LA STAMPA
VIA MARENCO 32
10126 TORINO TO
n. 304 5-NOV-98

L'esordio con Dario Fo 2

E Pinocchio si collega con il Salone

Gli appuntamenti di oggi. Dalle 9 alle 16, a Torino incontro (via Nino Costa 8, sala Cavour) convegno su: «Le specie genetiche in via d'estinzione, biodiversità, biotecnologie ed etica». Tra i relatori, **Dario Fo**.

Alle 16 s'inaugura il Salone. Alle 17, nello spazio Slow, incontro con lo chef **Gianfranco Vissani**, partecipare al laboratorio costa 50 mila lire. Alle 17, nella sala Arca, laboratorio sui formaggi freschi piemontesi (15 mila lire). Sempre alle 17, laboratori (sala Enoteca italiana) su caprini e pecorini con vino Nobile di Montepulciano (15 mila lire), la virtù della distillazione (spazio Bonaventura Maschio, ingresso libero) e, nella sala Cheese, sulle verdure con lo chef piemontese **Renato Dominici** (lire 50 mila).

Alle 19, nello spazio Slow (ingresso libero) **Folco Portinari**, critico letterario ed esperto di cultura alimentare, discute con **Franco Pastore**, docente di meccanica razionale all'Università, di «Algoritmi e fast food». Alle 20 (sala Enoteca italiana) prima delle tre lezioni il corso costa 120 mila lire) di degustazione di vini coordinate da Sandro Sangiorgi, responsabile didattico di Slow Food. Le lezioni sono tenute da **Daniele Cernilli**, vicedirettore del «Gambero rosso».

Alle 20 (sala Cheese, ingresso libero), le vie delle spezie: interviene **Giuseppe Pichetto**, l'imprenditore che gode fama di miglior aromatiere (esperto di aromi) d'Italia. Alle 21 (sala Selecta) **Luigi Biasetti**, capitano della squadra che ha vinto i mondiali di pasticceria di Lione, tiene il laboratorio (20 mila lire) sui dessert al cioccolato.

Alle 22,40, in diretta dal Lingotto su Rai2, puntata di «**Pinocchio**» di Gad Lerner: ospiti Dario Fo, l'industriale della pasta Guido Barilla, Marco Meletti di McDonald's, Carlo Petrini, presidente di «Slow food agricola», i biotecnologi Terry Tyzack e Gabriele Fontana.

LA VOCE DI RIMINI
VIA CAIROLI 73
47900 RIMINI RN
n. 28 6-NOV-98

Dario Fo contro le biotecnologie minaccia per il "Made in Italy"

TORINO - "Mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. E' la disperazione, la fine dell'umanità". E' questo il parere di Dario Fo, ieri a Torino per partecipare al convegno su "Le specie genetiche in via di estinzione, biodiversità, biotecnologie ed etica", organizzato in occasione dell' inaugurazione del Salone del Gusto. "Grazie anche alle mie origini contadine - ha aggiunto - nel cibo io tengo a godere della quantità di varianti, non della qualità in sé. E' un peccato vedere che come si cancellano dalla faccia della terra duemila tipi di albicocche o di prugne, così si cancella la nostra capacità di sentire e di distinguere". Secondo Fo, "i giovani non hanno più il gusto del diverso, dello strano, dello straordinario, del sottile. Si cancella un sapere antico, e questo è un grande abbassamento culturale". E le biotecnologie sono in questo senso una minaccia per il "made in Italy" ed anche per il gusto. Un documento comune contro l'uso dei prodotti geneticamente modificati è stato sottoscritto da Legambiente, Slow food, Cia, Coldiretti, Aiab e Confagricoltura e presentato in occasione dell'apertura del Salone. "Gli effetti connessi all'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati - si legge nel documento - è di assai difficile individuazione ed il rischio concreto è che essi accelerino la perdita di biodiversità, favorendo la scomparsa graduale di piante e colture tradizionali". Senza contare, si rileva, "che l'introduzione di organismi modificati è spesso legata ad un impiego massiccio di fitofarmaci". Inoltre, osserva Legambiente, "la commercializzazione di questi prodotti potrebbe avere effetti nefasti sul gusto di alimenti quali formaggi, salumi, carni, uova, frutta e verdura e sulla tipicità dei prodotti locali".

GAZZETTA DI PARMA
VIA EMILIO CASA 5
43100 PARMA PR
n. 305 6-NOV-98

I vegetali, specie in via di estinzione

Al Salone di Torino summit sull'alimentazione manipolata: erosione genetica per piante e ortaggi

TORINO - All'inizio di questo secolo sulla terra vivevano 2.700 specie di pere, oggi non ne sono rimaste poco più di 100; in Italia esistevano 100 tipi di carciofi, ridotti a neppure una decina; ogni sei ore una specie vegetale scompare dalla faccia della terra e meno di 30 piante soddisfano il 95% del fabbisogno nutritivo mondiale.

