 Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Benini" MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 1 di 9

ANNO SCOLASTICO 2015/16

DOCENTE Cucca Valentina

DISCIPLINA Letteratura italiana

CLASSE 3 SEZ D INDIRIZZO RIM

LIBRO/I DI TESTO: Paolo Di Sacco, *Le basi della letteratura, dal Medioevo al Rinascimento*, Ed. scolastiche Bruno Mondadori  
 Dante Alighieri, *Inferno* (edizione a scelta)

### IL MEDIOEVO

La nascita delle lingue romanze

La rinascita in Europa dopo il 1000

Lo sviluppo della civiltà feudale: la cultura delle corti

La poesia trobadorica, la chancon de geste e i romanzi carolingi e arturiani

L'amor cortese

La cultura religiosa in Europa

San Francesco d'Assisi

*Il cantico di frate sole*

La scuola poetica siciliana

Giacomo da Lentini

*Madonna ha 'n sé vertute con valore*

La poesia siculo- toscana

Guittone d'Arezzo

*Ahi lasso, or è stagion de doler tanto*

Il dolce stil novo

Guido Guinizzelli.

*Al cor gentil rempaira sempre amore*

Guido Cavalcanti

*Chi è questa che ven ch'ogn'om la mira*

Dante Alighieri: poetica e opere

Rime, Vita nuova, Convivio, De vulgari eloquentia, De monarchia, La Divina Commedia

Da Rime *Guido, i' vorrei*; da Vita Nuova, *Il primo incontro con Beatrice, La donna dello schermo*, da De Monarchia, *Due fini e due guide: papa e imperatore*; da De vulgari eloquentia, *Il volgare illustre*; da La Divina Commedia: Canto I, III, V, XXVI



Francesco Petrarca: poetica e opere

Secretum, l'epistolario, Canzoniere

Dal Canzoniere: *Solo et pensoso, Movesi il vecchierel canuto e bianco, Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono, Erano i capei d'oro a l'aura sparsi*, Dall'Epistolario: *Ascesa al monte Ventoso*

La nascita dell'umanesimo: ideologia e nascita della filologia

L'evoluzione della prosa dal 1200 al 1300

	 Istituto di Istruzione Superiore “Vincenzo Benini” MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 2 di 9

Marco Polo, Il milione

Giovanni Boccaccio: formazione letteraria

Il decamerone

Il genere della novella

*Andreuccio da Perugia, Lisabetta da Messina, Chicibio e la gru, Nastagio degli Onesti.*

## IL RINASCIMENTO

Il nuovo contenuto culturale: antropocentrismo, la riscoperta della classicità, scienza, filosofia e politica, mecenatismo

La ruina d’Italia

Il primato culturale italiano

La lingua italiana nel corso del ‘300/400/500.

La poesia del Quattrocento

Lorenzo De Medici

Luigi Pulci

Poliziano, *La fabula di Orfeo ed Euridice*

Niccolò Machiavelli: ideologia e opere

Il Principe, Discorso sopra la prima deca di Tito Livio, La mandragola, Historia fiorentina.

Da Il principe: *Il Principe e la morale, Virtù e fortuna, La golpe e il liono.*

La poesia cavalleresca

Matteo Maria Boiardo: cenni all’Orlando innamorato

Ludovico Ariosto: ideologia e poetica

Cenni alla produzione dell’Orlando Furioso, focus sulla messa in crisi della ragione.

Indicazioni sullo svolgimento del saggio breve



La classe ha partecipato al progetto Toponomastica al femminile nel corso del quale è stato approfondito il mito di Medea e la sua figura come antesignana delle streghe, con lettura di La chimera di Vassalli e la visione del film Il nome della rosa.

## COMPITI DELLE VACANZE

Leggere i seguenti libri:

GOLDONI “La Locandiera”

TOMASI DI LAMPEDUSA “ Il gattopardo”

	 Istituto di Istruzione Superiore “Vincenzo Benini” MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 3 di 9

BASSANI “ Il giardino dei Finzi Contini”

Ripassare da p. 677 a p. 680; da p. 698 a 713 sul libro di testo

Svolgere due delle tracce inviate via mail.

