla secche dell'emotività». Secondo le più recenti analisi, sono stati trovati Ogm anche in prodotti "bio", con la presenza di Dna modificato persino nei biscotti senza glutine per neonati e bambini sotto i tre anni in commercio nella pro-

vincia di Torino. «La nostra attenzione — continua Piatti — è focalizzata soprattutto su mais e soia. Le varietà autorizzate sono due, Novartis e Monsanto. Spesso troviamo livelli di contaminazione nella norma, quindi sotto l'1%, ma con varietà non autorizzate in Italia. Il problema è che esiste una giungla normativa e gli effetti sulla salute non sono ancora stati adeguatamente testati». Il più recente riscontro quantitativo del Laboratorio ha fatto emergere alte percentuali di contaminazione nel "biologico": biscotti al mais (5,5%), bistecche di soia (1,4%) e latte di soia in polvere (4,2%).

Il genetista Lorenzo Silengo, presidente del corso di laurea in Biotecnologie e docente di Biologia molecolare all'Università di Torino, ha una posizione decisamente contraria a quella interpretata da Berlan e dai movimenti no global. L'illustrerà al confronto di giovedì, cui sarà presente anche la Federconsumatori. «Le tesi di Berlan — afferma Silengo — mi lasciano allibito. Nega l'evidenza dei progressi scientifici degli ultimi 150 anni, soprattutto non porta alcun elemento nuovo. Non è vero, per esempio, che gli Ogm aumentano la resistenza agli antibiotici. Regnano superficialità e incompetenza. Beninteso: non escludo la necessità di con-

trolli anche severi da parte di organismi autonomi. Solo uno Stato debole vieta. Gli Ogm, d'altronde, li mangiamo tutti i giorni e da anni. Bisogna studiare di più gli argomenti, senza inutili allarmismi».

«Anche per noi è importante non avere una posizione ideologica preconcepita», interviene Silvio Barbero, vice-presidente di Slow Food, la nota associazione eno-gastronomica che ha sede a Fossano (Cuneo). «Tuttavia riteniamo serio che vengano prese le precauzioni necessarie — aggiunge —. La sperimentazione è opportuna, ma noi, in campo aperto. Un punto inderogabile deve essere la chiarezza dell'informazione. Oltretutto, è fondamentale il rispetto della biodiversità. E gli Ogm non sembrano andare nella direzione della tutela delle specie in via di estinzione».

Il problema è comunque sentito. La Coldiretti ha appena avviato il progetto "Semina sicura 2002" in vista delle prossime seminazioni di mais e di soia. Agli imprenditori agricoli vengono suggerite precise indicazioni per evitare l'utilizzo di Ogm. «Di fronte al rischio di un inconsapevole uso di sementi contaminate da parte degli imprenditori agricoli — spiega Carlo Gottero, presidente della Coldiretti torinese — abbiamo messo a punto un dettagliato vademecum».

F.ANT.

