

Utilizzare più nocciole nelle creme per difendere campagne e salute

E' di questi ultimi giorni la polemica con la Francia sull'olio di palma contenuto in certe creme di nocciole. Senza entrare nel merito della discussione, emerge una riflessione sull'utilizzo di alcuni ingredienti. Se invece dell'olio di palma si utilizzassero solo le nocciole, semi oleosi ricchi di grassi "buoni", consigliati dai nutrizionisti, i prodotti in questione non avrebbero questo problema. E non avrebbero neppure bisogno di essere addizionati con aromi artificiali.

Questi oli, palma, palmisto, cocco, importati in miliardi di chilogrammi, provengono principalmente dall'Indonesia, dalla Malesia e dalle Filippine. Oltretutto il nocciolo è una pianta coltivata principalmente nelle zone collinari, a rischio di erosione, dissesto idrogeologico e abbandono. Un alberello tipico del nostro paesaggio.

Ritorniamo quindi alle ricette originali e utilizziamo i prodotti agricoli della nostra tradizione, in questo caso le nocciole, in altri casi l'olio extravergine di oliva o il burro (in biscotti, pizze, dolci, etc.), poiché ne avranno un beneficio il nostro sistema agricolo, le nostre colline, la nostra bilancia dei pagamenti, la qualità dei nostri prodotti agroalimentari e la salute dei consumatori.