COMPITI per studenti con giudizio sospeso

-Ripassare l’intero programma svolto facendo delle mappe concettuali/schemi relativi alla poetica e produzione artistica di Dante, Petrarca, Boccaccio e Machiavelli

-Leggere i seguenti libri:

GOLDONI “La Locandiera”

TOMASI DI LAMPEDUSA “ Il gattopardo”

BASSANI “ Il giardino dei Finzi Contini”

-Ripassare da p. 677 a p. 680; da p. 698 a 713 sul libro di testo

-Svolgere tutte e tre le tracce inviate via mail.



Melegnano, 27/5/2016

Firme alunni

-----  
 -----

firma docente

-----

	 Istituto di Istruzione Superiore “Vincenzo Benini” MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 4 di 9

## TRACCE TEMI

### CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di “saggio breve” o di “articolo di giornale”, utilizzando i documenti e i dati che lo corredano. Se scegli la forma del “saggio breve”, interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Da al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizzane una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro). Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo. Se scegli la forma dell’ “articolo di giornale”, individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo „pezzo”. Da all’articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro). Per attualizzare l’argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (mostre, anniversari, convegni o eventi di rilievo). Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.



### **1. ARGOMENTO: LO SPRECO ALIMENTARE.**

Utilizza i documenti sottostanti, integrali con le tue conoscenze e opinioni. Se scegli il saggio dovrai trattare tutti gli aspetti del problema, se scegli l’articolo potrai scegliere uno specifico argomento, rispondere a/polemizzare/rafforzare anche uno solo dei documenti proposti. In ogni caso ricorda di indicare titolo e destinazione editoriale.

**DOC. 1:** La lunga catena degli sprechi alimentari

Il caso di Bologna: «Last Minute Market» raccoglie gli avanzi da negozi, mense, scuole e caserme e le ridistribuisce a chi ha bisogno: nel 2009 già 890 tonnellate. Ogni anno gli italiani buttano 27 chili di cibo a testa. Gli americani gettano quasi la metà di ciò che comprano.

Del pane per i tramezzini si butta via la crosta, quella che non è «bella». Quattro fette per ogni pagnotta, più o meno il 17 per cento di ogni forma. Al giorno, per una sola fabbrica, fanno 13 mila fette. L'insalata, invece, deve essere tonda e senza tracce di terra: se il 10 per cento di una partita da 700 cespi non rispetta i requisiti, l'intero carico viene respinto. Regole dei supermercati: una goccia nel mare degli sprechi. Perché la catena del cibo perduto ha origini lontane e va dal produttore, al distributore, al consumatore. Ognuno ci mette del suo ma l'ultima parola è sempre una, il bidone della spazzatura. Gli italiani, ogni anno, ci buttano in media 27 chili di cibo a testa ma non sono soli: gli americani, campioni in carica, sprecano quasi la metà degli alimenti che comprano. Una voragine che inghiotte cibo ancora commestibile e, in più, danneggia l'ambiente. Un dato per tutti: per produrre le 187 tonnellate di latticini buttate via in un anno (il 2008) dalle famiglie britanniche sono state emesse 640 mila tonnellate di Co2 e impiegati 74 mila ettari di terra. Cifre da moltiplicare all'infinito per il numero di Paesi e per il contributo allo spreco che si registra ad ogni passaggio della filiera alimentare. Nel suo «Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare» (Bruno Mondadori Editore, pp. 368, euro 22, nelle librerie italiane dal 28 ottobre) Tristram Stuart arriva a calcolare che la produzione di cibo sia responsabile di oltre il 20 per cento delle emissioni di Co2 prodotte dall'uomo. Senza contare l'abbattimento delle foreste e i terreni sfruttati all'estremo. Stuart, 32enne inglese con una laurea a Cambridge e un passato recente da attivista vegetariano, disegna la mappa degli sprechi basandosi su dati e case history internazionali e sulla sua esperienza diretta di viaggiatore e di freegan (da free, libero e vegan, veganiano), ossia chi combatte il sistema recuperando alimenti direttamente dal bidone dei rifiuti.

