

> CIOCCOLATO E NON SOLO, QUALITÀ A RISCHIO

Roma, 17.1.2003.

Non solo per il cioccolato l'Unione europea è più attenta agli interessi economici che a quelli dei consumatori e dobbiamo ringraziare i nostri parlamentari che in sede europea si piegano a tali interessi e in Italia si stracciano le vesti e recitano la parte dei numi tutelari della qualità per cui, vista la sentenza della Corte di Giustizia europea, dobbiamo rispettare quanto è stato deciso in sede comunitaria. La questione è stata comunque risolta con una seconda direttiva e relativa legge di recepimento che distinguerà il "cioccolato puro", senza grassi vegetali e solo con burro di cacao, dal "cioccolato", con grassi vegetali aggiunti fino al 5% (1). Ma altre questioni sono sul tappeto: la pasta può essere fatta con farina di grano tenero invece del grano duro, cioè semola, ed è per questo motivo che all'estero è difficile trovare un piatto di spaghetti "al dente", il miele vergine integrale non esiste più, dovendosi chiamare semplicemente miele, con grande soddisfazione degli industriali del settore che potranno sottoporre a trattamento termico il prodotto per una conservazione più lunga, oltre a utilizzare miele vecchio, il pane può essere colorato e aggiunto di conservanti, l'olio di oliva può essere importato dalla Tunisia e imbottigliato in Italia con la dicitura "Imbottigliato in Italia", la ricotta è un formaggio privo di defi-

nizione, il pesce fresco si compera per atto di fede. Ma il maggior danno per i consumatori è dovuto alle modalità con le quali si è "normata" l'etichetta: la quantità degli ingredienti non deve essere indicata, basta mettere in ordine decrescente i componenti, cosicché il consumatore non saprà mai quanto di un singolo ingrediente c'è nel prodotto che acquista.

(1) Direttive 1973/241 e 2000/36; Legge comunitaria 2001

> ETICHETTATURA NON VERITIERA "OLIO EXTRA VERGINE DI PRIMA SPREMITURA"

Roma, 7 gennaio 2003.

"Olio extra vergine di oliva - prima spremitura" è l'indicazione che spesso leggiamo sulle etichette che però non ha alcun valore. L'"olio extra vergine-prima spremitura", presuppone che ne esista un altro di seconda spremitura ma ciò non è vero perché per questa tipologia di olio si effettua un'unica spremitura. La prima e seconda spremitura si effettuavano tanti anni fa, quando la torchiatura si faceva a mano, ora, con la pressatura meccanica, non vi è alcuna necessità di ricorrere ad un'ulteriore pigiatura a meno che non si sia utilizzato un vecchio torchio, magari in legno! (anche il grano si può tagliare con la falce, ma chi lo fa?).

L'indicazione evoca alla memoria il contadino che faceva da sé l'olio: è un'immagine che riporta alla naturalità del prodotto, il che fa presa sul consumatore che vive in un centro urbano, che di natura è letteralmente incantato. "Prima spremitura" non significa quindi un bel niente e le etichette che riportano questa indicazione prendono in giro il consumatore facendogli credere qualcosa che non esiste. L'unica prescrizione per l'olio extra vergine di oliva riguarda l'acidità, che deve essere inferiore all'1%.

Tutto qui.

Il nostro consiglio è quello di scegliere un olio extra vergine di oliva biologico a denominazione di origi-



ne, che perlomeno garantisce il luogo di provenienza delle olive, anche perché anche la qualificazione "prodotto in Italia" assicura che l'olio è italiano solo al 75%, il rimanente 25% arriva da altri Paesi!

> FRITTURA: ISTRUZIONI PER L'USO

Roma, 12 dicembre 2002.

"Friggere con poco olio è meglio, così il fritto sarà meno grasso", una delle tante leggende metropolitane perché è vero esattamente il contrario. Facciamo l'esempio classico delle patatine fritte. Le patate contengono acqua che la mantengono morbida e che la fanno friggere a contatto con l'olio caldo. Quando si immerge una patatina nell'olio si possono avere due effetti:

a) l'olio è 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 che, se trova olio in abbondanza, non riesce a farne diminuire la temperatura.

b) l'olio è scarso, non si forma immediatamente la doratura esterna e l'acqua delle patate fuoriesce e fa diminuire la temperatura dell'olio. La conseguenza è che la patatina si impregna di olio, diventa cioè untuosa.

Occorre comunque evitare che l'olio superi 180 gradi (punto di fumo) perché a quella temperatura iniziano a formarsi le acroleine, sostanze dannose per il fegato.

