



quella dorsale, chiamata tonnina, e quella caudale e pinna, indicata come busonaglia.

Il tonno dovrebbe essere a trance intere perchè quello sminuzzato proviene da rimanenze di lavorazione.

Tutto il tonno è cotto a vapore e l'aggiunta di oli di varia natura è un indice di qualità: l'olio extra vergine, l'olio di oliva, l'olio di semi rappresentano le scale, a scendere, della bontà del prodotto.

In sintesi riassumiamo i consigli per acquistare il tonno in scatola (non tutte queste indicazioni sono riportate in etichetta):

- * Tonno rosso
- * Ventresca
- * Olio extra vergine d'oliva
- * Trance intere

Quattro semplici informazioni da tener presente nell'acquisto. Non rimane poi che assaggiarlo, ma sui gusti personali non mettiamo bocca.

ALIMENTI E COLORANTI

Roma, 5 Gennaio 2005.

Li troviamo negli alimenti, a volte con il loro nome, per esempio caramello o curcumina, altre volte con le sigle E150 o E100.

Cosa sono? Coloranti! A cosa servono dal punto di vista alimentare?

A niente! I coloranti hanno solo una funzione estetica, cioè servono ad "abbellire" un prodotto. Le sigle che il consumatore può leggere sulle etichette sono costituite dalla lettera E (Europa) e da un numero che, per i coloranti, va da 100 a 180. Qui di seguito li raggruppiamo per colore. gialli da E100 a E104 / arancione E110 / rossi da E120 a E127

/ blu, E131 e E132 / verdi, da E140 a E142 / bruno, E150 (con varianti a, b, c, d) / neri, E151 e E153 / coloranti misti, da E154 a E180.

Questi coloranti si trovano in moltissimi alimenti, negli aperitivi, nelle salse, nelle minestre, nei gamberetti confezionati, nelle uova di pesce, nell'aceto balsamico, nei dessert, nei gelati, nella frutta candita, ecc.

Alcuni vengono aggiunti al mangime per galline per avere il rosso d'uovo più arancione o a quello per trote e salmoni per ravvivare il colore del pesce.

Un consiglio? Visto che non servono a niente sarebbe opportuno evitarli, quindi se su una etichetta di un prodotto alimentare si legge "colorante.....", sarebbe bene non acquistarlo. Una aranciata con un bel colore "arancio" soddisfa solo la vista, se proprio ci piace il colore facciamo una bella spremuta di arance!

COLORANTE TOSSICO SUDAN 1. NON NE SIAMO AFFATTO IMMUNI: LEGGERE LE ETICHETTE

Firenze, 4 Marzo 2005.

Se qualcuno credeva che lo scandalo del colorante tossico "Sudan 1" fosse qualcosa che non ci riguardava più, si è sbagliato. Non è una cosa dei soliti inglesi (che sono in pieno scandalo sulla materia dopo averlo rilevato in 428 pietanze) che, dopo mucca pazza chissà cos'altro ci riservano: da questo punto di vista i britannici sono una miniera e vanno seguiti con attenzione.

Ma tornando ai nostri lidi, solo oggi è stato comunicato che il Corpo Forestale dello Stato, su decreto della Procura di Fermo (Ap), a novembre e a febbraio ha sequestrato a Modena alcune confezioni di cibi pronti surgelati che, fra gli ingredienti, contenevano peperoncino rosso trattato con il "Sudan Rosso 1".

Questa procura sta coordinando le indagini a livello na-

COLORANTI NEGLI ALIMENTI ...

