

16 aprile 2004 0:00

OGM E PASTA GENETICAMENTE MODIFICATA: LA MANGIAMO OGNI GIORNO!

Roma, 16 Aprile 2004. Dal 18 aprile prossimo sara' obbligatoria l'etichettatura con l'indicazione del contenuto degli OGM su circa 30mila prodotti alimentari e sui mangimi, qualora la concentrazione sia superiore allo 0,9%. Pochi sanno pero' che gia' ci nutriamo con pasta geneticamente modificata. Pasta geneticamente modificata? Si' la mangiamo ogni giorno, da oltre vent'anni, perche' proviene da una variet  di grano duro, il Creso, ottenuto presso il Centro di studi nucleari della Casaccia (Roma). Il grano duro Creso e' stato ottenuto da un incrocio tra una variet  messicana, la Cymmit, e una italiana, la Cappelli, la quale e' stata precedentemente sottoposta a bombardamento con raggi X. Insomma Cymmit piu' il mutante di Cappelli Cp B144. Ovviamente non si ottiene pasta radioattiva, cioe' il nostro piatto di pastasciutta non emette radiazioni. L'informazione che la pasta che compriamo e' fatta di grano duro Creso non e' scritta su nessuna confezione, obbligo che invece scatta per i prodotti che contengono OGM (organismi geneticamente modificati) in quantita' superiore allo 0,9%. Qualcuno vorra' discettare sulla differenza tra organismi geneticamente modificati o mutati: si tratta in ogni caso di cambiamenti nella struttura del DNA dell'organismo preso in considerazione. Che il consumatore sia informato e' diritto inalienabile, e, proprio perche' tale, dovrebbe coinvolgere tutti i prodotti che hanno visto modificare la propria originaria struttura genetica. Altrimenti il tutto sa di soldi, cioe' di scontri commerciali nei quali, come e' noto, la salute dei consumatori e' l'ultimo pensiero che passa per la testa dei contendenti.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc