

FORNO A MICROONDE LA RICETTA PER AMMALARSI DI CANCRO

Scritto dalla Signora Lynne McTaggart, editrice della rivista
"What Doctors Don't Tell You" (Vol. no, No. 12),
Satellite House, 2 Salisbury Road, London SW19 4EZ, Inghilterra.
Tradotto dalla Signora Paola Macelloni.

Esiste da dieci anni una prova, che il tribunale svizzero ha soppeso, che dimostra come il cibo trattato con le microonde possa danneggiare il sangue in modo rilevante. Studi più recenti hanno aggiunto prove evidenti che il forno a microonde è un rischio per la salute.

Nel 1989, un nutrizionista svizzero, il Dottor Hans-Urich Hertel fece delle scoperte allarmanti sull'uso del forno a microonde. Ma nonostante ciò per più di dieci anni ha dovuto lottare per avere il diritto di far sapere al mondo che cosa aveva scoperto.

Il punto che ha cercato in tutti i modi di rendere noto al pubblico è di interesse vitale per i consumatori : tutti i cibi che vengono cucinati o scongelati nel microonde possono causare dei cambiamenti del sangue che indicano lo sviluppo di un processo patologico presente anche nel cancro.

Nonostante ciò, Hertel per tutto questo tempo, è stato preso in giro dai fabbricanti di forni a microonde che hanno usato le leggi svizzere sul commercio per tappargli la bocca al punto di minacciare di rovinarlo.

Nel Marzo 1993, il Tribunale per il Commercio di Berna, a seguito di una denuncia della Associazione Svizzera dei Produttori di Apparecchi Elettrici Domestici ed Industriali, ha fatto divieto al Dottor Hertel di dichiarare pubblicamente o per scritto, che i forni a micro-onde sono dannosi alla salute. Non ubbidire a questo ordine avrebbe potuto significare una multa di 5000 Franchi Svizzeri o addirittura un anno di prigione.

La Corte Federale di Losanna ha confermato questo verdetto nel 1994 giustificandolo sulla base della Legge Svizzera contro la Concorrenza Sleale che proibisce "dichiarazioni discriminanti, false, ingannevoli e dannose contro un produttore e i suoi prodotti" (Giornale delle Scienze Naturali, 1998;1: 2-7) una legge che prende esclusiva-mente in considerazione la facoltà di impedire il commercio in sé e non l'intento di nuocere.

Tale legge imbavaglia anche la stampa svizzera poiché qualsiasi osservazione che possa essere considerata una critica del forno a microonde può con facilità portare ad un processo. Le opinioni svizzere sulle scoperte del dottor Hertel non sono condivise dal resto dei paesi europei. Nell'Agosto del 1998, La Corte Europea dei Diritti Umani stabilì che l'ordine del silenzio emesso dalla corte svizzera contro il Dottor Hertel era contrario al diritto di libertà di espressione : La Corte Europea ordinò anche alla Corte Svizzera di pagare un com-penso di 40.000 franchi svizzeri come risarcimento.

Pur avendo vinto la causa da due anni, il Dottor Hertel è ancora in attesa che il Tribunale svizzero cambi la sentenza precedente e gli tolga la multa di 8000 franchi. Nel frattempo le sue scoperte sensazionali sono state convalidate da testimonianze che spuntano qua e là in tutto il mondo.

DA DOVE E' INIZIATO TUTTO QUESTO?

Si ritiene da parte di molti che i forni a microonde siano stati ideati durante la seconda guerra mondiale in Germania per facilitare la preparazione del cibo nei sottomarini; altri dicono che gli stessi scienziati svilupparono tale invenzione per facilitare le manovre durante l'invasione dell'Unione Sovietica. In ogni modo l'invenzione è databile dalla Seconda Guerra Mondiale.

Dopo la guerra, questa tecnologia fu importata negli USA dove fu sviluppata e come risultato il primo forno a microonde fu messo in commercio nel 1952 dalla Raytheon. Da quel momento in poi, questa tecnologia è stata adottata in tutto il mondo senza che venissero fatte ricerche sui possibili effetti dannosi da parte delle autorità di nessun paese.

