



Dario Bressanini insegna Chimica e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università dell'Insubria a Como. È titolare sulla rivista Le Scienze della rubrica "Pentole e provette" dedicata all'esplorazione scientifica del cibo. Ha pubblicato "OGM tra leggende e realtà" (Zanichelli 2009), "Pane e Bugie" (Chiarelettere 2010), "I giochi matematici di fra' Luca Pacioli" (Dedalo, 2011), "Le bugie nel carrello" (Chiarelettere, 2013) e, insieme a Beatrice Mautino, "Contronatura" (Rizzoli, 2015) . È autore del popolare blog "Scienza in Cucina".

L'illusione del cibo naturale

È in atto da alcuni anni una vera e propria corsa all'alimentazione "naturale", eppure le nostre idee sul tema non sono così chiare come vogliamo credere. Sempre più spaventati e confusi dai messaggi allarmistici dei media, ci siamo convinti che la "manipolazione" del cibo sia uno dei tanti mali della società odierna, dimenticando che l'intervento umano sulle specie vegetali è antico quanto l'invenzione dell'agricoltura stessa. Siete sicuri che il colore "naturale" delle carote sia l'arancione? Sapevate che il frumento tenero non esiste allo stato selvatico? E che mangiamo ogni giorno vegetali, non OGM, il cui DNA è stato modificato dall'uomo? Il cibo "naturale" non esiste, così come, paradossalmente non esiste il cibo "contronatura". Esiste semplicemente il cibo, che abbiamo sempre modificato e continueremo a farlo.