	 Istituto di Istruzione Superiore “Vincenzo Benini” MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 5 di 9

La sua ricetta anti-spreco è la piramide dell' uso: ridurre, redistribuire, riciclare. In Italia, il «caso» scelto da Stuart è Last Minute Market, un progetto di ricerca dell' Università di Bologna che dal 2003 è diventato una realtà imprenditoriale. Obiettivo, ottimizzare la gestione delle eccedenze. «Il nostro scopo - spiega Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria di Bologna, uno dei padri del progetto - è quello di recuperare in modo snello, veloce e sostenibile ciò che si spreca. Quella che abbiamo sviluppato è un' innovazione di tipo logistico: non ci servono frigoriferi, camion o depositi dove stoccare i cibi, quello che recuperiamo viene consumato a pochi chilometri di distanza». Last Minute Market raccoglie le eccedenze da supermercati, mense, scuole e caserme e le ridistribuisce a chi ha bisogno, con l' assistenza di organizzazioni come Caritas e San Vincenzo. Nel 2009, tra gennaio e settembre, il recupero di cibo è stato di 890 tonnellate, pari a quasi tre milioni di euro e un milione e ottocentomila pasti. ....Anche se, avverte Segrè, «il nostro obiettivo non è alimentare lo spreco, ma ridurlo quanto più possibile. Perché le eccedenze si pagano, sia in termini ambientali che economici». Il mercato, però, continua a produrre in eccesso, cestinando quello che avanza. ( Ziino Giulia, Corriere della sera, 25-10-2009)



**DOC 2:** Bruxelles, 28 ottobre 2010 UE: prima Giornata Europea contro lo spreco alimentare "Trasformare lo spreco alimentare in risorsa". E' il titolo, si legge in una nota, della Conferenza che si terrà a Bruxelles nella sede del Parlamento europeo il 28 ottobre prossimo in occasione della prima Giornata Europea contro lo spreco. L'evento, sotto l'alto patronato della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del PE, è promosso dalla Facoltà di Agricoltura dell'Università di Bologna e da Last Minute Market. Alla conferenza, che si terrà alla presenza del presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del PE Paolo De Castro, dell'eurodeputato S&D Salvatore Caronna e di altri rappresentanti della Commissione europea prenderanno parte le organizzazioni di Stati membri dell'UE attive nella lotta agli sprechi: Fareshare - UK, Stop Food Wasting Movement - DK, Andes - FR, oltre ad esperti internazionali quali Paul Connett, Jan Lundqvist e Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market. "In occasione della conferenza - recita la nota - sarà sottoscritta la Dichiarazione congiunta sullo spreco alimentare che si prefigge di arrivare entro il 2025 a una riduzione di almeno il 50% della quantità di sprechi alimentari a livello globale. E con la sottoscrizione della Dichiarazione, verrà istituita una Rete Globale contro gli Sprechi Alimentari, primo strumento effettivo di coordinamento e lotta internazionale agli sprechi, per inserire urgentemente la questione nell'agenda delle priorità comunitarie e dei singoli Stati membri".

**DOC 3** Un libro contro lo spreco alimentare

L'autore: vi insegno a recuperare quello che buttate via

PADOVA - In Italia lo spreco alimentare ha raggiunto dimensioni preoccupanti. Molto però potrebbe essere recuperato. Ogni anno, infatti, si potrebbero riutilizzare 244.252 tonnellate di cibo per un valore di 928.157.600 euro. Sarebbe quindi possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di CO2 prodotte a causa dello smaltimento del cibo.

Da questi dati nasce l'idea del libro «Last minute Market. La banalità del bene e altre storie contro lo spreco», presentato in anteprima nazionale sabato 8 maggio a Palazzo Moroni. L'autore Andrea Segrè, Presidente della Facoltà di Agraria di Bologna, sarà affiancato da Sergio Tisato di Caritas Padova e dal giornalista Roberto Pinton. Combattere lo spreco è un tema caro a Segrè, presidente dell'associazione «Last Minute Market» che si occupa di recuperare i prodotti invenduti ancora idonei per essere consumati derivati da enti pubblici, imprese distributrici ma anche mercati all'ingrosso e attività di ristorazione. Nata nel 1998 come attività di ricerca del Dipartimento di Economia e Ingegneria dell'Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna, dal 2003 «Last Minute Market» diventa una realtà imprenditoriale con iniziative attive sia in Italia che all'estero. Corriere, 07 maggio 2010

	 Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Benini" MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 6 di 9

#### **DOC 4 : I PRODUTTORI OBBLIGATI PER CONTRATTO A RITIRARE LA MERCE INVENDUTA**

Milano butta via ogni giorno 180 quintali di pane

I fornai: nessuno lo vuole, neanche i proprietari dei canili. Distribuirlo o grattugiarlo non conviene

**DOC. 5:** Gli sprechi alimentari , dalla lettera inviata dal direttore generale della Fondazione "Banco alimentare" al Corriere della Sera in merito all'articolo "Le tonnellate di cibo sprecato e l'ingratitude verso la terra" (Corriere della Sera, 2/11/2010)

