

4 febbraio 2002 0:00

FRIGGERE CON OLIO: QUANTE VOLTE?

Roma, 4 febbraio 2002. Quante volte si può friggere con lo stesso olio? Nella propria casa, in genere, dopo l'utilizzo l'olio viene gettato, ma nei ristoranti? Purtroppo -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- non c'è una norma specifica che preveda quante volte può essere utilizzato un olio per la frittura; questo a scapito della qualità e, soprattutto, della salubrità del prodotto. L'olio riscaldato inizia a decomporsi quando raggiunge il cosiddetto punto di fumo (dall'olio sale il fumo) con formazione di sostanze irritanti e acide, come l'acroleina (non gradita dal nostro fegato) e di altre sostanze che rovinano il sapore del cibo. Il punto di fumo di un olio si ha intorno a 180 gradi e si abbassa ogni volta che viene usato. Riusare quindi lo stesso olio significa caricarlo di sostanze indigeste e nocive ed è il motivo per cui il fritto di un ristorante non è mai "leggero" e "rimane sullo stomaco". Come può difendersi il consumatore? Di fatto l'unica difesa è quella di evitare di mangiare fritti, ma nel caso si volesse sfidare la sorte, e il fritto risultasse particolarmente indigesto, si può chiedere alla Asl o ai Nas dei carabinieri un intervento affinché l'olio venga analizzato, prefigurando una violazione dell'art.5 della legge n.283/1962, che vieta di alterare gli alimenti perché, ed è proprio il nostro caso, un olio usato ripetutamente viene comunque alterato.