

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, forni, pizzerie, hanno sostituito il burro e l'olio di oliva con grassi molto meno costosi, che provengono da migliaia di chilometri di distanza, in primis l'olio di palma.

L'olio di palma è quello maggiormente diffuso, ma è anche quello su cui sono maggiori le discussioni, per almeno due ordini di motivi. Il primo aspetto controverso è quello nutrizionale, perché questo prodotto è considerato avere un profilo nutrizionale di scarso valore. Il secondo aspetto è quello ambientale, perché l'enorme sviluppo di questo tipo di mercato ha portato e porta al disboscamento selvaggio di vaste foreste. Coldiretti aggiunge un terzo elemento: l'olio di palma ha sostituito burro e olio di oliva, alterando il mercato di questi due nostri prodotti.

Nel periodo gennaio-ottobre 2014 le importazioni italiane hanno raggiunto 1.449.000.000 di chilogrammi, con un balzo di quasi 300.000.000 di chilogrammi rispetto allo stesso periodo del 2013. Se questa progressione verrà confermata anche dai dati di novembre e dicembre, il 2014 farà segnare il record di sempre negli arrivi di olio di palma in Italia, superando il miliardo e mezzo di chilogrammi (teoricamente 25 chilogrammi per italiano in un anno!). Per capire quanto tumultuosa sia stata questa crescita, basti pensare che nel 1991, nello stesso periodo (gennaio-ottobre) erano stati importati 137.000.000 chilogrammi di olio di palma.

Questo proviene principalmente dall'Indonesia, dalla Malesia e dalla Thailandia ed ha 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 (dal 13 dicembre 2014 deve essere scritto il tipo di olio, pertanto olio di palma e non olio vegetale) o i cartelli o il libro degli ingredienti nelle panetterie, nelle pizzerie e nelle gelaterie. Sembrerà strano, ma l'andamento di mercato del burro e quindi del latte e dell'olio di oliva dipendono anche dal tipo di biscotti o dal cornetto che scegliamo di mangiare a colazione o da come è condita la pizza che sbocconcelliamo a pranzo.

Cosa sarebbe successo se nel 2014 invece di importare oltre un miliardo e mezzo di chilogrammi di olio di palma, l'Italia avesse utilizzato burro e olio di oliva? La prossima volta che compriamo un pacchetto di biscotti, di grissini o una pizza, leggiamo l'etichetta e scegliamo di conseguenza.