Sul Corriere del 2 novembre ho letto l' articolo «Le tonnellate di cibo sprecato e l' ingratitude verso la Terra» a firma Susanna Tamaro e il riquadro dedicato alla vicenda «arance Sicilia». Il Corriere giustamente ha dato molta rilevanza a un tema importante come quello dello spreco.....Però credo che il volume («Libro nero dello spreco») da cui prende spunto rappresenti poco la realtà, o meglio rappresenta, forse volutamente, solo una parte e quindi non permetta all' autrice dell' articolo di descrivere completamente il fenomeno in discussione. Infatti non si legge tutto quello che viene fatto, giorno dopo giorno da 21 anni, alla Fondazione Banco Alimentare Onlus per evitare che migliaia di tonnellate di cibo, ancora commestibile, finiscano nella spazzatura e diventino invece un pasto per i più poveri. E parliamo di più di 600.000 tonnellate di alimenti da quando è nata la Fondazione Banco Alimentare Onlus, 70.000 solo nel 2009. Sempre nell' articolo si parla di spreco e di «homo economicus» e giustamente ci si appella alla gratuità, senza ricordare, ad esempio, i 1200 volontari che tutti i giorni praticano già la gratuità, regalando il loro tempo alla Rete Banco Alimentare (ma come loro ce ne sono migliaia in tantissime altre organizzazioni) perché il cibo sia salvato dallo spreco e sia consegnato a più di 8.000 strutture caritative che aiutano a sfamare 1 milione e 500 mila poveri in Italia. Non tutto è, fortunatamente, come appare nel libro e quindi nell' articolo. Non tutti i giovani si «ubriacano fino a svenire»: tra i 110 mila volontari che parteciperanno il 27 novembre alla Giornata nazionale della colletta alimentare decine di migliaia saranno giovani. Marco Lucchini, direttore generale Fondazione Banco Alimentare

#### **2. ARGOMENTO: CALCIO E SOCIETA'**

Sulla base dei documenti forniti e del tuo patrimonio di conoscenze scrivi un "pezzo" sull'argomento assegnato. Scegli un titolo per il tuo testo

Documenti

**1.** «Guardatevi dal calcio» , intervista a Vazquez Montalbàn (Avvenire, 2 agosto 1998)

Il calcio si sta trasformando in una religione sostitutiva di tipo laico, con una sua ritualità, i suoi simboli, le sue cattedrali, le sue sette. Finora il Mondiale di Francia è stato l'evento più importante in questo processo di globalizzazione del calcio, uno sport che si trasforma in proposta di alienazione collettiva su scala planetaria, fondata sulla contrapposizione tra Nord e Sud del mondo, tra Paesi che importano giocatori e altri che li esportano. Anche se tutto questo, fortunatamente, ha un contrappeso molto positivo nel carattere multirazziale del calcio contemporaneo.

**2.** Il calcio è l'ultima rappresentazione sacra del mostro tempo. E' rito nel fondo, anche se è evasione. Mentre altre rappresentazioni sacre, persino la messa, sono in declino, il calcio è l'unica rimastaci. Il calcio è lo spettacolo che ha sostituito il teatro.

(intervista a P.P.Pasolini, in "L'Europeo", n.51, 1970)

**3.** Saba, Tredicesima partita (da Cinque poesie per il gioco del calcio,)

Sui gradini un manipolo sparuto



si riscaldava di se stesso.

E quando

- smisurata raggiera – il sole spense

dietro una casa il suo barbaglio, il campo



	 Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Benini" MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 7 di 9

schiarì il presentimento della notte.  
 Correvano su e giù le maglie rosse,  
 le maglie bianche, in una luce d'una  
 strana iridata trasparenza. Il vento  
 deviava il pallone, la Fortuna  
 si rimetteva agli occhi la benda.

Piaceva

essere così pochi intirizziti

uniti,

come ultimi uomini su un monte,

a guardare di là l'ultima gara.