Solo negli anni '70 cominciarono a comparire dei rapporti che mettevano in dubbio la sicurezza dei cibi cotti a microonde. Studi istologici sui broccoli e le carote cotti a microonde rilevarono che la struttura molecolare dei nutrimenti erano deformati a tal punto da distruggere le pareti cellulari quando, nella cucina tradizionale, la struttura cellulare rimane intatta (Journal of Food Science, 1975; 40 : 1025-9).

IL FUNZIONAMENTO DI UN FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde usa un dispositivo chiamato magnetron, che fa oscillare un fascio elettronico ad una frequenza molto alta, producendo così una radiazione di microonde (MW). Gli apparecchi domestici o industriali usano una frequenza di 2.45 gigahertz (Ghz) ad una potenza di 400-900 watts per un forno domestico standard, la cui alimentazione è progettata per fornire 4000 impulsi al magnetron.

La frequenza di 2.45 Ghz si usa perché l'acqua assorbe l'energia elettromagnetica più velocemente e al massimo grado a questa frequenza, dando così modo al cibo che contiene acqua di riscaldarsi rapidamente.

Le molecole contenute nel cibo sono costrette a allinearsi con il campo elettrico molto rapidamente e ad oscillare intorno al proprio asse. Il calore viene prodotto dalla notevole frizione intermolecolare.

Le microonde vengono proiettate dal magnetron all'interno del forno, dove riscaldano il cibo dall'interno verso l'esterno, a differenza dei forni tradizionali che fanno il contrario. Il riscaldamento dall'interno cosa può lasciare delle zone fredde e da ciò la necessità di ruotare costantemente il piatto.

Il massimo livello di perdita permesso dalle norme attuali corrisponde a una potenza di densità di 5 milliwatts per centimetro quadrato alla distanza di 5 centimetri dalla porta del forno. Questo valore si basa su misurazioni standard per radiazioni MW che sono oggetto di discussione fra coloro che sostengono che gli effetti atermici delle radiazioni MW dovrebbero essere tenuti in considerazione solo quando i livelli di radiazione registrati sono bassi (come ad esempio con i cellulari). Lo sportello del forno stesso dovrebbe essere controllata periodicamente per assicurarsi che non ci siano eccessive perdite.

LA RICERCA DI HERTEL

Undici anni fa, il Dottor Hertel, un medico nutrizionista che aveva già lavorato per diversi anni per una società alimentare svizzera,

si mise in contatto con il Professor Bernard Blanc dell' Istituto Federale di Tecnologia per sviluppare un programma di ricerca a largo raggio sull'effetto del cibo trattato con microonde negli esseri umani. I due scienziati decisero in seguito di ridurre la loro ricerca ad un livello più limitato, quando il Fondo Nazionale Svizzero non si dichiarò disponibile a finanziare il loro progetto.

Selezionarono otto individui dell'Istituto di Macrobiotica di Kientel in Svizzera che seguivano una dieta strettamente macrobiotica, compreso anche il Dottor Hertel: questo per ridurre al minimo la presenza di elementi che avrebbero potuto essere considerati fuor-vianti per i loro effetti sull'analisi del sangue. Tutti i volontari avevano un'età compresa fra i 20 ed i 40 anni, tranne Hertel che aveva 64 anni.

Come ci racconta Hertel nel suo libro : "Ciò che i dottori non ci dicono" per otto settimane abbiamo vissuto tutti nello stesso albergo e non c'è stato ne fumo, né alcol, né sesso. Ad intervalli di 5 giorni, i volontari ricevevano uno degli otto tipi di cibo disponibili a stomaco vuoto : latte crudo biologico; lo stesso latte preparato in modo tradizionale; lo stesso tipo di latte scaldato in forno a microonde; latte pastorizzato in forma tradizionale; verdura da cultura biologica cruda; la stessa verdura cucinata in forma tradizionale; la stessa verdura surgelata e scongelata in forno a microonde e la stessa verdura cucinata in forno a microonde.

Ai volontari fu prelevato il sangue immediatamente prima di mangiare e a intervalli fissi dopo avere mangiato i suddetti cibi.