Contro questo fenomeno, conosciuto come «erosione genetica» e causato da una logica industriale in agricoltura orientata solo al profitto ella commercializzazione facile, potrebbero essere utilizzate le biotecnologie, anche se in parte sono anche loro sul banco degli imputati per aver contribuito a spazzare via le piccole produzioni di qualità. Su questo tema sono intervenuti ieri a Torino alcuni fra i massimi esperti italiani e mondiali del settore, chiamati a partecipare al convegno su «Le specie genetiche in via di estinzione, biodiversità, biotecnologie ed etica», organizzato dal Salone del Gusto che si è aperto ieri al Lingotto.

Il pubblico è così venuto a sapere che nel mondo ci sono ormai migliaia di piante e animali modificati geneticamente e che ben 50 di questi sono già presenti sul mercato e utilizzati nell'alimentazione. Presto arriveranno perfino i pomodori resistenti al freddo prodotti in Russia, creati dagli scienziati utilizzando il gene di un pesce che vive nei mari nordici.

Dario Fo e Franca Rame presenti al «Salone del Gusto» di Torino.

Al convegno è intervenuto anche il segretario della Commissione intergovernativa della Fao per le risorse genetiche per l'agricoltura e l'alimentazione, José Esquinaz, ritenuto uno dei massimi esperti mondiali in materia. «Non si può dire se le biotecnologie siano buone o cattive, sarebbe come chiedere se un coltello è buono o cattivo: può servire a tagliare il pane o a uccidere, dipende da come si usa». Dunque, ha affermato «è vero che le biotecnologie possono contribuire a ridurre la fame nel mondo, ma per non creare disastri è necessario che siano regolamentate internazionalmente».

Ad avere le idee chiare sulle biotecnologie è invece Legambiente che le considera una minaccia per il «made in Italy» ed anche per il gusto. Un documento comune contro l'uso dei prodotti geneticamente modificati è stato sottoscritto e presentato ieri a Torino dall'associazione insieme a Slow food, Cia, Coldiretti, Aiab e Confagricoltura.

«Gli effetti connessi all'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati - si legge nel documento - è di assai difficile individuazione ed il rischio concreto è che essi accelerino la perdita di biodiversità, favorendo la scomparsa graduale di piante e colture tradizionali», «La commercializzazione di questi prodotti - avverte Legambiente - potrebbe avere effetti nefasti sul gusto di alimenti quali formaggi, salumi, carni, uova, frutta e verdura e sulla tipicità dei prodotti locali».

IL NOBEL FO SULLE BIOTECNOLOGIE

«Senza gusto che vita è?»

TORINO - «Mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. E' la disperazione, la fine dell'umanità». E' questo il parere di Dario Fo, ieri oggi a Torino per partecipare al convegno su «Le specie genetiche in via di estinzione, biodiversità, biotecnologie ed etica», organizzato in occasione dell'inaugurazione del Salone del Gusto. «Grazie anche alle mie origini contadine nel cibo io tengo a godere della quantità di varianti, non della qualità in sè. E' un peccato vedere che come si cancellano dalla faccia della terra duemila tipi di albicocche o di prugne, così si cancella la nostra capacità di sentire e di distinguere. I giovani non hanno più il gusto del diverso, dello strano, dello straordinario, del sottile. Si cancella un sapere antico, e questo è un grande abbassamento culturale».

Sul tema delle biotecnologie il «premio Nobel» ha detto che «è falso pensare che le biotecnologie possano cancellare la fame nel mondo. La produzione agricola presenta enormi sovrappiù ma nessuno pensa di darli a chi muore di fame: si preferisce distruggerli, perché è così che funziona la logica del profitto». Per questi signori, ha concluso, «io sono un terrorista della scienza, ma se così stanno le cose, sono ben contento di esserlo». Secondo Fo non si può fermare il progresso dalla scienza, ma servono regole. Una, ha scherzato, potrebbe essere quella di «imporre a quelli che sostengono queste operazioni di biotecnologia di mangiare per cinque anni i frutti e gli ortaggi che hanno prodotto: se resistono, poi li mangio anch'io».

LA STAMPA
VIA MARENCO 32
10126 TORINO TO
n. 308 9-NOV-98

LETTERA A FO

CARO Dario Fo, carissimo Maestro. Da tuo fan, oggi mi trovo a dissertire sulla tua idea di biotecnologia. Si tratta di scienza vera e non di fantascienza di ricerca a favore della vita umana e non di mera manipolazione genetica. Negli ultimi decenni, siamo passati dal transistor al computer. E oggi, dalla tecnologia canonica scientifica si approda alle biotecnologie.

Siamo tutti convinti che Carlin Petrini, patron del Salone, abbia ragione quando dice che il gusto deve rimanere fedele a quello dei cibi di una volta. Ma il vero problema è un altro: avere cibo per tutti, possibilmente conservando l'antico sapore. Spesso si ritiene che l'industria alimentare sia tecnologicamente arretrata, ma quando vogliamo modernizzarla non riusciamo ad accettare che stare al passo con i tempi significhi anche correggere l'uso di diserbanti e pesticidi. Se l'impiego di queste sostanze è cancerogeno, perché non possiamo utilizzare tecniche alternative?

