

17 agosto 2010 12:17

Wurstel: facili all'uso. Cosa c'e' dentro?

di [Primo Mastrantoni](#)



Facili all'uso, pronti per le emergenze i wurstel trovano sempre piu' consenso tra i consumatori. Con l'estate una bella insalata di riso, farcita di wurstel e' quanto di piu' facile trovare sulla tavola degli italiani. Ma a guardare cosa c'e' dentro qualche perplessita' sorge spontanea. I wurstel si ottengono macinando tagli non pregiati di carne suina, bovina, equina, di pollo e tacchino, con aggiunta di acqua, che serve ad aumentare la massa, e quindi il peso, e il sale. Le carni possono essere miste o singole.

Ma e'... l'aggiunta che preoccupa un po'. Al prodotto si puo' aggiungere:

- * latte in polvere, che serve ad assorbire meglio l'acqua;
- * gli aromi per dare sapore;
- * il glutammato monosodico per esaltare il sapore;
- * l'ascorbato di sodio per mantenere il colore;
- * i polifosfati per amalgamare l'acqua con la carne;
- * il nitrito di sodio e nitrato di potassio per conservare;
- * l'aroma di affumicatura per dare il sapore di... affumicato.

Nel frattempo le allergie e le intolleranze alimentari aumentano anche a causa degli additivi, che sono una marea, tra coloranti, conservanti, antimicrobici, antiossidanti, esaltatori di sapore, aromi, stabilizzanti, gelificanti, lievitanti, emulsionanti e acidificanti.

Noi consigliamo di mangiare prodotti freschi, conservati con trattamento termico, calore o freddo, con prodotti naturali (sale, olio, ecc.) o con sistemi di essiccamento.