Si poterono osservare dei cambiamenti significativi del sangue di coloro che avevano consumato cibo trattato con forno a microonde; mutamenti consistenti in una riduzione di tutti i valori dell'emoglobina e del colesterolo, sia delle lipoproteine ad alta densità (colesterolo "buono") sia di quelle a bassa densità (colesterolo "cattivo") (Nexus, 1995; Aprile / Maggio : 25-7).

I linfociti (globuli bianchi) mostravano una diminuzione a breve termine più evidente dopo che era stato consumato del cibo trattato a microonde che dopo avere consumato del cibo cucinato in maniera tradizionale. Inoltre, Hertel scoprì un'associazione altamente significativa fra la quantità di energia a microonde nel cibo preso in esame e la luminescenza di quei batteri che si illuminano, se esposti ad una luce speciale, nel sangue di coloro che ne avevano mangiato. Hertel concluse che tale energia poteva essere trasmessa a coloro che mangiavano cibo cucinato a microonde.

Oltre agli effetti suddetti, Hertel notò anche effetti non termici che, egli sostiene, alterano la permeabilità della membrana cellulare poiché cambiano i potenziali elettrici fra l'esterno e l'interno della cellula. Le cellule danneggiate diventano quindi facile preda dei virus, dei funghi e di altri microrganismi.

I meccanismi naturali di riparazione delle cellule vengono anch' essi alterati, e ciò induce le cellule a ricorrere forzatamente alla riserva di energia in "stato di emergenza passando dalla respirazione aerobia (basata sull'ossigeno) a quella anaerobia (priva di ossigeno). Invece di produrre acqua e biossido di carbonio, producono perossido di idrogeno e monossido di carbonio.

In una situazione di questo tipo Hertel asserisce, le cellule passano da un processo generatore di energia di "corretta ossidazione" ad uno di "fermentazione" malata. Hertel prosegue e constata che quando il cibo è trattato con microonde, il forno emette una potenza di 1000 watt o ancora di più. La distruzione e la trasformazione delle molecole del cibo che ne risulta produce dei nuovi composti che si chiamano "radiolitici", sconosciuti in natura. E' opinione corrente nei circoli scientifici che i cibi trattati a microonde non contengano livelli significativamente alti di composti radiolitici più dei cibi cucinati in maniera tradizionale, ma i risultati portati da Hertel suggeriscono il contrario.

Le analisi del sangue dei volontari hanno confermato che in coloro che consumavano cibo trattato a microonde non tutto andava bene. Campioni presi ogni mattina alle 7,45, 15 minuti dopo che avevano mangiato e due ore dopo, mostrarono che i valori degli eritrociti, dell'emoglobina degli ematocriti e leucociti erano al limite minimo della normalità in coloro che avevano mangiato del cibo trattato a microonde.

Tali risultati sono simili a quelli delle persone tendenti all'anemia; i risultati erano più evidenti e significativi statisticamente nel secondo mese della ricerca. Inoltre, in correlazione con la diminuzione dei valori, si erano innalzati i livelli di colesterolo. Non è difficile capire perché la pubblicazione dei risultati della ricerca nel 1992 abbia causato allarme in Svizzera. Comunque, la reazione delle autorità svizzere e dell'industria che lo portarono davanti ad un tribunale e lo accusarono e condannarono per Concorrenza Sleale, segna un capitolo vergognoso nella storia della Svizzera. Tale fu la pressione sul Professor Blanc che si sentì obbligato a dissociarsi pubblicamente dalla interpretazione data nella relazione congiunta che aveva seguito la loro ricerca, subito dopo la sua pubblicazione. Privatamente, egli ammise che con il Dottor Hertel che lo aveva fatto perché temeva per la sicurezza della propria famiglia (Journal of Natural Sciences, 1998; 2-7).

Nonostante tutti i tentativi per metterlo a tacere, la ricerca del Dottor Hertel è disponibile fuori dalla Svizzera per posta o sul sito web (copie disponibili da World Foundation for Natural Science, Box 632, CH-3000, Bern, Switzerland; tel: 0041 33 4381158; fax 437 4816. Sito web : www.wffns.org).