**4. A. Spera, da "Storia sociale del calcio in Italia dal 1960 ad oggi"**

Quelli che corrono dal 1951 al 1962 sono gli anni di uno straordinario sviluppo del football italiano e mondiale: il calcio diventa un fenomeno di levatura planetaria. I vantaggi che il calcio trae dall'improvviso boom economico sono rilevanti. Aumentano gli incassi, i guadagni, le presenze negli stadi e le giocate al Totocalcio, il gioco di Stato. È comunque evidente

che questo improvviso quanto inaspettato miglioramento non è frutto di alcuna programmazione. Con l'avvento sempre più massiccio della TV i volti dei grandi campioni cominciano ad entrare nelle case degli italiani. Il calcio che è ormai un business non può non allettare i potenti. I grossi clubs, per consolidare il proprio potere, inseriscono nel consiglio della Lega Calcio, massimo organo di riferimento per le società, i più bei nomi dell'imprenditoria e dell'industria: Andrea Rizzoli, Umberto Agnelli, Angelo Moratti, sono i presidenti rispettivamente di Milan, Juventus ed Inter. Si va delineando una lobbie politico-economica. Gli ingenti investimenti portano ad un'alluvione editoriale: si va verso una sempre crescente diffusione della stampa calcistica "di partito", Forza Milan per citarne uno.

**5. Notte romana, il grande abbraccio agli azzurri d'oro (Corriere della Sera, 11 luglio 2006)**



ROMA - Forse andò così anche nel 46 a.C., per il trionfo di Cesare nelle strade di Roma dopo la vittoria sui Galli. Vercingetorige come Zidane? Non s'era mai vista una cosa del genere. «Scendete nell'arena», grida Carlo Verdone. Chiama i giocatori, li invita a salire sul palco. La colonna sonora di «Ben Hur» saluta l'arrivo dei «gladiatori d'Italia» nel grande catino della storia. Un milione di persone al Circo Massimo aspettando il carro dei Campioni del Mondo. Osannando la Coppa alzata al cielo da Cannavaro, ormai fuso con essa. Sono le 22.45 del giorno più lungo, la festa più lunga, che comunque andrà avanti e non finirà. Città-manicomio, coi fuochi d'artificio e le Frece Tricolori che disegnano nel cielo un grande cuore. Dall'aeroporto di Pratica di Mare fino a Palazzo Chigi: due ore, ieri pomeriggio, per fare 20 chilometri col pullman. Venti chilometri di cori e bandiere, serpentone infinito di auto, traffico bloccato sulla Pontina e all'Eur. E piramidi umane tra piazza Venezia e il Foro, con gente arrampicata fino in cima agli scavi: «Siam pronti alla morte, l'Italia chiamò».

### **3. ARGOMENTO : GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI**

**Doc 1** Le problematiche relative all'introduzione di coltivazioni transgeniche in agricoltura sono notevoli e di portata tale da non giustificare una decisione affrettata. ....

E' auspicabile che le moderne biotecnologie in agricoltura, così come gran parte delle innovazioni tecnologiche introdotte in questo secolo (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, regolatori di crescita, ecc.), non siano viste come un ulteriore strumento "necessario" per incrementare la produttività del lavoro in agricoltura, a scapito, ancora una volta, dell'ambiente.

.....

	 Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Benini" MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 8 di 9

Come si è visto in precedenza, soprattutto per le agricolture più intensive, come è quella del nostro Paese, difficilmente gli organismi geneticamente modificati potranno determinare vantaggi durevoli, anzi, sotto molti punti di vista si potranno verificare numerosi svantaggi, tra i quali si ricordano:

- diminuzione del reddito reale dell'agricoltore, in relazione all'abbassamento del prezzo dei prodotti agricoli;
- aumento dell'esodo rurale, in relazione all'abbandono dell'agricoltura dai territori meno vocati da un punto di vista pedoclimatico e da quelli che non sono in grado di competere da un punto di vista del costo dei fattori produttivi;
- diminuzione di importanza dell'agricoltura e dell'impresa agricola a favore di quella industriale o dei servizi;

....Occorrerà poi valutare attentamente se l'introduzione di individui geneticamente modificati risponde o meno ad una reale esigenza del consumatore. Soprattutto nell'attuale momento in cui quest'ultimo tende a privilegiare la tipicità, la salubrità e, più in generale, la naturalezza dei prodotti alimentari (il forte aumento del consumo di produzioni biologiche ne è una conferma), si può affermare che il loro sviluppo è sicuramente controtendenza.

Claudio Malagoli (Professore associato di "Estimo rurale e pianificazione agricola" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna)

**Doc.2** Da un'intervista a Renato Dulbecco, Nobel per la medicina, presiede il comitato scientifico di Tebio.

"...Io capisco che il profano si chieda: ma che cosa stiamo facendo? Io non ho nessuna obiezione contro questi dubbi. Però dico: bisogna guardare al problema in modo serio e obiettivo. Ora, quali sono gli elementi che possiamo esaminare? Uno è questo: i cibi modificati, il granturco, la soia, sono stati già fabbricati negli Stati Uniti e in altri paesi da tre-quattro anni. Centinaia di milioni di persone li hanno consumati, e nessuno si è lamentato, non c'è mai stato nessun problema".

