



Frankestein a pranzo

Organismi geneticamente modificati: le nuove frontiere delle biotecnologie arrivano fino alla nostra tavola.

Mais che produce da solo un insetticida; superbarbabietole che contengono una gran quantità di zuccheri; riso ricchissimo di vitamina A capace - dicono - di prevenire la cecità nei paesi poveri; una capra che produce proteina umana nel suo latte (arricchendo così questo alimento)... Tutti prodotti della biotecnologia ormai introdotti nel mercato mondiale. Li chiamano cibi "Frankenstein", perché sono strani, anzi stranissimi.

Nel loro DNA, il codice della vita, lo scrivono che racchiude

tutte le caratteristiche degli esseri viventi, sono stati introdotti dei mattoncini (geni) presi da altre specie animali e vegetali per ottenere le caratteristiche desiderate che in natura non potrebbero mai avere. Per questo si chiamano "organismi geneticamente modificati".

Secondo gli scienziati questi cibi saranno sempre più presenti sulle nostre tavole perché buoni e poco costosi. Sarà vero? Intanto, finché non ne sapremo di più sull'affidabilità o meno, li osserviamo con il giusto sospetto, così come guardiamo con una certa diffidenza le "mostruose invenzioni del dottor Frankenstein".

Gli Ogm più coltivati

altri (colza, tabacco, cotone)



Un primato americano

Pochi sanno che il consumo di cibi geneticamente modificati è diffuso negli Stati Uniti dalla metà degli Anni Novanta. Attualmente il 60 per cento degli alimenti lavorati esposti sugli scaffali dei supermercati americani - a cominciare da pizza, patatine, biscotti, gelati, condimenti o lievito in polvere - contiene ingre-

dienti ottenuti da soia, mais o colza biotecnologici. Ormai si contano oltre 50 colture nate in laboratorio. In Europa, la metà della soia da cui si ricavano prodotti come la lecitina (un ingrediente base per l'industria alimentare) è importata da Usa o Canada dove il 40 per cento è geneticamente modificata.

Difficile distinguerli

Avete mai controllato se quello che mangiamo deriva da prodotti Ogm? Potrebbe già succedere, visto che i cibi non hanno, all'apparenza, particolari differenze: stesso colore, stessa forma, identico sapore. A volte possono addirittura essere più gustosi: piselli dolcissimi, pomodori più polposi, meloni piccoli e senza semi. Difficile, però, identificare le tracce di Ogm, se non per i prodotti grezzi: farina, chicchi e semi. Su quelli derivati (marmellate, olio, paste) il risultato dell'esame è meno certo. Il Dna è, infatti, molto sensibile al calore e quindi può essere distrutto durante la preparazione e la cottura dell'alimento.



Come si fabbricano

Gli Ogm hanno un punto in comune: non esistono in natura e non hanno acquisito le loro proprietà ereditandole dai genitori. Sono frutto di una tecnologia super specializzata. Una tecnica che permette, per esempio, di trasmettere una proprietà di un batterio a una piantina di cotone o delle particolarità "umane" a un maiale.



1 Si individua un batterio che fabbrica una tossina con proprietà insetticida.

2 Si isola il gene responsabile di questa caratteristica frugando nel suo Dna.



3 Si inserisce tale gene nel Dna di una pianta che si intende modificare.

4 Con il Dna di un batterio, la pianta diventa capace di produrre l'insetticida.