I RUSSI VIETANO I FORNI A MICROONDE

Dopo la seconda guerra mondiale anche i Russi hanno sperimentato il forno a microonde. Dal 1957 fino ad oggi, le ricerche sono state portate avanti dall'Istituto di Radiotecnologia di Klinsk, Bielorussia. Secondo il ricercatore americano William Kopp, che ha raccolto sia le ricerche tedesche che quelle russe, e che è stato inquisito per questo (Journal of Natural Sciences, 1998; 1: 42-3) - dal gruppo legale russo sono stati rilevati i seguenti effetti :

- La carne già cucinata e scaldata nel forno a microonde con calore sufficiente a distruggere un essere umano provoca :
- d-nitrosoditanolamine (un agente ben conosciuto fra le cause del cancro);
- destabilizzazione dei composti biomolecolari della proteina attiva;
- origine di un effetto binding della radioattività dell'atmosfera;
- origine di agenti che causano il cancro nelle proteine-idrolizzate del latte e dei cereali.
- L'emissione di microonde causava anche alterazioni nel comportamento catabolico (guasto) del glucoside - galattoside - elementi che si trovano nella frutta surgelata se viene scongelata in questo modo.
- Le microonde alteravano il comportamento catabolico degli alcaloidi delle piante se la verdura surgelata, cruda o cotta veniva esposta anche per tempi molto brevi.
- I radicali liberi che causano il cancro si erano formati in alcune strutture molecolari con minerali in traccia nelle sostanze vegetali, specialmente nei tuberi crudi.

- Ingerire cibi trattati a microonde innalzava la percentuale di cellule cancerogene nel sangue.
- A causa delle alterazioni chimiche nelle sostanze alimentari, c'erano delle disfunzioni nel sistema linfatico che causavano una degenerazione della capacità del sistema immunitario di autodifesa contro la crescita del cancro.
- Il catabolismo instabile dei cibi trattati a microonde alterava le loro sostanze elementali, e ciò provocava disturbi della digestione.
- Coloro che avevano mangiato cibi trattati a microonde mostrarono un'incidenza statisticamente maggiore di tumori allo stomaco e all'intestino, oltre a una degenerazione generale dei tessuti cellulari periferici ed una graduale perdita delle funzioni digestive e escretorie;
- L'esposizione alle microonde causò una diminuzione significativa dei valori nutrizionali di tutti i cibi studiati particolarmente :
 - Una diminuzione della biodisponibilità delle vitamine del complesso B, della Vitamina C, vitamina E dei minerali essenziali e lipotropi;
 - Distruzione del valore nutrizionali delle nucleoproteine della carne;
 - Diminuzione dell'attività metabolica degli alcaloidi, glucosidi, galattosidi e nitrilosi (tutte sostanze base delle piante presenti nella frutta e nella verdura);
 - Notevole accelerazione della disintegrazione strutturale dei cibi (Perceptions, 1996; Maggio / Giugno : 30-3).
 - Come risultato di tali ricerche i forni a microonde furono vietati in Russia nel 1976 e questo divieto fu annullato dopo la Perestrojka.

RICERCHE RECENTI

Ancora alcune di queste teorie devono essere verificate, ma altre ricerche in Gran Bretagna e negli USA hanno messo in evidenza altri rischi. Nel 1990 all'Università di Leeds, due ricercatori del Dipartimento di Microbiologia Medica hanno studiato il calore irregolare che i forni a microonde possono causare. Hanno scoperto che il contenuto di sale in una data porzione di purea di patate influiva sulla temperatura interna della vivanda- maggiore era il contenuto di sale, minore era la temperatura.

Da ciò i ricercatori hanno concluso che "la scarsa penetrazione di microonde nel cibo preso in esame ad alta concentrazione ionica può essere causato dalla induzione della corrente elettrica/ionica sulla superficie del cibo stesso. Questo spiegherebbe la ragione per cui il cibo confezionato scaldato a microonde di solito è bollente in superficie ma freddo all'interno (Nature, 1990; 344 : 496).

