

te privo di inquinanti. Un prodotto biologico e' quello coltivato senza uso di sostanze chimiche di sintesi ma puo' risentire, al pari di tutti gli altri prodotti, agli effetti dell'inquinamento diffuso o di quello dei terreni vicini. L'idea di mangiare un prodotto incontaminato in un mondo contaminato dobbiamo togliercela dalla testa, a meno che non desideriamo cambiare il nostro sistema di vita. Possiamo ricorrere al concetto della riduzione del danno, applicata alla tossicologia, per dire che un prodotto biologico e' meno "inquinato" del suo omologo coltivato tradizionalmente. Un esempio serve a chiarire. Allevare grano biologico significa non usare prodotti chimici di sintesi, ma se c'e' un campo confinante, coltivato tradizionalmente, e' possibile un trasferimento di pesticidi, cosi' come e' possibile che inquinanti atmosferici o semi ogm, prodotti a decine di chilometri di distanza, si depositino sul terreno biologico. Un podere biologico non e' chiuso in una teca di vetro! E' opportuno informare il consumatore affinche' non sia prima illuso e poi disilluso, mettendo in crisi un mercato che invece va sviluppato perche' comunque non contribuisce all'inquinamento della nostra Terra. E' richiesto alle Autorita' di effettuare regolari controlli e assumere decisioni nell'interesse della comunita' e non delle lobbies, per evitare di rincorrere poi lo scandalo di turno. Mucca pazza docet.

**> TERZO MONDO E PRODOTTI BIOLOGICI**

**Roma, 6.5.2002.**

Chi garantisce i prodotti biologici provenienti dai Paesi del terzo mondo? Nessuno. E' una amara constatazione -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- che purtroppo dobbiamo fare. Nell'ambito dei Paesi della Ue e' in vigore, da piu' di 10 anni una normativa sulla produzione biologica (Reg. n.2092/1991), parificata con quella di alcuni Paesi extracomunitari quali l'Argentina, l'Australia, Israele, Repubblica Ceca, Svizzera e Ungheria. I prodotti di questi Paesi circolano in ambito comunitario accompagnati da un attestato di coltivazione biologica, senza che vengano effettuati ulteriori accertamenti. Altri Paesi, che esporta-

no prodotti biologici (ananas, banane, cacao, caffe', ecc.), non hanno un rapporto di reciprocita' normativa con la comunita' europea. Per ovviare a questo inconveniente la Ue ha elaborato un regolamento (Reg. n. 1788/2001) il quale prevede la certificazione dell'autorita' di controllo del Paese esportatore, senza la relazione reciproca valida per i Paesi gia' elencati. Si tratta quindi di un controllo formale (i documenti), al quale non corrisponde un controllo effettivo. Con quali garanzie per il consumatore? Ci dobbiamo fidare.

**> ALIMENTI E SOSTANZE CANCEROGENE**

**Roma, 31 maggio 2002.**

Alcuni ricercatori della Universita' di Stoccolma (Svezia) hanno scoperto che numerosi alimenti sottoposti ad alta temperatura (frittura o cottura al forno), sia a livello industriale che domestico, producono quantita' rilevanti di acrilammide, una sostanza cancerogena per l'uomo che, inoltre, puo' provocare danni neurologici. La ricerca consente di correlare il tipo di alimentazione e i possibili effetti cancerogeni degli alimenti stessi. La sostanza incriminata, l'acrilammide, si produce nella cottura ad alta temperatura dei prodotti contenenti carboidrati (riso, patate, cereali). L'acrilammide nella direttiva europea sulle acque potabili e' ammessa nella quantita' di 0.1 microgrammi per litro; la quantita' di acrilammide trovata nelle patatine fritte e' stata di 1200 microgrammi per chilogrammo, nei fritti 450 microgrammi/kg, nei biscotti 410 microgrammi/kg; seguono i cereali per la colazione del mattino e altri prodotti tipo i popcorn. Nessuna traccia di acrilammide e' stata trovata nei prodotti crudi o bolliti. L'Organizzazione mondiale della sanita' ha promosso uno studio per valutare la consistenza del rischio. Ai consumatori -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- non rimane che ricordare gli antichi consigli: evitare (o limitare) le frittiture e le parti bruciate degli alimenti.

**> CELLULITE: LE CREME SONO EFFICACI?**

**Roma, 16 maggio 2002.**

Arriva l'estate e presentarsi in spiaggia



gia con le cosce cellulitiche e' il terrore di molte signore. Che fare? La pubblicita' ci offre una serie di creme dagli effetti ..... miracolosi. Funzionano le creme anticellulitiche? Tempo fa l'associazione di consumatori francese 60 millions de consommateurs -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- ha testato 10 famose creme su 220 donne, eta' fra 18 e 50 anni, per un periodo di 4 settimane. Ovviamente su un gruppo e' stata provata una normalissima crema (test di confronto placebo). Le signore sono state seguite da esperti che hanno valutato gli effetti dei massaggi, con creme anticellulite e con quella placebo. I risultati sono stati positivi, sia per le creme anticellulite che con quella placebo, il che significa che piu' che le creme sono i massaggi che possono ridurre i fastidiosi inestetismi della cellulite. Non poteva che essere diversamente perche' i cosmetici, proprio per loro definizione, agiscono solo sullo strato superficiale della pelle, che altrimenti sarebbero dei farmaci e la cellulite e' un fenomeno che coinvolge lo strato interno e profondo della pelle. Insomma basta massaggiare regolarmente la parte interessata per avere qualche effetto. Il che non puo' che essere benefico per il portafoglio, non alleggerito da improbabili creme .... miracolose.

**> OCCHIALI DA SOLE. CONSIGLI PER GLI ACQUISTI**

**Roma, 22.04.2002.**

Dovrebbero proteggere dalle radiazioni solari invece possono provocare danni alla vista (cataratta, degenerazione maculare, congiuntiviti). Sono gli oc-

