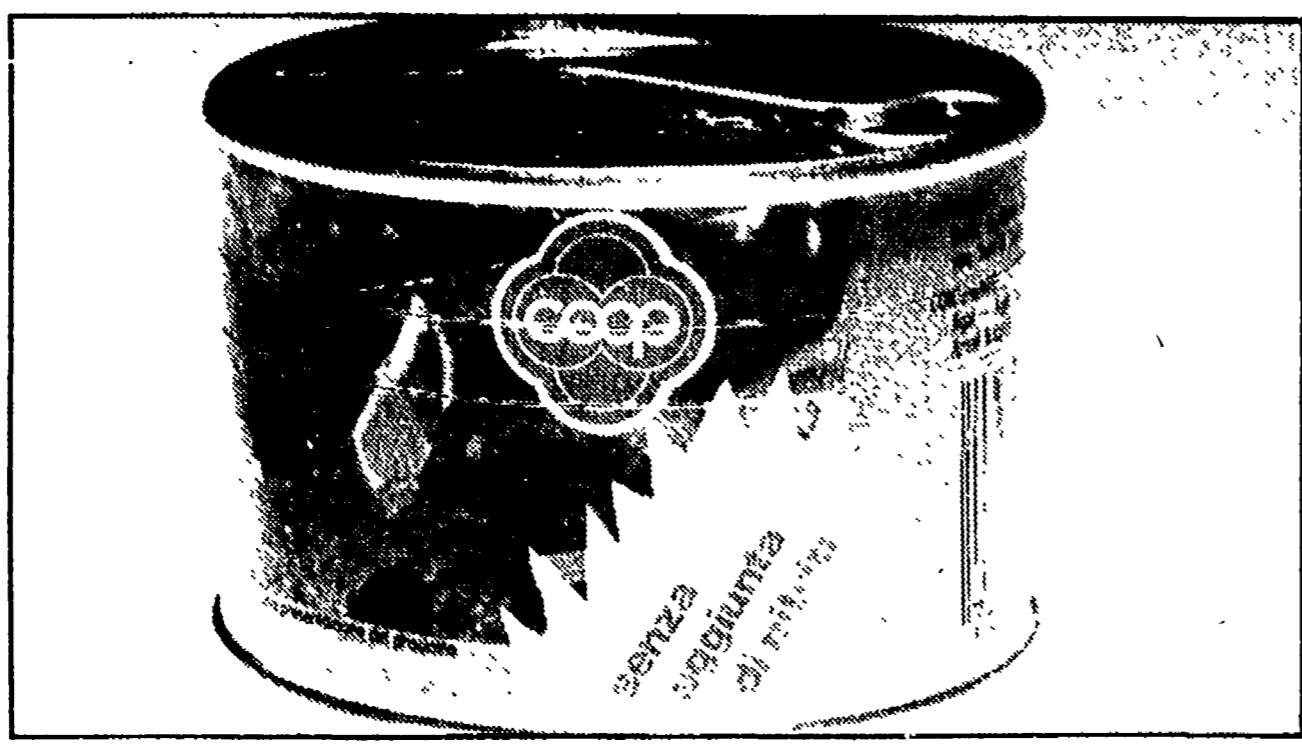


Per la prima volta in Italia è in vendita carne in scatola senza nitriti

Un risultato tenacemente inseguito per due anni. Finalmente disponibile l'Irpinia, un'industria a partecipazione statale



Una vittoria per la Coop Ma gli altri produttori?

Proposta di legge per proibire l'aggiunta del pericoloso additivo - Come il ministero della Sanità, con faciloneria, si sbarazzò del problema - L'esperienza nell'Esercito

Da pochi giorni un nuovo prodotto fa parte della linea Coop: la carne in scatola senza aggiunta di nitriti. Per la Cooperazione di consumatori si tratta del risultato più importante di una battaglia cominciata due anni fa contro l'uso irragionevole dei nitriti e dei nitrosammine...

La iniziativa non può sfuggire a nessuno, con essa si vuole dimostrare che è possibile togliere immediatamente dai prodotti sterilizzati il nitrito. Inoltre vuole essere un modo concreto per risolvere l'attenzione dell'opinione pubblica e dei pubblici poteri intorno ad un problema di non certo secondaria importanza per la salute dei cittadini...

È rosso vivo e dopo l'apertura della scatola comincia a insentirsi di un odore bruciato. Ma queste sono le caratteristiche proprie della carne lessa fatta in casa. La Coop d'altra parte è sicura di interpretare l'esigenza dei consumatori, sempre più diffusa, di essere tutelati nel loro diritto alla salute...