E' riferito il caso di un paziente che nel 1991 in un ospedale di Tulsa, Oklahoma, è morto per crisi anafilattica dopo una trasfusione di sangue che era stato scaldato in forno a microonde. L'irradiazione sembra avere alterato il sangue in qualche modo e avere causato la morte del paziente (Journal of Natural Sciences, 1998; 1: 2-7).

Nell'Agosto 1989, una ricerca del governo britannico ha dimostrato che la *Listeria* ed altri batteri potenzialmente mortali possono sopravvivere nel cibo cucinato a microonde, anche se si seguono le istruzioni (Food Business, 1989; 20 :12).

Un'altra ricerca americana ha dimostrato che l'uso di riscaldare avanzi di cibo nel forno a microonde è potenzialmente pericoloso. I ricercatori che studiavano le cause di una serie di casi di *Salmonellosi* fra le persone che facevano picnic nel 1992, scoprirono che delle

trenta persone che riportarono a casa della carne avanzata, i dieci che avevano usato il forno a microonde si erano tutti ammalati. Nessuno dei dieci che avevano usato un forno normale o una padella per riscaldare il maiale si era ammalato.

I ricercatori conclusero che, paragonando i metodi convenzionali di riscaldamento, il forno a microonde non dava nessuna protezione all'insorgere di salmonella (American Journal of Epidemiology, 1994; 139 : 903-9).

NON SCALDATE IL LATTE NEL FORNO A MICROONDE

Riscaldare o scongelare latte materno nel forno a microonde causa una diminuzione del livello di fattori anti infettivi del latte, anche se si usano basse temperature (20- 53 °c) (Paediatrics,1992; 89 :

667 -9). In uno studio dell'Università di Stanford in California, il riscaldamento a microonde a più di 72°C si dimostrò come la causa di una sensibile diminuzione di tutti i fattori anti infettivi testati.

Un altro studio, fatto a Vienna, trovarono che cuocere a micro-onde causa cambiamenti notevoli delle proteine del cibo cosa che non si verificava dopo una cottura tradizionale. La D prolina e la cis D idrossiprolina furono rinvenute in quantità significative nella formula del latte per neonati scaldato a microonde, mentre di solito solo la L prolina si trova nel materiale biologico. L sta per levogiro, D per destrogiro, riferendosi alla direzione di rotazione degli elettroni sul piano di polarizzazione ottica).

Lubec ed i suoi colleghi misero in guardia per il fatto che "la conversione di forme da trans a cis può essere pericolosa perché quando i cis-aminoacidi sono incorporati in peptidi e proteine invece che nei loro transomeri, ciò può portare a cambiamenti strutturali, funzionali ed immunologici" (Lancet, 1989; 9 : 1392-3).

Altre ricerche hanno trovato che il latte per neonati trattato con microonde può causare cambiamenti molecolari degli aminoacidi delle proteine del latte, causando in tal modo tossicità o cambiando il valore nutritivo del latte stesso. Però la quantità di proteine cambiate era molto piccola (Journal of the American College of Nutrition, 1994; 13 : 209 -10).

Non tutte le testimonianze sono comunque negative. Gli scienziati di un laboratorio dell'Istituto di ricerca di Zeist, in Olanda, hanno svolto una ricerca di 13 settimane sugli effetti del cibo trattato a micro-onde, sulla composizione del sangue ed altri indicatori sanitari su topi e sembra che non abbiano riscontrato nessun effetto negativo (Food Chemical Toxic ,1995 ; 33: 245 -56). Comunque va tenuto presente che si tratta di studi su animali e non sempre si possono applicare ad essere umani.