- Cosa si è fatto per capire se ci sono cose che non vanno bene?

"Finora nulla. Bisogna perciò che ci sia adesso un sistema di monitoraggio molto accurato, nelle aziende che costruiscono il cotone, le patate, e vedere che cosa bisogna fare".

- Oggi Altroconsumo, una associazione di consumatori, ha trovato tracce di Ogm non dichiarate in prodotti alimentari. "Certo, non è una buona cosa. Io credo che si dovrebbe sapere, se un prodotto li contiene o no. Ma vede, che cosa poi crea dei dubbi? Questo fatto: chi trae vantaggio dai cibi geneticamente modificati? La ditta che li produce, e i coltivatori che li adoperano, perché per loro costa molto meno per varie ragioni. Però il consumatore non ne ha nessun vantaggio. A me sembra che parte del vantaggio che hanno produttori e coltivatori dovrebbe ricadere sul consumatore, che avrebbe una maggiore motivazione ad accettare questi cibi".



Questa innovazione produce benefici per i paesi più poveri?

"Ancora no, ma c'è parecchio lavoro da fare. Per esempio si sta lavorando a introdurre un gene che rende le piante più resistenti alla siccità e al calore. Questo potrebbe essere molto utile. Oppure c'è un tipo di riso che produce una quantità molto maggiore di vitamina A: in molti paesi la gente diventa cieca, perché non

c'è abbastanza vitamina A. Quindi bisogna vedere tutti gli aspetti: i buoni e i sospetti".

**Doc 3** "I cibi geneticamente modificati (Ogm), oggi in commercio, sono assolutamente sicuri, affidabili e innocui. Non nascondono alcun rischio per la salute dell'uomo e degli animali. Dirò di più. Sono spesso più sicuri di molti alimenti cosiddetti "naturali", poco controllati. Personalmente, se in Italia si potesse scegliere, preferirei nutrirmi di mais transgenico". La dichiarazione di Umberto Veronesi, direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Oncologia.....



	 Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Benini" MELEGNANO	SQ 004/Rev 0
	<b>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO</b>	Pag. 9 di 9

Il documento in difesa degli Ogm, sottoscritto ieri a Milano, è un preciso messaggio al governo in merito all'approvazione del provvedimento che vorrebbe bloccare la coltivazione di Organismi geneticamente modificati nel nostro Paese. Secondo le società scientifiche che maggiormente si occupano di biotecnologie, dall'Accademia Nazionale delle Scienze, all'Associazione nazionale dei Biotecnologi, alla Società italiana di Tossicologia, "gli Ogm sono regolati da un quadro normativo che non ha eguali in campo alimentare e pertanto risultano essere più controllati di qualunque altro prodotto alimentare. Andrebbe perciò abbandonato l'atteggiamento manicheo "pro" o "anti" Ogm, a favore di un consenso razionale, perché informato, sul processo e sui prodotti derivati".

Doc 4 Manipolare geneticamente un organismo vuol dire passare ad esso una molecola di DNA che gli permette di produrre una proteina che prima non era in grado di fabbricare. Noi ci nutriamo da sempre di proteine, ma esse, come talvolta altre sostanze, possono essere "rifiutate" dal nostro organismo. Quando veniamo in contatto con certe molecole infatti, il nostro organismo reagisce in modo talvolta violento con quella che chiamiamo "reazione allergica" o allergia. I fautori degli alimenti GM sostengono che l'introduzione di cibi manipolati nella nostra dieta non può causare rischi di nuove allergie, e citano l'esempio dell'introduzione del gene di banana nel pomodoro, omettendo di precisare che – in questo caso - si tratta di cibi abitualmente consumati. L'ingegneria genetica, però, riguarda spesso geni, e dunque proteine, che non fanno parte del consumo alimentare tradizionale: i rischi non sono prevedibili se il gene "trapiantato", ad esempio nel grano con cui facciamo pane, pasta ecc., proviene da uno scorpione o da una petunia o da altri organismi finora mai utilizzati nell'alimentazione. Dossier - Greenpeace (in digilander. Libero.it)