

5 aprile 2013 11:07

## Patatine delle mie brame...

di [Primo Mastrantoni](#)



Possiamo ben dirlo: le patatine fritte non ammettono di essere rifiutate. Il desiderio di mangiarle e' irrefrenabile, ma c'e' una spiegazione scientifica. Su una rivista scientifica (<http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0055354>) un ricercatore tedesco ha collegato l'assunzione delle patatine con la stimolazione di alcune aree cerebrali legate al piacere. Questo puo' avvenire con altri cibi ma le patatine esercitano una specifica stimolazione nervosa legata al piacere. Ma le patatine fritte fanno male, direbbe qualcuno. L'affermazione e' smentita da uno studio dell'Universita' Federico II di Napoli (<http://www.universita.it/universita-federico-ii-patatine-fritte-non-fanno-male/>) che, mediante alcuni esperimenti di gastronomia molecolare, ha dimostrato che il fritto non fa male se ben fatto e con olio extravergine di oliva. Le patatine fritte assorbirebbero solo il 5% di olio e sarebbero ricche di antiossidanti. Non ci rimane che controllare l'olio usato per le patatine fritte in commercio e, eventualmente, optare per quelle casalinghe, limitando la quantita' assunta, s'intende.