

Più nocciole nelle creme contro il boom dell'olio di palma

E' di questi ultimi giorni la notizia che la Francia avrebbe l'intenzione di tassare i prodotti che contengono olio di palma, olio considerato poco salutare e il cui utilizzo stimolerebbe la deforestazioni di vaste aree del pianeta. Il prodotto simbolo di questa polemica è la crema di nocciole.

Senza entrare nel merito della discussione, va fatta una riflessione sull'utilizzo di certi ingredienti. Se invece dell'olio di palma si utilizzassero solo le nocciole, semi oleosi ricchi di grassi consigliati dai nutrizionisti, i prodotti in questione non avrebbero questo problema. E non avrebbero neppure bisogno di essere addizionati con aromi artificiali.

Quando sull'etichetta di un prodotto si legge "grassi vegetali", si può andare a colpo sicuro, perché quasi sicuramente si tratta di olio di palma o, più raramente, olio di cocco. Le importazioni italiane di olio di palma sono passate dai 164.343.685 kg del 1993 ai 963.921.998 kg del 2011, quelle di olio di cocco da 73.484.742 kg a 98.453.192 kg. Questi oli provengono principalmente dall'Indonesia, dalla Malesia e dalle Filippine.

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