

5 settembre 2001 0:00

BENZOPIRENE NELL'OLIO ITALIANO

Roma, 5 settembre 2001. Dopo il pollo alla diossina, la Bse, l'afta, ora abbiamo l'olio di sansa d'oliva italiano al benzopirene. La notizia viene da Bruxelles ed e' stata resa pubblica dal portavoce del Commissario ai consumatori e alla sanita', Davide Byrne. Il benzopirene e' stato riscontrato in alcune partite di olio di sansa d'oliva nei ristoranti di Belgio e Germania. Il benzopirene -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- e' un idrocarburo aromatico che si trova nel catrame del carbone, ha una forte azione cancerogena e viene usato nello studio sperimentale dei tumori. Il benzopirene era stato trovato nei mesi scorsi anche nell'olio di sansa di oliva spagnolo e greco (tutto il mondo e' paese!). L'olio di sansa d'oliva e' una miscela di olio vergine e di sansa; quest'ultimo e' estratto, da cio' che rimane delle olive dopo la spremitura, con solventi chimici e poi raffinato; insomma un prodotto di scarto che costa poco e quindi viene usato nella ristorazione (tanto chi lo sa?). Ora alla scarsa qualita' si aggiunge la cancerogenita' del benzopirene. E' probabile che tali partite, oltre che all'estero, siano presenti anche in Italia. Sarebbe il caso di controllare prima che uno scandalo, simile a quello del vino al metanolo, travolga il nostro Paese e una delle sue produzioni piu' qualificate. Che ne pensano al ministero della Sanita' e a quello delle Politiche Agricole? Ai consumatori consigliamo di chiedere al ristoratore quale olio usa in cucina.