

Il nostro Direttore Editoriale compie ottant'anni

"Ritratto d'autore": Giannetto D'Oria



Giannetto D'Oria, a destra, con Franco Malerba

Trentadue anni fa nasceva "Il Gazzettino Sampierdarenese" Direttore responsabile: Ettore Bertieri - Redattore Capo: Giannetto D'Oria.

Era una voce che la delegazione sentiva di dover avere e che nasceva sotto i migliori auspici: l'equilibrio professionale di Ettore Bertieri e il carisma di Giannetto D'Oria, garanzie di riuscita e di longevità del periodico.

L'accoglienza fu entusiastica; altri nomi di rilievo collaborarono: Macciò, Baselica, Palazzo, Cepollina, Testa, Remedi, Battioni ed altri ancora.

L'aggregante era principalmente Giannetto D'Oria, sorriso smaliziato, veemente interlocutore, forse poco diplomatico perché questo aggettivo, a volte, si pone come un Giano Bifronte con un altro di significato meno nobile, di immutata - nei tempi - fede sampdoriana e sempre, come si dice oggi, sulla notizia e sui personaggi che aveva

un significato intervistare.

Ai giorni nostri il Gazzettino Sampierdarenese, con le spinte di questi anni, è in continua migliorativa evoluzione e a spingere (con qualche aiuto in famiglia) c'è ancora Giannetto D'Oria che ha mantenuto immutate le sue caratteristiche ma ahimé non gli anni. A volte dice "Non mi riesce più di fare quel che facevo prima", ma il suo fattivo apporto è costante e vigile, ed è comunque un riferimento per tutti i collaboratori del suo giornale.

Giannetto ha raggiunto un importante traguardo "gli 80" e da uomo sbrigativo qual'è li ha festeggiati in unica soluzione il giorno del suo onomastico, ossia il 24 giugno. La nostra redazione, ringraziandolo, gli fa i migliori auguri per "X" di questi giorni (non mettiamo limiti alla provvidenza): la sua guida è stata ed è importante per noi.

G.G.

Ditta TEODOSIO

Riproduzione chiavi elettroniche con transponder
Timbri e Targhe

Via L. Dottesio, 36 r. - Tel. 010.46.50.14 GENOVA-SAMPIERDARENA

LEGNO - PANNELLI AL TAGLIO - BORDATURA
PROFILI - ZOCCOLI - RIVESTIMENTI
PERLINATI - CORNICI - FERRAMENTA - UTENSILERIA
VERNICI - MOBILI - SEDIE - PORTE - SCARPIERE
MOBILI IN KIT PER CASA ED UFFICIO

16149 GENOVA SAMPIERDARENA
Via Gioberti, 21 rosso
tel. 010.41.27.17

consulenza specializzata

I semi dell'inganno

I cibi transgenici: ancora dubbi e poche normative in atto

Mi reco spesso in libreria. Oggi la mia attenzione è attratta dal titolo di un volume di M. Smith Jeffrey per le edizioni Nuovi Mondi Media, dal titolo "L'inganno a tavola". Mi incuriosisce a prendo a sfogliarlo, L'acronimo OGM, che già alle prime pagine incontro, mi conferma di quale inganno di tratti: organismi geneticamente modificati o che dir si voglia prodotti transgenici. L'autore, direttore e fondatore dell'Institute for Responsible Technology, propone una analisi approfondita su questa nuova ricerca dell'ingegneria genetica o bioingegneria, in inglese biotech. Nel leggere le prime pagine v'è da subito preoccupazione.

Proseguendo qua e là vengo a sapere che i cibi transgenici hanno provocato agli stessi ricercatori uno shock allorché constatarono che il contenuto nutrizionale delle colture OGM, rispetto a quelle prodotte secondo natura, era notevolmente impoverito e le cavie alimentate con prodotti OGM presentavano carenze nel sistema immunitario. Nel caso di una patata a cui era stato alterato il DNA, in modo che questa producesse una tossina, onde evitare agli agricoltori di irrorare i campi con pesticidi, si viene a sapere che se un insetto avesse mangiato parte di quel tubero sarebbe morto in breve tempo. In un capitolo successivo dal significativo titolo "La pista del denaro" l'autore ci fa sapere che negli USA l'80% della ricerca dipende da finanziamenti privati e che spesso i ricercatori hanno avuto "l'invito" almeno per il 30%, di modificare la conclusione sui risultati della stessa. Questo inquietante risultato apparve nel 2002 sul Times Higher Education Supplement. Inoltre citando il caso della Compagnia biotech Novartis, che nel 1998 aveva versato ingenti somme al Dipartimento di botanica e microbiologia dell'Università Berkeley di California, oltre ad avere la prelazione sui diritti di sfruttamento commerciale per circa un terzo delle scoperte fatte, la Compagnia ha il potere di far ritardare la pubblicazione della ricerca fino a quattro mesi di tempo al fine di presentare domanda di brevetto per lo sfruttamento sui risultati ottenuti. L'autore mi coinvolge nella lettura che è più interessante di un "giallo" per cui mi decido all'acquisto del volume e calarmi con calma dentro il baratro del sospetto e meglio comprendere.

