

Dal quotidiano gratuito Metro del 31 marzo 2009

ARRIVA IL SUCCO CHE IMITA LA FRUTTA

di Viviana Spinella

Bibite con colore e gusto di agrumi, ma senza la benché minima percentuale di vero succo di frutta. Sono le cosiddette “bevande di fantasia”: hanno un nome simile all’arancia o al limone e contengono solo aromi, essenze e coloranti. La legge 286 del 3 aprile 1961 ne vietava la vendita in Italia stabilendo l’obbligo del 12% come contenuto minimo di vero succo di agrumi. A breve potremmo invece trovarle in vendita sugli scaffali, a seguito del recepimento da parte del Senato, la scorsa settimana, della legge comunitaria che abroga questo divieto (art. 21). Il tutto è avvenuto nella totale disattenzione, mentre il mondo dell’agricoltura era concentrato sulle quote latte. Ora manca il sì della Camera: domani ne discuterà la Commissione Agricoltura. «È un inganno per i consumatori e un danno per la produzione di agrumi nel nostro Paese», denuncia Lorenzo Bazzana, responsabile economico Coldiretti. «Alcuni coloranti sono indagati perché pare possano generare iperattività nei bambini. L’obesità infantile continua a crescere: la stessa UE sta realizzando un programma di distribuzione di frutta e verdura nelle scuole. È assurdo che vengano messe in commercio bevande del genere. Riteniamo che l’Italia ne debba ridiscutere in sede UE».

“LA SALUTE? NIENTE RISCHI NÉ BENEFICI”

«Non ci sono rischi per la salute ma, sia ben chiaro, neanche benefici»: è quanto precisa Andrea Ghiselli, nutrizionista INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) in merito alle “bibite di fantasia”.

DOMANDA. Cosa ingeriamo con le “aranciate senza arancia”?

RISPOSTA. «Solo acqua, zuccheri e coloranti, con i veri succhi anche vitamine e sali minerali. Pur se contenessero 100% di polpa, mancherebbe comunque la fibra».

D. Sono nocivi per la salute?

R. «No, ma vanno assunti moderatamente. Gli additivi e gli zuccheri possono incidere su alcune malattie: obesità, diabete, malattie cardiovascolari».

D. Cosa consiglia ai consumatori?

R. «Il modo più sano per dissetarsi è bere acqua. La frutta fa bene se consumata intera, un po’ meno se come succo. Tutto il resto dà solo piacere, non apporta benefici e va consumato con parsimonia».

ESISTE IL CIOCCOLATO SENZA CACAO

Ecco secondo Coldiretti alcuni inganni sulla tavola.

CASEINATI: in sostituzione parziale del latte per ottenere formaggi venduti come analoghi alla mozzarella.

VINO: ottenuto dalla fermentazione di altra frutta e non uva.

CIOCCOLATO: prodotto con l’aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

GLI AROMI “DA SOSTITUZIONE”

Gli aromi utilizzati nell’industria alimentare si dividono in naturali e artificiali. I primi sono ottenuti con procedimenti (tra cui distillazione ed estrazione con solventi) da ingredienti naturali.

Quelli artificiali sono ottenuti per sintesi chimica. Esempi? Amil-acetato (banana), rombinone (lampone).