

“PASTA AL GLIFOSATO? MEGLIO PRODOTTI INTEGRALI MA OCCHIO ALL’ETICHETTA!”

12 Febbraio 2019



MONTESILVANO – Cos’è il glifosato? A cosa serve? Perché è contenuto in alimenti che mangiamo tutti i giorni? E soprattutto, è una sostanza pericolosa per la salute? Sono solo alcune delle domande finite alla ribalta dell’opinione pubblica dopo le inchieste giornalistiche di note trasmissioni televisive come *Report* e *Striscia la notizia* che hanno puntato i riflettori sulla pasta contaminata da pesticidi ed erbicidi utilizzati all’estero nelle coltivazioni di grano duro.

Proviamo allora a far chiarezza sulla questione “pasta al glifosato” finita sul banco degli imputati perché, secondo diversi oncologi e studi scientifici ufficiali, in quello che mangiamo non dovrebbe proprio esserci alcuna traccia dell’erbicida chimico più utilizzato al mondo dalla grande industria alimentare.

Secondo l’inchiesta de *Il Salvagente* che ha analizzato circa venti aziende di pasta secca, la pasta De Cecco di Fara San Martino (Chieti) è risultata ai primi due posti della classifica per la minor presenza di glifosato nella produzione. Un vanto per la pasta abruzzese che svetta sul

mercato nazionale per la qualità del grano utilizzato, a differenza di tanti altri marchi noti bocciati dalle analisi di laboratorio.

L'allarme non riguarda solo il potenziale cancerogeno del glifosato ma anche tutte quelle patologie "minori" provocate dalla difficile digeribilità del grano "trattato" che comportano un rischio per la salute e un'alterazione dell'organismo.

Nonostante sia il primo produttore di grano duro tra i paesi dell'Unione europea, l'Italia importa gran parte della materia prima dall'estero. Il primo fornitore di grano duro dell'industria alimentare italiana, parliamo di circa un milione di tonnellate l'anno, è lo stato del Canada, definito "il granaio del mondo". Il problema è che le basse temperature delle terre canadesi non consentono una maturazione naturale del grano che, per concludere il suo ciclo di maturazione, ha bisogno di essere irrorato con massicce dosi di glifosato.

Il glifosato è un potente erbicida, il più utilizzato dalle grandi industrie agricole, inserito ufficialmente dall'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc), facente parte dell'Organizzazione mondiale della sanità, nella lista delle sostanze "probabilmente cancerogene".

Ciò nonostante, la Commissione europea ha proposto di rinnovare l'autorizzazione all'uso del composto chimico in Europa, anche sulla base di uno studio dell'Efsa, l'Ente europeo per la sicurezza alimentare, in gran parte identico a studi realizzati dalle aziende produttrici di glifosato. Intanto, a prescindere dalla decisione delle autorità europee, l'Italia continua a comprare il grano col glifosato. Ma non è tutto.

La tecnica di produzione del grano canadese prevede l'essiccazione ad alta temperatura, oltre i 90 gradi, lo scopo è quello naturalmente di ottenere una maggiore produttività a costi inferiori e in tempi ristretti. Una pasta essiccata ad alte temperature mantiene un'ottima consistenza durante la cottura ma è meno digeribile e comporta una maggiore irritabilità per l'intestino, questo perché l'elevata temperatura di essiccazione deteriora e altera la struttura del glutine.



Si può affermare con certezza che la pasta in commercio di grano proveniente dal mercato canadese non è solo potenzialmente cancerogena, ma può compromettere il sistema gastrointestinale perché è di fatto un prodotto “precotto”, uno dei motivi per cui non scuoce mai. È questo il nocciolo principale della questione che sintetizza a *Virtù Quotidiane* la biologa nutrizionista **Carola Marangelli**, anche titolare di Mela Verde, un negozio di prodotti

biologici e naturali a Montesilvano (Pescara). Una professionista che ha uno studio a L'Aquila e uno nella città costiera e che ha fatto del "mangiare sano" la sua bandiera, umana e professionale.

"Il grano commerciale della grande distribuzione è trattato con il glifosato a livelli molto più elevati di quelli consentiti dal nostro paese", spiega. "Se da un lato la sostanza può comportare patologie tumorali, come dimostrato dai diversi studi scientifici, dall'altro l'essiccazione ad alte temperature, nei forni, comporta la perdita quasi totale dei principi nutritivi dell'alimento e una difficile digeribilità che altera il metabolismo. Il colore di una pasta scadente tende al giallo, non lasciamoci ingannare dal prezzo ridotto".

I grani antichi invece, soprattutto quelli abruzzesi, "non vengono modificati geneticamente e sono privi di sostanze chimiche dannose per la salute - chiarisce la Marangelli - possono infatti contribuire alla prevenzione di patologie che infiammano l'organismo, come la celiachia che è solo una delle tante conseguenze dei grani modificati geneticamente. Trent'anni fa - fa osservare la nutrizionista - non c'era un numero così alto di persone affette da celiachia. Con il lavoro che faccio riscontro un'alta percentuale di celiaci ma anche di persone con gonfiori addominali cronici e intolleranti al glutine".

"Io consiglio sempre un'alimentazione ricca di farine integrali, antiche, legumi e cereali, verdura fresca locale, frutta di stagione, la dieta povera dei nostri nonni ma anche la più sana, uno stile di vita che tutela la salute", dice la Marangelli, che testa personalmente i prodotti in vendita presso il suo negozio.

"È molto importante leggere le etichette degli alimenti", afferma ancora la biologa. Oggi va molto di moda scrivere sulle confezioni dei prodotti da forno "con farina integrale", poi leggendo attentamente gli ingredienti "si scopre che la farina integrale è presente solo all'uno per cento del totale degli ingredienti utilizzati. Sono trovate di marketing che attirano i consumatori più distratti ma anche sulle etichette ci sarebbe tanto da dire".