Ogni cellula vegetale o animale ha all'interno del suo nucleo il DNA nel quale si trovano i geni che possono determinare molte delle caratteristiche della pianta o dell'animale, uomo compreso (ad esempio: capelli biondi, occhi celesti, sesso, ecc...) Nel tempo con la riproduzione naturale tali geni si combinano, interagiscono e trasmettono i caratteri alle successive generazioni.

Gli agricoltori e gli allevatori hanno spesso incrociato piante fra loro e animali fra loro con lo scopo di combinare e migliorarne le caratteristiche.

La bioingegneria si è proposta il salto e messa da parte ogni attesa, tagli via il gene che interessa il DNA di una specie e lo inserisce nel DNA di un'altra specie. Può succedere,

come è stato, che vada a combinarsi il DNA di un animale con quello di un vegetale, cosa che in natura non avviene. Si può arrivare ad inserire in un pomodoro, per farlo resistere alle basse temperature, il DNA di una sogliola artica resistente al congelamento. George Wald premio Nobel per la medicina, professore di biologia all'Università di Havard, ha dichiarato che l'ingegneria genetica presenta alla nostra società problemi senza precedenti per le implicazioni della vita sulla terra. A questo punto il "giallo" si fa intrigante. In natura un pesce potrà mai accoppiarsi con un pomodoro? A ciò hanno pensato i bioingegneri interferendo nell'evoluzione naturale. Uno dei primi problemi che sorgono è l'imprevedibilità delle conseguenze sulla salute dell'uomo, poiché potenzialmente potrebbero insorgere nuove malattie a tutt'oggi sconosciute.

Il secondo problema è etico, morale che dir si voglia, poiché viene violata la volontà dell'individuo che deve poter scegliere, sapere cosa scegliere e non essere obbligato, per mancanza di informazione, a nutrirsi di ciò che altri gli

propongono a sua insaputa. Il terzo problema è scientifico e duplice. Potrà la scienza interrompere o regolare il volume di questa strategia messa in atto nella catena biologica alimentare?

Certamente per le società Monsanto, Novartis, Syngenta ed altre, tutte multinazionali USA non vi sono problemi anche perché negli USA non esiste una normativa che regoli il mercato degli OGM. Ciascun produttore è libero di stabilire i propri criteri.

Ovviamente codeste Compagnie hanno il solo interesse di interessarsi ai loro interessi economico-finanziari.

Noi cerchiamo di tutelare la nostra salute tenendo d'occhio le etichette sui prodotti biologicamente naturali. Le "invenzioni" lasciamole a chi crede con la scienza di stravolgere la natura e di condizionale con essa l'umanità o parte di essa. Attenti dunque a non cadere nella trappola alimentare di questa bomba biologica. Quella atomica parte dell'umanità l'ha già sperimentata sulla propria pelle, quella cadeva dall'alto, cerchiamo che questa non ci venga servita nel piatto!

Giovanni Maria Bellati

"Kriter": freschezza e genuinità



A Sampierdarena, in via Nicolò Daste 1 rosso (Tel. 010 6457555), c'è un locale che dalle 12.00 alle 14.30, dal lunedì al venerdì (sabato solo servizio bar, domenica chiuso) è affollato da una clientela affezionata costituita da impiegati, lavoratori e studenti della zona in cui è ubicato. La principale attrattiva è la buona cucina, la celerità del servizio, la simpatia e il prezzo. Per 5 euro c'è un abbondante primo, un goloso secondo, contorno, un bicchiere di "quello buono" o mezza bottiglia di acqua minerale (consegnata chiusa), pane, focaccia, servizio. Si paga 5 euro e si esce satolli e contenti. Il menù è vario e invitante.

Il locale si chiama "Kriter" ed è nato dalla coalizione di tre amiche giovani, dinamiche e ottimiste: Adele, Cinzia, Cristina. È giovane anche il locale, nato, come una sfida al caro vita, il 14 febbraio 2000, giorno di San Valentino ed anno bisestile.

La cucina è il regno di Adele. La spesa si fa quotidianamente all'ingrosso e la genuinità dei cibi è garantita. Si occupano del servizio Cinzia e Cristina, coadiuvate da due giovanissimi: Claudia e Davide.

Il locale è accogliente nella sua semplicità ed i servizi sono perfetto.

Mangiare al "Kriter" vuol dire mangiar bene. La cucina è casalinga, senza fronzoli, ma veramente maiuscola e non tradisce mai le aspettative di chi si mette a tavola. Ci si sente "a casa propria".

La scoperta l'ho fatta casualmente, guardando l'invitante menù che viene esposto all'esterno del locale alle 11.30 e chiedendomi: "ma sarà vero?". Ebbene sì, è vero. E dico: serva da esempio!

B.M.Tamagnone