Il pericoloso inganno nascosto nelle carni eternamente rosate

Provata la tossicità degli additivi impiegati nel nostro Paese e altrove per dare un aspetto attraente ai conservati

È notizia che viene dall'America e ormai già vecchia di due anni: un additivo alimentare, il nitrito, è un diretto carcinogeno. Davanti ad una denuncia così grave che cosa è stato fatto finora? Niente. Vediamo allora un po' da vicino i termini reali del problema. Se ci prendiamo la briga di leggere quali sono gli additivi sulla targhetta che accompagna obbligatoriamente i prodotti alimentari...

Vi sono quindi alimenti in cui i nitriti e nitrosammine vengono aggiunti solamente per colorare: la contropartita alla loro eventuale pericolosità è soltanto il dubbio piacere per l'occhio di vedere la carne più rossa. Vediamo allora un po' meglio in che consiste la pericolosità di questi additivi. Premettiamo subito che sia la pericolosità che l'effetto conservante e colorante sono dovuti ai nitriti, ma vengono aggiunti anche nitrosammine perché questi vengono successivamente trasformati in nitriti dalla flora batterica presente negli alimenti...



Intossicazione spesso mortale

Il batterio più temuto: il «botulinum»

Per fortuna è molto raro nel nostro Paese - Si sviluppa negli alimenti conservati

Tra le cause di intossicazione alimentare la più temuta è certamente il botulismo, sia perché compare sempre inaspettato, sia perché colpisce nello stesso momento molti individui, con esiti spesso mortali. La malattia è causata da un batterio, il Clostridium botulinum, il cui nome al termine latino «botulus» significa salsiccia, il che sta a ricordare la connessione con gli alimenti inscatolati o comunque conservati. Tale batterio ha alcune caratteristiche singolari, che vale la pena di conoscere. Prima di tutto è da tenere presente che esso non resiste a una cottura, come la quasi totalità dei batteri patogeni, i quali entrano nell'organismo, vi si moltiplicano e provocano la malattia...

Tutte le caratteristiche dei prodotti che sono generalmente in commercio

I segreti nascosti dentro la lattina

Le tecniche di produzione - Le proprietà nutritive - Il raffronto con la carne fresca di bovino adulto - Cosa c'è nella gelatina

Da qualche anno anche in Italia si va diffondendo l'uso di consumare carni in scatola, e con questa dizione si vuole intendere il prodotto ottenuto da carne bovina lessata in acqua in gelatina, il tutto racchiuso ermeticamente in scatole metalliche. La tecnologia industriale del settore si basa essenzialmente sulla temperatura di sterilizzazione, sul materiale con cui è costruita la scatola e sul tempo di conservazione degli alimenti...

organoleptiche si verificano assai di frequente e solo di recente in USA sono state messe a punto tecniche di sterilizzazione tali da assicurare la totale igienicità di un prodotto conservato in scatola, cioè tale da non richiedere più additivi fin qui fatte, come l'aggiunta di nitriti e nitrosammine. Grande importanza ha il materiale con cui è costruita la scatola che deve avere una buona conducibilità termica, oltre che caratteristiche tali da permettere la corretta conservazione del prodotto nel tempo...

Ingredienti naturali oppure una riproduzione chimica. La carne lessata, naturalmente di colore grigio, nella scatola fa spicco per il suo acceso colore rosso, mantenuto tale grazie ad un altro additivo: il nitrito di sodio o il nitrito di potassio, che, usati per impedire la formazione del Clostridium Botulinum, hanno anche una funzione «secondaria», quella di agire sulla emoglobina del sangue impedendone l'ossidazione ed assicurando quindi un colore rosso persistente. Ma su questo additivo c'è tanto da dire, anzi, c'è tutto da ridire, tanto che viene chiesta la sua sospensione dall'uso alimentare.

Una conferenza stampa molto strana

Perché alla Simmenthal fingevano di non saperlo e di non crederci

Anche Manzotin e Montana guardavano con sufficienza al tentativo della Coop - Intanto inscatolavano senza nitriti per l'Esercito - Difficoltà a rinnovare gli impianti di produzione

Stido chiunque, aveva esordito provocatoriamente uno degli esperti chiamati dalla Simmenthal a una tavola rotonda convocata apposta dall'industria privata per discutere delle qualità della carne in scatola, sfido, diceva quel signore, a immettere sul mercato un prodotto senza additivi e coloranti. Non è possibile: additivi e coloranti sono indispensabili. Le grandi industrie private del settore, non solo la Simmenthal, ma anche la Manzotin, la Montana, passavano dal banco degli imputati a quello di accusatori. E stavolta le imputate, gli apprezzamenti di sufficienza erano rivolti a quanti parlavano in quella stessa occasione (era il febbraio scorso, a Milano) dell'esperienza ormai pluridecennale dell'Esercito che fornisce regolarmente carne in scatola ai militari di truppa, prodotta negli stabilimenti statali di Maddaloni in provincia di Napoli e che non contiene niente delle sostanze indicate come indispensabili.

