

Qualitaly

MAGAZINE

PRIMO PIANO
Ecco a voi
la tavola del futuro

IN SALA

#Foodporn:
come fotografare
un piatto nell'era
dei social

IN TAVOLA

Food Blogger:
opportunità o
minaccia

IN PROFONDITÀ

Food Pairing:
quando il cibo
incontra il cocktail

IN CUCINA

Lucrezia D'Arcangelo:
la sintesi tra
intraprendenza
e buoni sapori

Occhio al 'food in black'

Storia di una sofisticazione alimentare alla luce del sole
Attenzione, i prodotti "neri" possono essere cancerogeni

DI FABIO ABATI



Piero Nuciari

Pane e pizza colorati di nero: che novità! Che cosa pittoresca! Ma siamo sicuri di non far mettere sotto i denti degli avventori qualcosa di dannoso per la salute? L'alimento "in black" è possibile per effetto dell'additivo E153, che per la prima volta fu utilizzato su una pizza presentata ad aprile 2015. Ma qual è la provenienza di questo colorante? Primo a rispondere alla domanda, banale ma che nessuno s'era mai posto, è stato l'Agente Scelto della Polizia annonaria Pie-

ro Nuciari, il castigamatti delle frodi alimentari, che denuncia: "Il problema più grande relativo all'uso del Carbone vegetale (E153) è la sicurezza sulla provenienza. Qualcuno (ASL, NAS, Guardia di Finanza, Corpo Forestale) ha mai controllato la provenienza di questa sostanza? Le società che lo commercializzano in Italia da dove lo importano? Qualcuno si è mai preso la briga di far analizzare chimicamente il carbone vegetale venduto in grande quantità?". E allora eccolo Nuciari che si perde per gli anfratti più

sconosciuti della rete, e cosa tira fuori?

"Ho verificato - dice - che sono pochissimi i produttori italiani (uno o due!) e che l'E153 viene per la maggior parte importato dall'estero. Su internet è possibile reperire indirizzi di fornitori internazionali, quasi tutti cinesi. Alquanto preoccupante! Sul sito 21food (www.21food.com) è possibile visualizzare il sito di un grossista cinese (uno dei tanti!) e la nota sigla degli additivi E153. Si dice chiaramente che deriva dal petrolio e che IARC, l'International Agency for Research

on Cancer, l'ha catalogato nel Gruppo 2B dei prodotti cancerogeni. A questo punto ritorno con la domanda: qualcuno ha mai pensato di far analizzare chimicamente l'E153 messo in commercio da tutti (e sottolineo tutti!) i rivenditori italiani?".

Forte del marketing aziendale (e dell'impatto cromatico), la moda si diffuse immediatamente e i pizzaioli iniziarono a produrre sempre più pizza col colorante carbone vegetale E153, alcuni di essi addirittura facendola diventare il prodotto identificativo del locale. I cugini panificatori, attratti



Simona Lauri

anche loro dal fortissimo marketing del momento, non potevano non essere da meno e iniziarono anche loro a produrre pane e prodotti vari col medesimo additivo colorante.

Si iniziò a fare a gara per mostrare al pubblico come si faceva una pizza nera e in televisione comparvero dei medici (notare "medici" a parlare di impasti per pane e pizza!) che descrivevano addirittura i benefici farmacologici del carbone vegetale negli impasti, confondendo l'azione della versione farmacologica dell'elemento, con quella dell'additivo E153.

La dottoressa Simona Lauri, Tecnologo alimentare, riferisce: "Premesso e fermo restando l'implicazione farmacologica e l'utilizzo in medicina di detta sostanza

...E ricordiamo, l'uso di coloranti, in pane e pizza, è vietato!

Nel settore della panificazione, ancora prima dell'entrata in vigore del Reg. UE 1129/2011 che modifica l'allegato II del Reg. CE 1333/2008, le leggi alle quali si faceva riferimento, per quanto concerne la disciplina igienica delle produzioni e vendita di alimenti, sanzioni e gli additivi alimentari consentiti, erano la Legge 283/62 e il DM 209/96 nel quale lo specifico Allegato IV riportava ben in evidenza che: farina e altri prodotti della macinazione, amidi e fecole così come pane e prodotti simili ecc. NON dovevano contenere nessun COLORANTE e l'Allegato III dello stesso DM 209/96 identificava proprio il carbone vegetale (E153) come ADDITIVO COLORANTE. La suddetta legge ne consentiva l'utilizzo solo ed esclusivamente in prodotti da forno fini oltre a quelli della confetteria. L'entrata in vigore del Reg. UE 1129/2011 parte B ribadisce e include l'E153 Carbone vegetale nella categoria degli additivi COLORANTI. In riferimento però allo specifico settore dell'Arte Bianca, la tab. 2 dello stesso Reg. UE 1129/2011 NON consente l'utilizzo di nessun colorante in: PANE E PRODOTTI SIMILI non solo, ma in nessun ingrediente utilizzato per preparare il suddetto prodotto: ACQUA, FARINA, SALE, MALTO, ZUCCHERO, MIELE, BURRO E LATTE. Proseguendo, nell'attuale e vigente Reg. UE 1129/2011, Parte E 07 (07.1, 07.2) viene ribadito che - l'E153 è consentito quantum satis solo ed esclusivamente nei Prodotto da forno fini (07.2) e NON in Prodotti da forno - Pane e panini ecc. (07.1).

Inoltre la direttiva (Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/2008 on Food Additives) opera un'ulteriore descrizione delle categorie di alimenti elencati proprio nel Reg. CE 1333/2008 operando un'ulteriore specifica proprio sui prodotti inclusi nella dicitura Cereals and cereal products (06) e Bakery wares (07). Per coloro i quali leggono attentamente tale Guida appare una leggera discrepanza tra la norma europea e quella italiana per quanto riguarda le fette biscottate e i crackers.

tal quale negli stati fisiologici e patologie che ne rendono necessario l'utilizzo sotto rigoroso controllo medico, non ci sono, allo stato attuale dell'arte, studi scientifici che permettano di traslare tali informazioni mediche rendendole scientificamente veritiere nel momento in cui tale sostanza sia utilizzata negli impasti per pane e prodotti da forno in generale".

"La situazione biochimica, microbiologica, fisica e chimico-fisica del processo produttivo di detti prodotti - continua la dottoressa Lauri - è molto complessa e nulla può far escludere (anzi molto probabilmente data la caratteristica



peculiare del potere adsorbente del carbone vegetale) interazioni chimiche e biochimiche con i componenti gasogeni e molecolari (acqua, proteine, lipidi, carboidrati complessi, zuccheri semplici, sali minerali ecc.) presenti naturalmente nell'impasto. A questo si aggiunge l'assenza di studi e pubblicazioni scientifiche specifiche sul pane e prodotti da forno che evidenzino le

interazioni chimiche, chimico - fisiche e la concentrazione di residui cancerogeni sul prodotto finito dopo un ulteriore trattamento termico di cottura.

La FDA americana non lo permette mentre l'EFSA europea l'ha considerato sicuro in data 12.07.12 in base alla concentrazione di PHA, ma non si è espressa assolutamente sui prodotti di panificazione".

