

Gazzetta⁶

"SCIOPERO! VOGLIAMO IL COPYRIGHT!"

I Microbiotecnologi incrociano gli enzimi. L'industria alimentare rischia il fallimento.

1

Continua ad oltranza, e con un'altissima percentuale di adesione, lo sciopero indetto pochi giorni fa dai vertici sindacali mondiali dei Microbiotecnologi.

"Vogliamo che ci venga riconosciuto il merito nelle produzioni alimentari per le quali il nostro contributo biochimico è fondamentale. Nessuno, nemmeno i produttori, attribuisce la dovuta importanza al nostro lavoro" attacca Saccharomyces cerevisiae, portavoce e capogruppo degli scioperanti.

Batteri, lieviti e muffe operanti nel settore delle tecnologie alimentari si sono coalizzati per boicottare la produzione in segno di protesta. Ogni attività di tipo fermentativo non strettamente necessaria è stata assolutamente vietata; solo ai Microrganismi Anaerobi Obbligati, in virtù della loro incapacità di utilizzare Ossigeno, è stata concessa l'attività minima necessaria alla sopravvivenza.

Immediata la battuta d'arresto di innumerevoli produzioni alimentari, con parecchie tonnellate di semilavorati rimasti inutilizzati e da smaltire. Per le aziende italiane sono stati valutati danni economici per parecchi milioni di euro, anche solo dopo pochi giorni di inattività. Le associazioni dei produttori non sanno come comportarsi, pare però che stiano organizzando delle equipe di ricerca per isolare gli enzimi necessari alle fermentazioni, nella speranza di poter fare a meno dell'aiuto dei microrganismi.

"Non ce la faranno mai" ride S. cerevisiae "per isolare gli enzimi hanno comunque bisogno di qualcuno di noi. In ogni caso sarebbe una ricerca lunga, costosa e dai risultati incerti".

I consumatori, intanto, assistono impotenti alla progressiva riduzione di alimenti nella propria dieta; fra le molte mancanze si lamentano soprattutto quella del pane e del vino. Tuttavia restano disponibili un certo numero di alimenti non fermentati e abbastanza eterogenei dal punto di vista nutrizionale.

"Non moriranno di fame, anzi...un po' di dieta non farà male a nessuno" continua S. cerevisiae "del resto questa protesta è rivolta anche ai consumatori, danno troppe cose per scontate. Così si renderanno conto di quanto le biotecnologie siano loro utili, anche se non tutti pensano al pane come ad un prodotto biotecnologico".

Restano per ora estranei allo sciopero i BIG (Batteri Ingegneri Genetici), impiegati come vettori di geni nella produzione di alimenti contenenti o provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

"I BIG rappresentano un caso a parte" spiega ancora S. cerevisiae "l'uomo prende in prestito i loro plasmidi senza chiedere il permesso. Noi altri, invece, siamo piuttosto liberi di fermentare. Mentre non ci si può opporre a chi ruba plasmidi si può non concedere gli enzimi a chi è ingrato. Comunque non escludiamo la possibilità di organizzare anche manifestazioni per tutelare la libertà dei BIG per la gestione dei propri plasmidi".



Nessun BIG ha voluto esprimere opinioni in proposito, anche se secondo alcune indiscrezioni non è da escludere una loro futura adesione alla protesta microbica.

Per correttezza, i MicroCoBAS (Microbiologici Comitati di Batteri Affiliati e Simili) hanno reso pubblico l'elenco delle specie microbiotecnologiche attualmente in sciopero, con le relative produzioni di afferenza. Informazione che, a nostro avviso, fornisce una buona panoramica degli alimenti non più disponibili.

Pubblichiamo tale elenco in forma integrale, così come ci è stato trasmesso dai sindacati, rigorosamente in ordine alfabetico (attenzione: le denominazioni degli alimenti sono state generalizzate per ovvie ragioni di semplificazione).

MICROORGANISMO	PRODUZIONE
LIEVITI	
Candida spp. (per il lettore non microscopico: spp. sta per "diverse specie appartenenti a tale genere", NdR)	Pani regionali - Pane di segale - Brioches - Crackers - Dolci da ricorrenza (Panettone, Pandoro, Colomba)
Hanseniaspora spp.	Vino
Kloeckera apiculata	Vino
Saccharomyces bayanus	Vino
Saccharomyces carlsbergensis	Birra
Saccharomyces cerevisiae	Birra - Vino - Pane comune - Pane in cassetta - Pizza - Grissini - Dolci - Fette biscottate
Schizosaccharomyces pombe	Vino
MUFFE	
Penicillium spp	Insaccati
Penicillium roquefortii	Formaggi
BATTERI	
Acetobacter spp.	Aceto
Gluconobacter spp.	Cioccolato
Lactobacillus spp.	Caffè - Cioccolato - Burro
Lactobacillus bulgaricus	Yogurt - Formaggi
Lactobacillus brevis	Pani regionali - Pane di segale - Brioches - Crackers - Dolci da ricorrenza
Lactobacillus lactis	Formaggi
Lactobacillus helveticus	Formaggi
Lactobacillus plantarum	Conserven vegetali - Pani regionali - Pane di segale - Brioches - Crackers - Dolci da ricorrenza - Insaccati
Lactobacillus sanfranciscensis	Pani regionali - Pane di segale - Brioches - Crackers - Dolci da ricorrenza
Lactococcus lactis	Formaggi - Burro
Leuconostoc enteroides	Burro
Oenococcus oeni	Vino
Pediococcus spp	Pani regionali - Pane di segale - Brioches - Crackers - Dolci da ricorrenza - Insaccati
Staphylococcus spp	Insaccati
Streptococcus thermophilus	Yogurt - Formaggi

