2 febbraio 2011 12:48

# Ortaggi agli ormoni. Consumare quelli di stagione

di Primo Mastrantoni

Ortaggi trattati con fitoregolatori cioe' con ormoni vegetali: auxine, gibberelline e citochinine. Peperoni, melanzane e carciofi che paiono un trionfo dell'abbondanza: belli, colorati, enormi. Il consumatore non sa che questi prodotti sono trattati con ormoni, che possono esplicare la loro azione anche dopo l'acquisto. Non c'e' da meravigliarsi dunque che un bel peperone, acquistato al mercato e portato a casa, continui a crescere. Non e' un miracolo ma l'attivita' dei fitormoni che, irrorati sugli ortaggi, ne stimolano l'accrescimento anche dopo la raccolta.

Il consumatore che non vuole "gustare" verdure gonfiate agli ormoni, puo' adottare alcune semplici precauzioni che vogliamo suggerire.

Innanzi tutto consumare i prodotti di stagione. Che senso ha, infatti, mangiare i peperoni o le melanzane in questa stagione quando madre natura li fa maturare in estate? Consigliamo anche di acquistare frutta e verdura che abbiano il marchio "da agricoltura biologica": la natura ringraziera' perche' sara' liberata dalle sostanze chimiche di sintesi. Vi sono in commercio anche prodotti definiti "organici", "biodinamici" e "da lotta integrata", che non hanno una regolamentazione legislativa, come quelli da agricoltura, ma si rifanno a disciplinari che riguardano le tecniche di coltivazione, l'uso di concimi naturali e la riduzione dei trattamenti parassitari, integrati dall'uso di insetti predatori dei parassiti.

Attenzione al termine "verde", che si trova in molte confezioni: non ha alcun significato, e' solo pubblicita'.