

Broccoli e ricordi

di ROBERTO D'ALBERTO

A volte sui quotidiani si leggono notizie talmente stravaganti, che appare inevitabile chiedersi se siano annunci del tutto attendibili, o puntino più semplicemente a catturare l'attenzione dei lettori sparandole grosse.

Tra le pagine del giornale "Repubblica" di qualche settimana addietro, quindi, mi ha colpito un servizio dal titolo, "Brevettiamo il broccolo, così i giganti biotech lanciano la sfida all'Unione europea." Incredibile ma vero, l'articolo informava che a Bruxelles, in una qualche sede della comunità europea, il mese appena trascorso alcuni funzionari hanno discusso se brevettare i broccoli, e come farlo.

Sembra che una multinazionale del settore agroalimentare abbia chiesto all'EPO, ossia l'ufficio europeo dei brevetti (European Patents Office), che il broccolo costituisca "il caso in base a cui stabilire se brevetti su piante e animali siano leciti". Le multinazionali, in breve, stanno cercando di tracciare le nuove frontiere sui cibi che ogni giorno arrivano alla nostra mensa con la richiesta di brevettare alcuni prodotti alimentari.

Un'azienda inglese, stabilito che il broccolo è una pianta naturalmente ricca di particelle anticancro chiamate glucosinolati, ha studiato la struttura molecolare dell'ortaggio in questione per capire in quali condizioni le concentrazioni di glucosinolati aumentino.

Gli studiosi inglesi hanno scoperto, allora, che con determinati requisiti, selezionando le piante migliori e incrociandole in un certo modo, è possibile ottenere un prodotto con le proprietà previste dalle ricerche. Forti di questi risultati i dirigenti della multinazionale stanno cercando di protocollare la scoperta perché il procedimento l'hanno inventato loro, ne sono contenti, e adesso tentano di passare all'incasso chiedendo alla comunità europea il brevetto di tutti i broccoli, giacché possiedono la formula per aumentare i livelli di glucosinolati. Da rilevare a questo punto, che l'azienda ha reclamato il brevetto non sul procedimento, o la molecola, o su un seme particolare, ma sul normalissimo broccolo che si trova in tutti i mercati, poiché appunto l'idea di produrre un broccolo con un'alta concentrazione di glucosinolati è venuta a loro.

Come se qualcuno, insomma, scoprisse un modo per far nascere canarini blu, e poi reclamasse il brevetto non solo su quelli che produce con il suo metodo, ma anche su tutti quelli che sono in circolazione. La cosa strabiliante, poi, che l'EPO, nonostante le proteste levatesi da molti settori della società civile, non ha trovato la richiesta assurda, ma

ha continuato la procedura di verifica sulla validità della richiesta in oggetto. Per completare il quadro, inoltre, ricordo ai lettori che un tempo, i brevetti riguardavano soltanto le idee geniali, le scoperte nuove, le cose utili, le innovazioni tecnologiche che potevano essere riprodotte con un processo ben definito in ogni dettaglio.

All'inizio questo riguardava soltanto le invenzioni industriali, ma negli anni ottanta un ricercatore americano ottenne il primo brevetto su un batterio, in altre parole su un organismo vivente da lui geneticamente modificato, in grado di degradare le molecole di petrolio grezzo e quindi di bonificare aree inquinate.

Da qui è nata la possibilità per i produttori di OGM (Organismi geneticamente modificati), di brevettare le sementi, e dunque il divieto per gli agricoltori di riprodurle secondo i metodi tradizionali, e l'obbligo ad acquistare i nuovi semi a ogni stagione.

Tradotto in termini pratici, questo significa che se tutto, non solo le cose, ma anche la qualità dei prodotti diventa di qualcuno, allora tanti beni di consumo saranno più cari, dato che i brevetti hanno un prezzo. Insomma se si continua di questo passo, peserà di più fare la spesa, perché alla fine questi costi di ricerche e brevetti ricadranno sugli scaffali dei negozi, e quindi sulle nostre tasche. L'articolo cui faccio riferimento, ad ogni modo, mi ha ricordato un episodio di tanti anni fa che ci riporta immediatamente alla nostra realtà locale.

