

**NUOVO APPUNTAMENTO CON IL FESTIVAL DELLA SCIENZA A  
CAFFEINA: "Contro natura: Dagli ogm al "bio", falsi allarmi e verità  
nascoste del cibo che portiamo in tavola" QUESTO IL TEMA IN  
DISCUSSIONE.**

[Comunicato stampa del 01.07.2016]

A salire sul palco del teatro di S. Leonardo stasera alle 18 sarà Dario Bressanini, chimico e ricercatore. Da alcuni anni si assiste a una richiesta da parte dei consumatori di cibi "naturali" e di un ritorno alla "natura", senza però che sia chiaro che cosa si intenda con questi termini. Si può infatti ritenere "naturale" l'agricoltura, che è stata "inventata" dall'uomo circa 10.000 anni fa e che consiste nella "manipolazione" della "natura" stessa da parte dell'uomo per il proprio beneficio? Le carote sono arancioni in natura? Il glutine è più tossico perché è stato modificato dal miglioramento genetico o perché se ne mangia di più? Che differenza c'è tra i prodotti ottenuti con l'agricoltura biologica, con quella convenzionale e gli OGM? Uno dei due autori del libro, Dario Bressanini, chimico, ricercatore e divulgatore scientifico, nonché appassionato di cucina e blogger (suo è il blog *Scienza in Cucina* su *Le Scienze*), ci illustra, attraverso una sorta di viaggio nel tempo, quella che è la storia dell'agricoltura, che è legata indissolubilmente a quella dell'uomo, spiegandoci, con rigore scientifico, ma con capacità di affabulatore, le origini di ciò che mangiamo ogni giorno

Viterbo, 1.7.2016