

Parmigiano Reggiano: “Nessuna traccia di Ogm”

Giuseppe Alai, presidente del Consorzio di tutela: “Nessuna ricerca ha mai evidenziato presenza nel latte dei nostri bovini di Dna transgenico”.

E dal 2007 l'ente ha lanciato il programma per abbandonare i mangimi biotech

Quante volte mangiando il famoso Pata Negra spagnolo avete pensato che stavate consumando un prodotto ottenuto da animali alimentati con Ogm? Ebbene sì, circa il 30% del mais coltivato in Spagna è geneticamente modificato, istintivamente però pensiamo ai nostri prosciutti e ci sentiamo al sicuro perché l'Italia ha detto no alla coltivazione Ogm. Ma quanti consumatori sanno che anche i nostri animali sono allevati con mangimi Ogm? Solo tra i prodotti di origine animale - latte, formaggi, burro, yogurt, carne, salumi, uova - bisogna tenere a mente che l'84% dei mangimi italiani per animali utilizzano soia e mais Ogm, a meno che non si faccia una scelta di prodotti biologici.

E non aspettatevi una scelta “Ogm free” quando optate (e pagate di conseguenza) un prodotto DOP o Igp. E allora Parmigiano Reggiano, Grana padano, prosciutto di Parma, mozzarelle e culatelli? In realtà gli animali che li producono possono essere alimentati da milioni di tonnellate di mais e soia importata, frutto di coltivazione transgenica. Ma attenzione, è importante precisare che nel prodotto finale non ci sono tracce di Ogm. È quanto assicura il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai: “Il Parmigiano Reggiano non contiene alcuna traccia di Ogm, nessuno studio pubblicato ha mai evidenziato la presenza di Dna transgenico nel latte”. Per tale motivo nel 2007 Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha deciso di aderire alla campagna “Italia Europa Liberi da Ogm” come riporta nel proprio sito: “Nonostante l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza ali-

mentare, abbia chiaramente affermato su base scientifica che, anche nel caso in cui nei mangimi destinati all'alimentazione animale fossero presenti alimenti Ogm, non esistono tracce di Dna transgenico vegetale nel latte, nella carne e nelle uova, quindi in tutte le produzioni animali. Inviteremo i produttori ad aderire ad un programma di uso di mangimi non Ogm, adottando quindi una politica produttiva consortile che si avvii verso un abbandono dei mangimi con materiale transgenico”. “Non essendovi alcuna traccia di Ogm nel latte usato per produrre il Parmigiano Reggiano - spiega Alai - le ragioni di questa scelta risiedono esclusivamente in un impegno a tutela dell'ambiente che quotidianamente già manifestano i produttori di Parmigiano Reggiano, come del resto

hanno certificato anche alcune recenti indagini di importanti associazioni ambientaliste”.

A conferma della mancanza tracce di Dna transgenico anche uno studio condotto dai ricercatori dell'università della Tuscia ha dimostrato lo stesso risultato. La ricerca è stata

pubblicata su una rivista americana, *Journal of Animal Science* “Conigli alimentati con soia Ogm da sempre (anche la loro mamma era nutrita con soia biotech) e conigli cresciuti solo ad erba, orzo e frumento, sono stati macellati a 85 giorni e analizzati”. Nello studio si cercava la presenza del Dna transgenico in dieci tessuti (tra cui sangue, reni, muscoli, tessuto adiposo, stomaco, intestino), ma non è stato mai riscontrato se non nel contenuto gastrointestinale e nelle feci. Anche l'epitelio dello stomaco e dell'intestino, dopo averlo lavato, è risultato privo di Dna modificato.

**La conferma
da uno studio sul Journal
of Animal Science: non
c'è passaggio genetico
da animale a cibo**