

Grassi vegetali: boom dell'import di olio di palma, occhio all'etichetta

Il latte – o meglio, il burro – e l'olio di oliva sono ingredienti per tradizione di tutta una serie di prodotti che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, dal pane ai grissini, dai taralli alle paste ripiene, dalle focacce alla pizza, dalle torte ai biscotti, dai gelati ai cornetti e tanti altri ancora. Quello di cui non sempre ci si rende conto è che, nel corso degli anni, l'industria ma anche tanti artigiani hanno sostituito il burro e l'olio extravergine di oliva con grassi molto meno costosi, che provengono da migliaia di chilometri di distanza.

Quando sull'etichetta di un prodotto si legge "grassi vegetali", si può andare quasi a colpo sicuro: probabilmente si tratta di olio di palma o, più raramente, di olio di cocco. Chi usa un olio di oliva, extravergine o meno, lo dichiara in etichetta. Le importazioni italiane di olio di palma sono passate dai 164.343.685kg del 1993 ai 963.921.998kg del 2011, quelle di olio di cocco da 73.484.742kg a 98.453.192kg.

Questi oli provengono principalmente dall'Indonesia, dalla Malesia e dalle Filippine ed hanno sostituito il burro e l'olio di oliva in tanti prodotti, per fortuna non in tutti; per scoprirlo bisogna leggere le etichette che riportano gli ingredienti sulle confezioni o i cartelli nelle panetterie e nelle gelaterie. Sembrerà strano, ma l'andamento di mercato del latte e del burro e dell'olio di oliva dipendono anche dal tipo di biscotti che scegliamo di mangiare a colazione o da come è condita la pizza che sbocconcelliamo a pranzo.