

> LATTE: MA QUANTO MI COSTI? IL DOPPIO! INDAGINE ADUC.

Roma, 7 novembre 2002.

Latte, ma quanto mi costi? Il doppio! E' la scoperta che abbiamo fatto con una indagine sul prezzo del latte al consumo - dichiara Primo Mastrantonì, segretario dell'Aduc.

Siamo andati e verificare i prezzi del latte fresco intero pastorizzato, in due supermercati romani, Lidl e Ipercoop, i cui prezzi possono essere assunti come media nazionale.

La sorpresa non manca perchè il latte Milbona dei supermercati Lidl, proveniente dalla Germania, costa praticamente la metà del corrispondente latte prodotto e venduto in Italia. Si dà per scontato che il latte Milbona ha le medesime qualità organolettiche e nutrizionali dei corrispettivi prodotti italiani.

Come può questo alimento, proveniente da lontano, gravato quindi da ulteriori spese di trasporto in aggiunta a quelle di produzione, avere un prezzo più basso del latte munto e lavorato in stalle e stabilimenti vicini alle nostre città?

La risposta è semplice e l'abbiamo data altre volte: è il mondo del commercio, dal grossista al dettagliante, che scarica le sue diseconomie sul consumatore.

In questo caso occorre aggiungere anche quelle relative alla produzio-



ne, legata ad allevamenti poco razionali ed efficienti.

Manco a dirlo le incapacità del sistema produttivo e commerciale si scaricano sul consumatore.

Insomma il latte prodotto in Germania e venduto in Italia, costa la metà circa di quello prodotto e messo in vendita nel nostro Bel Paese.

* Latte Milbona 0.63 euro al litro

* Latte Centrale del Latte di Roma 1.20 euro al litro (+90%)

* Latte Granarolo 1.16 euro al litro (+84%)

* Latte Ala 1.15 euro al litro (+82.5%)

> ALIMENTI: CROSTA DEL PANE BENEFICA

Roma, 25 novembre 2002.

Protegge dal cancro e dalle malattie cardiovascolari. Sono le proprietà della crosta del pane, scoperte da due ricercatori tedeschi, esperti in chimica degli alimenti, il dott. Thomas Hofmann dell'Università di Monaco e la dott.ssa Veronica Faist, dell'Istituto di nutrizione umana e scienze alimentari di Kiel.

L'effetto benefico è dovuto alla formazione di un derivato della lisina. La lisina - dichiara Primo Mastrantonì, segretario dell'Aduc - è un aminoacido essenziale, presente in molte proteine animali e vegetali, favorisce la crescita, la riparazione dei

tessuti e la produzione di anticorpi, ormoni, enzimi; il nostro organismo non è in grado di produrlo per cui dobbiamo assumerlo dagli alimenti. Durante la cottura, l'amminoacido lisina si combina con l'amido contenuto nella farina e forma un derivato (pronil lisina) presente sulla superficie indurita del pane, la crosta appunto, in particolare in quello di segale e frumento. Il processo di formazione del derivato della lisina è favorito da una lunga lievitazione. Insomma ritornare alle antiche abitudini, una lievitazione prolungata e una buona cottura del pane, non può che far bene: al gusto e alla salute.

> IMPORTANTE DA RICORDARE

L'ADUC (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) è al servizio dei cittadini per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le arroganze di ogni tipo.

La sede fiorentina è al

68, Via Cavour

50129 Firenze

telefono 055 290606

telefax 055 2302452

<http://www.aduc.it>

aduc.it@aduc.it

I consigli dell'Aduc sono gratuiti ma, se li credete utili, sosteneteli con l'adesione di € 25,82 o un contributo a scelta, versando sul c/c postale 10411502 oppure effettuando un bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817