ATTENZIONE ! PERDITA DI ADDITIVI

Un altro problema del cibo trattato a microonde è che esso ha un colore ed un sapore meno forte se paragonato al cibo cucinato in modo tradizionale soprattutto ciò si verifica nei cibi che

contengono della pasta. Questo fatto ha sviluppato ed incoraggiato la produzione di additivi che possono essere usati nei cibi per forno a microonde e che riproducono artificialmente i colori ed i sapori che i consumatori si aspettano di trovare. Gli studiosi dell'università australiana degli stati di Lara e Ashton nel loro libro che raccomandiamo caldamente di leggere "I Pericoli del Progresso" (Zed Books, Londra, 1999) affermano :

"Un esempio di un nuovo tipo tecnologico di sapori special- mente destinati ai cibi da cucinare a microonde sono i recettori. Questi sono di solito incorporati nell'involucro dei cibi per microonde e sono usati per raggiungere delle aree ad alta temperatura; questo dà un effetto di rosolatura al cibo durante la cottura a microonde. Un leggero effetto collaterale di alcuni di questi prodotti prima del 1992 significava anche che veniva emessa una piccola quantità di etere bisfenolo Aúdiclicide, una sostanza chimica tossica conosciuta come BADGE, che andava nel cibo durante la cottura a microonde. BADGE era un componente dell'adesivo antigelo usato per fissare i recettori all'involucro."

Gli autori citano uno studio del 1992 su 52 campioni di pizza in cui nove recettori usati in una marca contenevano BADGE in una concentrazione che andava da 0,2 -a 0,3%. La sostanza chimica passava nella pizza quando questa veniva cucinata nell'involucro come da istruzioni (Food Additives and Contaminants, 1994; 11 : 231- 40).

Spesso pane e cereali vengono venduti in involucri cerati per poter facilmente essere scaldati a microonde. Ma uno studio recente ha dimostrato seguendo le istruzioni risultava che il 60% della cera passava nel cibo (Food Additives and Contaminants, 1994; 11 : 79 -89).

La pellicola in PVC che copre il cibo durante la cottura a micro-onde lascia particelle di plastica a tal punto che una ricerca del 1996 raccomandava di non usare plastica PVC a diretto contatto con il cibo durante la cottura (AB Badeka, MG Kontominas, 1996; citato da Ashton e Laura, 1999, pag.68).

COME PROTEGGERSI DALLE RADIAZIONI SE SI DEVE CONTINUARE AD USARE IL FORNO A MICROONDE

. Controllare periodicamente specialmente lo sportello di chiusura che è la parte più soggetta a perdite;

- Non aprire mai la porta quando il forno è in funzione;

- Stare ad una distanza di almeno circa 90 centimetri (specialmente i bambini); quando il forno è in funzione per evitare effetti cumulativi anche per esposizioni limitate. Il cristallino degli occhi è la parte a maggior rischio per una esposizione alle microonde perché non ha modo di disperdere l'energia termica o in altro modo;

- Evitare di cucinare a microonde cibi surgelati o preparati, specialmente se vanno cotti nel loro involucro;

- Non usare contenitori in PVC;

- Non incoraggiare gli adolescenti ad usare cibo scaldato a microonde o ad usare il forno in generale;

- Sappiate che la maggior parte dei ristoranti usa cibo da microonde in grandi forni industriali che risultano ancora avere maggiori rischi per i consumatori, e i clienti dovrebbero esserne informati;

Il messaggio è abbastanza chiaro. Non cuocete cibi in forni a microonde, specialmente per i bambini, a meno che non ci sia una vera urgenza. Non date ascolto alla pubblicità ingannevole che vi offre "una preparazione veloce" per la vostra vita "piena di impegni".

Rendetevi conto che il vostro corpo ha bisogno di cibi genuini preparati nel modo più genuino possibile in modo da farlo funzionare al massimo. Più vengono consumati cibi non genuini e sempre più gli organi del vostro corpo saranno colpiti negativamente verso la degenerazione e la malattia. Trattate il vostro corpo come trattereste una Rolls-Royce non come un bidone della spazzatura.

Scritto da Simon Best, direttore e produttore di "Electromagnetic Hazard Therapy",
e-mail : Simon Best
website : Hazard Therapy
Tradotto dalla Signora Paola Macelloni.

PUNTI DI VISTA CONFLITTO DI INTERESSI

Simon Best il nostro esperto in elettromagnetica, ci ha dato nel testo suddetto una testimonianza agghiacciante dei pericoli dei forni a microonde.

