

RaiTre intervista la nostra esperta Patrizia Spigno

Nella puntata di *Indovina chi viene a cena* dal titolo *Il Pomo d'oro*, andata in onda ieri sera, 29 maggio, a parlare di semi, salsa, oro rosso e San Marzano, c'era anche **Patrizia Spigno**, **Genetista della Banca del Germoplasma della Regione Campania**, che abbiamo l'onore di ospitare nella nostra rubrica "La parola all'esperto".

Che pomodoro si nasconde nei barattoli che compriamo al supermercato?

Questo è stato l'argomento portante della puntata curata da Sabrina Giannini e Marcello Brecciaroli, che ha evidenziato come, purtroppo, il pomodoro da trasformazione non ha neanche più un nome, ma solo una sigla, quella del seme industriale da cui è prodotto. Un seme ibrido, dato che almeno il 90 % dei pomodori in commercio oggi viene realizzato con semi nati da incroci a tavolino, al servizio di maggiore produttività e resistenza.

In controtendenza rispetto alle grandi multinazionali, nella trasmissione di RaiTre (dal minuto 9.30) Patrizia Spigno spiega come, insieme ad altre figure del suo campo, e anche alle istituzioni come ribadisce ella stessa, "ha salvato il San Marzano", preservandone la varietà, ma anche il gusto e il sapore.

>>>Per saperne di più, guarda il video

[fvplayer

src="https://dispensaitaliana.gruppoeventi.org/wp-content/uploads/2017/05/Indovina.mp4" width="512" height="288"]

Indovina chi viene a cena, in onda ogni lunedì su RaiTre a partire dalle 21.05, è un programma di **Sabrina Giannini**, autrice di inchieste storiche di **Report**: un programma

sull'alimentazione, un percorso tra miti e salute, interessi che orientano il mercato e comode abitudini, una trasmissione che ha come obiettivo centrale l'informazione dei consumatori. Conoscere, informarsi, sapere esattamente cosa portiamo nei nostri piatti è importantissimo, poiché *"Saremo domani quello che mangiamo oggi"*.

Amabile Amato