E' vero, chi produce i cibi transgenici arricchisce alcune multinazionali, ma chi usa i diserbanti non arricchisce certo i contadini o i piccoli artigiani. Se nel mais transgenico si inserisce un batterio della terra negli altri prodotti si sta cercando di immettere geni che abbiano uno scopo anti-pesticida: ma nulla che possa mutare il nostro Dna.

Noi studiosi di questi benedetti cibi transgenici, li mangeremo consci di aver evitato l'uso di sostanze cancerogene, ma continuando a prestare grandissima attenzione ad eventuali mutazioni dannose per la vita umana. Fino ad oggi, dopo lo studio di almeno venti comitati europei, non ne abbiamo avuto sentore. Non si scherza con la vita, ma non si scherza neppure con il blocco della scienza. Il mondo è fatto soprattutto di acqua con l'aggiunta di poca terra coltivabile che, a causa di vari microorganismi dannosi, non riesce a dare il massimo. La popolazione terrestre è di cinque miliardi e settecento milioni circa di persone, e già oggi il suo trenta per cento non ha di che sfamarsi. Fra trent'anni saremo più di sette miliardi. Se l'uso del transgenico è da te giudicato un male, credimi, si tratta di quello minore. Rispettiamo il gusto, non deludiamo voi uomini di alto lignaggio culturale, ma lasciateci lavorare onestamente.

Voi, intellettuali, controllateci pure con la vostra autorità morale, ma non fermatevi alla prima impressione. Nessuno di noi, uomini di scienza, tradirà i dettami della solidarietà umana, statene certi! Con stima.

A destra, Dario Fo premio Nobel per la letteratura

Non solo vino e piatti prelibati ma anche un convegno al quale ha partecipato il premio Nobel

Si è aperto a Torino il «Salone del Gusto», grande kermesse della gastronomia

Tutti i sapori del mondo

Il boccone amaro di Fo: «Assediati dalle biotecnologie»

di Roberta Rizzo

TORINO - Mentre chef di fama mondiale iniziavano ad appassionarsi tra prosciutti, salami, piatti prelibati, fiumi di vini e prodotti doc in bella esposizione per la prima grande kermesse del Salone del Gusto, al Lingotto di Torino, il Nobel italiano, Dario Fo scoccava un dardo velenoso contro le biotecnologie. «Sono infami e bastardi coloro che detengono il potere, economico e politico, di gestire la produzione di cibo per l'umanità e, per non fare cadere i prezzi del mercato, se ne fregano di far morire di fame milioni di bambini, donne e vecchi. Per questi signori del potere io sono un terrorista della scienza, ma sono loro i veri terroristi». La voce di Fo ha quindi scosso il convegno sulle biotecnologie ed etica, al quale ha partecipato anche il segretario della Commissione intergovernativa della Fao, José Esquinaz; un incontro organizzato poche ore prima dell'inaugurazione del Salone del Gusto (che chiuderà i battenti lunedì). «E' un peccato vedere come si cancellano dalla faccia della terra duemila tipi di albicocche o prugne - ha detto Fo - così si cancella la nostra capacità di sentire e di distinguere. I giovani non hanno più il gusto del diverso, dello strano. Si cancella così un sapere antico, e questo è un grande abbassamento culturale. Perchè mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. E' la disperazione, la fine dell'umanità».

Ha preso la palla al balzo il Nobel italiano, ed ha rimarcato la recente polemica espressa al Parlamento europeo di Strasburgo sul tema delle biotecnologie. Il dubbio di Fo sulle certezze della scienza ha così varato la grande kermesse del gusto che è partita alle 17 aprendo 300 bancarelle di artigani alimentari e stranieri collocate in ben 52.000 metri quadri del Salone del Lingotto. Un inventario dell'alimentazione planetaria rivolto al grande pubblico: un appuntamento con la qualità in nome dell'educazione al gusto che vede il marchio Arcigola Slow Food presente con i suoi soci distribuiti in cinque continenti con strutture associative di base presenti in 35 paesi. Sono stati allestiti ben 205 laboratori del gusto suddivisi in 51 per degustazioni dei vini, 20 abbinamenti di cibo, vino e birra, 22 incontri con salumi e carni, 27 assaggi di formaggio, 35 lezioni su dolci, olio e aceto, affè, pasta, pizza (quella verace napoletana) e distillati. Il tutto servito con un contorno di ben 50 appuntamenti a tavola. Per gli appassionati sono stati organizzati 60 corsi e conferenze enogastronomiche, 12 eventi e tre convegni internazionali.

Ieri sera, tra croccante pesce fritto della laguna veneta, limoncello sorrentino, speck preparato come gioiello dai produttori dell'Alto Adige, portate di carne chianina doc, bagnate da bottiglie d'annata di Chianti, si aggiravano visitatori chiaramente estasiati da profumi paradisiaci. Tra i laboratori più applauditi quello dei 'Cioccolati d'Europa': una stupenda selezione dei migliori cioccolati esistenti e provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Belgio, Danimarca e Svizzera: un isola di cioccolato fondente e al latte bagnata da ben tre vini creati appositamente.

Nei primi mesi

IL TIRRENO
VIALE V. ALFIERI 9
57100 LIVORNO LI
n. 262 6-NOV-98