Il broccolo, in buona sostanza, mi ha rammentato quella volta che il dottore Andrea Parinisi commentava seduto in farmacia insieme a mio padre l'andazzo politico del tempo. Aveva appena finito la sua conversazione, l'insigne medico, e si apprestava a guadagnare la via d'uscita, quando si ricordò di qualcosa che era sfuggita alla chiacchierata, e d'un tratto rivolgendosi a mio papà del quale era grande amico, disse; "Compare quella del broccolo ve l'ho raccontata?" E il mio genitore, "No compà, qual è". Poi si rivolse a me con occhi espressivi e le mani protese in avanti quasi a sostegno del suo dire, esprimendosi così; "Tu Roberto ascolta, perché sei un giovane che si affaccia alla vita e certe cose sarebbe meglio che inizi a valutarle bene, presta attenzione dunque, a questo mondo c'è sempre da imparare".

E sciorinando la sua loquela più forbita, iniziò un panegirico su un cavolfiore che aveva acquistato al mercato della "Pietra", menzionandoci tutte le salutari proprietà che caratterizzano la pianta in argomento. Ci informò con le

sue dotte perifrasi che il broccolo cotto è ricco di vitamina C, potassio, ferro, fosforo e betacarotene, mentre gli ultimi studi avevano già dimostrato che il cavolfiore ritarda anche l'invecchiamento, perché il sulforafano di cui è carico inibisce i geni responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Mai inoltre, a suo dire, il cielo di Caltabellotta aveva ammirato quel simile esemplare d'ortaggio procuratosi al mercato del mercoledì. "Caro compare, avevo messo le mani su di un cavolo talmente grande, verde, e bello, che tutti i passanti mi dicevano; Che magnifico broccolo, dottore, dove l'ha comprato?" Poi ci raccontò che una volta raggiunto il suo gabinetto d'analisi di via Colonnello Vita, e poggiato l'oggetto di tanta ammirazione sul tavolo dello studio, uscì per andare a prendere un caffè al vicino bar Grisafi, non curandosi di chiudere la porta d'ingresso del laboratorio.

Una volta ritornato allo studio, però, si accorse con grande rammarico che il broccolo non c'era più. Guarda a destra, guarda a sinistra, guarda giù, guarda su, ma del cavolfiore nessuna traccia. E dov'è il broccolo? "Andai fuori in strada, continuò ancora il dottore, e cominciai a chiedere ai passanti se per caso avevano incrociato qualcuno con un grande broccolo sotto braccio". Finalmente dopo tante risposte negative incontrò la nipote Cinzia, che alla domanda dello zio rispose di essersi effettivamente imbattuta nel signor tal dei tali il quale stringeva un broccolo strepitoso al petto. Appena il dottore, allora, ebbe messo a fuoco in una frazione di secondo il profilo umano del tizio indicatogli dalla nipote, capì che l'uomo era proprio il tipo capace di sottrargli l'ortaggio, e picchiandosi la

fronte con la mano aperta; " Ah disgraziato, il broccolo mi ha fregato ".

Ora mi rendo conto che mai con le mie parole potrei raffigurarvi la simpatia, l'enfasi, l'ilarità, la gestualità sprigionata dal dottor Parinisi, ma posso assicurarvi che con mio padre abbiamo riso proprio di gusto, e ancora sghignazzo se ogni tanto mi torna alla mente quel vecchio episodio. E chissà, dall'alto della sua cultura, delle sue grandi conoscenze di greco, latino, lingua italiana, e cognizioni mediche scientifiche, cosa penserebbe dei broccoli in attesa di brevetti europei. Chissà quali valutazioni farebbe di questo difficile scorcio d'epoca il dottore Parinisi, uomo in grado di compilare da solo e in maniera ineccepibile la dichiarazione dei redditi annuale, o capace di stupire in positivo gli agenti della Guardia di finanza a seguito di un'ispezione nel suo laboratorio d'analisi, e incassare pure i loro complimenti per il modo ineccepibile con il quale gestiva lo studio.

Sarei proprio curioso, infine, di comprendere come un uomo d'altri tempi, e di quella statura morale e intellettuale, valuterebbe il tormentato periodo storico che stiamo attraversando, in cui qualcuno da un lato cerca di porre rimedio alla crisi economica aumentando magari opportunamente il numero dei taxi, mentre da l'altro lato la benzina e il gasolio volano inarrestabili verso il traguardo di due euro al litro. Ah, poterlo sapere.

www.corrieredisciacca.it

oltre le notizie