

22 febbraio 2012 11:13

Succo di arancia. Per buona parte e' americano. Attenzione ai fungicididi [Primo Mastrantonì](#)

Siamo tutti convinti che quando beviamo un succo di arance queste provengono dal sud Italia. Non e' proprio così. La maggior parte del succo di arancia che si beve in Europa, circa l'80%, proviene dal Brasile e dagli USA. Il succo d'arancia e' solitamente esportato in forma liofilizzata e viene addizionato con l'acqua nel luogo di destinazione. Un altro colpo alla italianita' di un prodotto che si riteneva specificatamente italiano, così come l'olio di oliva e il grano duro con il quale si fa la pasta. Il motivo e' semplice: le varietà americane sono più adatte alla produzione industriale di succhi, quelle italiane per il consumo tal quale. Ci sono anche succhi di frutta italiani ma la dizione "made in Italy" non e' obbligatoria ma si può sempre aggiungere. Attenzione ai fungicidi nei succhi di arance. la Food and Drug Administration (Fda) ha contestato la quantità di residuo di carbendazim, il fungicida che il Brasile ha iniziato a utilizzare negli ultimi anni sugli alberi di agrumi. Consigliamo di bere una spremuta fatta sul momento o di mangiare arance: contengono più flavonoidi (antiossidanti) dei succhi "industriali" senza polpa.

C'è, inoltre, il problema del gusto: una spremuta fresca ci sembra più gustosa. Ma è un problema, per l'appunto, di gusti.