

BENZOPIRENE NELL'OLIO SPAGNOLO

Roma, 25 Luglio 2001. Dopo il pollo alla diossina, la Bse, l'afra ora abbiamo l'olio di sansa d'oliva spagnolo al benzopirene. La scoperta ha allarmato i consumatori spagnoli -e indotto alcuni Stati, tra i quali Arabia Saudita, Qatar, Kuwait e Bahrein a bloccarne le importazioni dalla Spagna. Il benzopirene -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- e' un idrocarburo aromatico che si trova nel catrame del carbone, ha una forte azione cancerogena e viene usato nello studio sperimentale dei tumori. Il Governo spagnolo ha emesso un provvedimento che fissa la quantita' di benzopirene nell'olio di sansa in due parti per miliardo (due microgrammi per chilo); il provvedimento e' stato approvato dalla Ue. Rimangono comunque bloccate, in attesa di verifica, 5000 tonnellate di olio



di sansa. In alcune partite la quantita' di benzopirene riscontrate sono di 8.5 e 89.5 parti per miliardo (circa da 400 a 4000 per cento in piu'). L'olio dovrebbe essere "ripulito" e posto in commercio con la dizione "imbottigliato dopo il 1 agosto" (termine per la "ripulitura"), o avviato alla combustione o alla trasformazione in sapone. Divampano le polemiche in Spagna perche' circola la notizia che il Ministero dell'Economia e quello degli Esteri sapevano da mesi dell'esistenza di benzopirene nell'olio di sansa spagnolo. Comunque sia avvertiamo i turisti italiani in Spagna di diffidare dall'uso di olio di sansa. Una domanda impellente vorremmo porla al neo Ministro alle Politiche Agricole: importiamo olio di sansa d'oliva spagnolo? Se si, quali e quanti i controlli effettuati? Quali i risultati?

FRUTTA, PASTA E ASPIRINA: LUOGHI COMUNI, SFATIAMOLI



Roma, 5 Luglio 2001.

Le leggende metropolitane si propagano alla velocita' della luce, impossibile fermarle. Quante volte -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- abbiamo sentito dire che la frutta va mangiata lontano dai pasti, che non bisogna mischiare i carboidrati (es. la pasta) con le proteine (es. la carne) e che l'aspirina americana e' migliore di quella italiana? Sradicare i luoghi comuni e' difficilissimo, si danno per certi ovunque. Dopo i pasti la frutta fermenta e rende difficile la digestione, si sente dire; non sappiamo dove sia partita questa leggenda se non da coloro che, sazi di un pasto luculliano, non avevano un centimetro cubo disponibile nel proprio stomaco. Non bisogna mangiare la pasta con la carne, cioe' non bisogna mescolare i carboidrati con le proteine, perche' fa male, occorre invece fare una dieta dissociata, si sostiene; noi constatiamo che la pasta contiene mediamente un dieci per cento di proteine, il che vuol dire che si ha gia', nel prodotto per eccellenza italiano, la combinazione carboidrati-proteine. Allora come la mettiamo con la dieta dissociata? Probabilmente si e' scambiato il consiglio di mangiar meno (mangiare la pasta a pranzo, carne e contorno a cena significa fare un solo pasto) con un imperativo categorico. Prendi questa aspirina, e' americana, e' migliore di quella italiana, si sente dire. Noi sappiamo che l'aspirina e' acido acetilsalicilico, il quale, prodotto al di la' o al di qua' dell'oceano, sempre acido acetilsalicilico rimane. Il problema e' semmai il costo, visto che negli USA si vendono confezioni con migliaia di compresse mentre in Italia abbiamo confezioni piu' "belle" ma anche piu' care.