

FRIGGERE CON POCO OLIO E' MEGLIO



Roma, 5 ottobre 2001.

Friggere con poco olio e' meglio, il fritto e' meno grasso. E' una delle tante leggende metropolitane -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- perche' e' vero esattamente il contrario. Facciamo l'esempio classico delle patatine fritte. Le patate contengono acqua (che a contatto con l'olio "frigge"), che mantiene la patata morbida. Quando si immerge una patatina nell'olio si possono avere due effetti. Se l'olio e' abbondante e caldo, si forma subito una patina dorata all'esterno che impedisce all'olio di penetrare; la patatina risulta meno grassa e si limita la fuoriuscita di acqua, la quale, se trova olio in abbondanza non riesce a farne diminuire la temperatura. Avviene esattamente il contrario con poco olio, perche' l'acqua delle patate riesce a far diminuire la temperatura dell'olio, quindi non si forma la doratura esterna e la patatina si impregna del condimento. Occorre comunque evitare che l'olio superi 180 gradi (punto di fumo) perche' da quella temperatura si formano le acroleine, sostanze dannose per il fegato.

BENZOPIRENE NELL'OLIO ITALIANO

Roma, 5 settembre 2001.

Dopo il pollo alla diossina, la Bse, l'afta, ora abbiamo l'olio di sansa d'oliva italiano al benzopirene. La notizia viene da Bruxelles ed e' stata resa pubblica dal portavoce del Commissario ai consumatori e alla sanita', Davide Byrne. Il benzopirene e' stato riscontrato in alcune partite di olio di sansa d'oliva nei ristoranti di Belgio e Germania. 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 benzopirene era stato trovato nei mesi scorsi anche nell'olio di sansa di oliva spagnolo e greco (tutto il mondo e' paese!). L'olio di sansa d'oliva e' una miscela di olio vergine e di sansa; quest'ultimo e' estratto, da cio' che rimane delle olive dopo la spremitura, con

solventi chimici e poi raffinato; insomma un prodotto di scarto che costa poco e quindi viene usato nella ristorazione (tanto chi lo sa?).

Ora alla scarsa qualita' si aggiunge la cancerogenita' del benzopirene.

E' probabile che tali partite, oltre che all'estero, siano presenti anche in Italia. Sarebbe il caso di controllare prima che uno scandalo, simile a quello del vino al metanolo, travolga il nostro Paese e una delle sue produzioni piu' qualificate. Che ne pensano al ministero della Sanita' e a quello delle Politiche Agricole?

Ai consumatori consigliamo di chiedere al ristoratore quale olio usa in cucina.

GAMBERETTI ALL'ANTIBIOTICO

Roma, 3 ottobre 2001.

Gamberetti all'antibiotico in Svizzera. L'Istituto veterinario federale svizzero ha trovato residui di antibiotici nei gamberetti importati dall'Asia, in particolare per quelli provenienti dal Vietnam. L'antibiotico trovato e' il cloroamfenicolo, il cui uso



negli allevamenti e' vietato nell'Unione europea e in Svizzera, per le manifestazioni allergiche e di resistenza che puo' provocare -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. E' noto che l'uso prolungato di antibiotici puo' provocare shock anafilattici, oltre a indurre modificazioni nei batteri che diventano antibiotico-resistenti. In caso di somministrazione dell'antibiotico per uso medico, l'effetto ne risulterebbe depotenziato, se non annullato, perche' i microrganismi, modificando la struttura cellulare, diventano in tutto o in parte inattaccabili. L'uso prolungato del cloroamfenicolo inoltre indurrebbe la formazione di una forma particolare di anemia. Insomma mangiare gamberetti vietaminti e' rischioso. I Paesi asiatici non hanno le nostre normative sanitarie, non hanno i nostri controlli ma producono ed esportano. Una domanda al Ministro della salute: importiamo gamberetti dall'Asia (magari con strane triangolazioni)? In caso positivo, qualcuno ha controllato e trovato residui di antibiotici? In attesa di risposte il nostro consiglio ai consumatori e' quello di acquistare solo gamberetti freschi.