Una dei testi giornalistici più informati su questo argomento specifico sembra un racconto dell'orrore. Una solida testimonianza scientifica ci fa comprendere che scaldare il cibo a microonde lo priva delle parti nutrizionali più importanti. Mangiare del cibo cucinato in questo modo produce dei cambiamenti del sangue, delle cellule e del sistema immunitario rendendo più facile che si verifichino condizioni cancerogene.

Il cibo cucinato a microonde ha un sapore così disgustoso tanto che le industrie alimentari hanno dovuto usare additivi, coloranti, sapori artificiali ed altra spazzatura per fare in modo da far assomigliare il più possibile al sapore naturale, o come alternativa hanno aggiunto tali sostanze agli involucri e così facendo gli additivi chimici passano direttamente nei cibi. Non ci dobbiamo quindi sorprendere se quelle particelle di eleganti risparmiatori - tempo come ad esempio i contenitori di plastica pronti per cucinare, finiscono nei cereali della colazione quando si scaldano.

Ma se questa tecnologia è così pericolosa perché nessuno ha mai detto nulla?

La risposta è che quei pochi che hanno tentato di dire ad alta voce quale è il problema hanno visto le loro informazioni venire soppresse dalle così dette illuminate società occidentali come ad esempio la Svizzera.

Questa non è una storia semplicemente sui pericoli della tecnologia universalmente venduta al pubblico prima che ne venissero studiati e compresi gli effetti. È una classica dimostrazione di interessi commerciali in collusione con un governo e di un sistema giudiziario che mette al primo posto i profitti e non l'interesse pubblico.

Il caso dello scienziato svizzero Dottor Hans-Urich Hertel è un altro capitolo vergognoso della storia della Svizzera. Per 10 anni la Svizzera è riuscita a mettere a tacere la voce del Dottor Hertel usando una legge draconiana che proibisce qualsiasi tipo di critica che possa recar

danno al commercio. Anche se questa legge dovrebbe riguardare solo le affermazioni che siano " false o ingannevoli", questo dipende da chi è chiamato a decidere.

Quello di cui si può accusare la legge svizzera è l'impedire la libertà di parola e la soppressione di qualsiasi prova che avrebbe potuto potenzialmente essere di ostacolo agli interessi di qualche compagnia o industria.

La cosa che da più fastidio è che gli svizzeri proclamano la loro libertà commerciale come sacra e migliore di tutti. Benché il tribunale europeo, quello che dovrebbe avere una voce autorevole più di quello delle singole nazioni, abbia deliberato a favore di Hertel, il tribunale svizzero indugia prima di decidere se intenda prenderne atto.

Lungi da me applaudire il comunismo, ma l'ironia di questa lunga storia sta nel fatto che un regime totalitario e repressivo come era quello russo degli anni '70 sia stato l'unico a reputare giusto proibire una tecnologia che gli scienziati avevano dichiarato pericolosa.

A meno che non crediamo che questo possa succedere in Inghilterra, sta per passare una legge che proibirà di esprimere un giudizio critico su un prodotto se ciò non sarà sostenuto da prove scientifiche. Questo sembra giusto se non consideriamo come potrà essere ricevuta una ricerca come quella di Hertel. Ci saranno dei professori con credenziali che fanno presa sulla gente che probabilmente sosterranno in tribunale che le prove non sono sufficienti e la voce di Hertel potrebbe essere messa a tacere anche qui.

Qualche volta le leggi che sembrano fatte per proteggerci sono quelle a cui ci dobbiamo opporre più fortemente. Questa nuova legge che dovrebbe aiutare a farci individuare la verità sui prodotti nuovi e vietare alle multinazionali di fare affermazioni false, potrebbe anche proteggere il commercio da dovere sottomettersi a ricerca scientifica. Solo il tempo ci dirà quanti Hertel inglesi avranno la bocca chiusa da una museruola.

Scritto dalla Signora Lynne McTaggart, editrice della rivista
"What Doctors Don't Tell You" (Vol. no, No. 12),
Satellite House, 2 Salisbury Road, London SW19 4EZ, Inghilterra.
Tradotto dalla Signora Paola Macelloni.