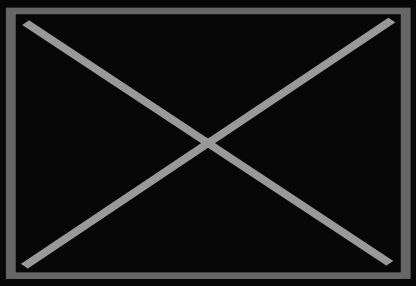
Occhio al ‘food in black’

pane-nero-31152211

Pane e pizza colorati di nero: che novità! Che cosa pittoresca! Ma siamo sicuri di non far mettere sotto i denti degli avventori qualcosa di dannoso per la salute? L’alimento“in black” è possibile per effetto dell’additivo E153, che per la prima volta fu utilizzato su una pizza presentata ad aprile 2015. Ma qual è la provenienza di questo colorante? Primo a rispondere alla domanda, banale ma che nessuno s’era mai posto, è stato l’Agente Scelto della Polizia annonaria Piero Nuciari, il castigamatti delle frodi alimentari, che denuncia: “Il problema più grande relativo all’uso del Carbone vegetale (E153) è la sicurezza sulla provenienza.

Qualcuno (ASL, NAS, Guardia di Finanza, Corpo Forestale) ha mai controllato la provenienza di questa sostanza? Le società che lo commercializzano in Italia da dove lo importano? Qualcuno si è mai preso la briga di far analizzare chimicamente il carbone vegetale venduto in grande quantità?”. E allora eccolo Nuciari che si perde per gli anfratti più sconosciuti della rete, e cosa tira fuori? “Ho verificato – dice - che sono pochissimi i produttori italiani (uno o due!) e che l’E153 viene per la maggior parte importato dall’estero.

Su internet è possibile reperire indirizzi di fornitori internazionali, quasi tutti cinesi. Alquanto preoccupante! Su 21food è possibile visualizzare il sito di un grossista cinese (uno dei tanti!) e la nota sigla degli additivi E153. Si dice chiaramente che deriva dal petrolio e che IARC, l’International Agency for Research on Cancer, l’ha catalogato nel Gruppo 2B dei prodotti cancerogeni. A questo punto ritorno con la domanda: qualcuno ha mai pensato di far analizzare chimicamente l’E153 messo in commercio da tutti (e sottolineo tutti!) i rivenditori italiani?”. Forte del marketing aziendale (e dell’impatto cromatico), la moda si diffuse immediatamente e i pizzaioli iniziarono a produrre sempre più pizza col colorante carbone vegetale E153, alcuni di essi addirittura facendola diventare il prodotto identificativo del locale.



I cugini panificatori, attratti anche loro dal fortissimo marketing del momento, non potevano non essere da meno e iniziarono anche loro a produrre pane e prodotti vari col medesimo additivo colorante. Si iniziò a fare a gara per mostrare al pubblico come si faceva una pizza nera e in televisione comparvero dei medici (notare “medici” a parlare di impasti per pane e pizza!) che descrivevano addirittura i benefici farmacologici del carbone vegetale negli impasti, confondendo l’azione della versione farmacologica dell’elemento, con quella dell’additivo E153. La dottoressa Simona Lauri, Tecnologo alimentare, riferisce: “Premesso e fermo restando l’implicazione farmacologica e l’utilizzo in medicina di detta sostanza tal quale negli stati fisiologici e patologie che ne rendono necessario l’utilizzo sotto rigoroso controllo medico, non ci sono, allo stato attuale dell’arte, studi scientifici che permettano di traslare tali informazioni mediche rendendole scientificamente veritiere nel momento in cui tale sostanza sia utilizzata negli impasti per pane e prodotti da forno in generale”.

“La situazione biochimica, microbiologica, fisica e chimico-fisica del processo produttivo di detti prodotti – continua la dottoressa Lauri - è molto complessa e nulla può far escludere (anzi molto probabile data la caratteristica peculiare del potere adsorbente del carbone vegetale) interazioni chimiche e biochimiche con i componenti gasogeni e molecolari (acqua, proteine, lipidi, carboidrati complessi, zuccheri semplici, sali minerali ecc.) presenti naturalmente nell’impasto. A questo si aggiunge l’assenza di studi e pubblicazioni scientifiche specifiche sul pane e prodotti da forno che evidenzino le interazioni chimiche, chimico – fisiche e la concentrazione di residui cancerogeni sul prodotto finito dopo un ulteriore trattamento termico di cottura. La FDA americana non lo permette mentre l’EFSA europea l’ha considerato sicuro in data 12.07.12 in base alla concentrazione di PHA, ma non si è espressa assolutamente sui prodotti di panificazione”. ***(Fabio Abati)***

Per leggere altro su questo argomento clicca qui