Da loro stessi impianti che esce parte di quella carne in scatola che va ai militari e che lo stabilimento di Maddaloni non riesce, da solo, a produrre. Semplicemente la Simmenthal fa le sue ordinazioni ai privati che devono produrre (e lo fanno da anni) secondo la ricetta, diciamo così, «naturale». Chi vogliono prendere in giro allora? Perché poi parlare di pericoli di botulismo se in cento e più anni non si è verificato un solo caso fra tanti milioni di dosi distribuite ai militari? Sono benissimo infatti gli industriali (o hanno amesso) che basta una sterilizzazione più precisa a contenere questo pericolo: e c'è anche un altro quasi banale accorgimento, quello di introdurre le cosiddette monodosi (confezioni più piccole). Lo fanno già per conto dello Stato, ma negano che sia possibile. La realtà è che dietro l'ostinata difesa dell'uso degli additivi sta la difficoltà per molte di queste industrie (e sono comprese le tre maggiori) a rinnovare i propri impianti di produzione che funzionano al 90 per cento per quel tipo di prodotto che poi si trova in vendita. Adeguare i macchinari alle nuove esigenze significherebbe convertire dei programmi di investimenti finanziari già indirizzati per altri settori (dai precotti ad altri tipi di inscatolati).

Il peso In commercio le scatole hanno pesi oscillanti fra i 200 ed i 250 grammi e prezzi che vanno dalle 950 alle 1250 lire. In 215 grammi di prodotto (media delle scatole in commercio) si possono riscontrare i seguenti valori: 81,7 grammi di carne; 124,7 gr. di gelatina; 3,87 gr. di sale, ed ovviamente a questi totali vanno aggiunti i nitriti ed i nitrosammine. Ma volendo dare un valore nutrizionale al prodotto con contenuti proteici, lipidici e calorici, ci rifaremo ai dati ufficiali e ponendoli a confronto con la carne fresca di bovino adulto. Le tabelle riportano valori pari a: acqua 79%; proteine 13,9%; grassi 3,5%; calorie 87 per cento grammi di carne in scatola, mentre per il bovino adulto mescol semigrasso i valori sono: acqua 64,8%; proteine 18,8%; grassi 15,4%; calorie 214 per 100 grammi di prodotto. Le cifre parlano da sole, è sufficiente ripensare a quanta carne c'è nelle scatole, a quanto costano e a che valore nutrizionale ha la carne così trattata. Silvia Merlini Esperta di tecnologia alimentare

Giorgio Morpurgo Docente di Fisiologia vegetale all'Università di Roma

Ma le polemiche, in quella sede, non si erano fatte aspettare e la baldanza propagandistica dell'industria della carne in scatola è stata subito e ampiamente sgonfiata. Fra ammissioni a denti stretti e flogranti contraddizioni, gli industriali hanno infatti clamorosamente fatto quello che poteva essere l'obiettivo di una facile ricicciola sulle «intersezioni detrazioni» e la conferenza stampa che aveva visto un gran concorso di esperti e giornalisti si è conclusa in un trionfo, si è risolta con un esito esattamente opposto. Intanto è venuto fuori che quasi tutte queste industrie praticano anch'esse già ora carne in scatola senza additivi e senza coloranti: pare incredibile la faccia tosta, ma è proprio

Questa, peraltro, pare anche l'unica risposta che l'industria vuol dare al suo stesso economico problema: l'impressionante calo di vendite delle carni in scatola (fino a 50 per cento in meno, in un anno); se questo prodotto non si vende perché i consumatori hanno fondati e forti sospetti sulle garanzie per la salute, l'industria non pensa a migliorarlo, ma inventa un'altra scappatoia nel nome del consumismo e invece della carne in scatola metterà sul mercato gli spezzini già pronti, gli arrostiti, le minestre (coloranti e additivi compresi nel prezzo, naturalmente). Alessandro Caporali

Fior di Fiera Bologna 30 Maggio/8 Giugno Romilia Orario feriale 16-24 festivo 10-24