

20 febbraio 2004 0:00

COTOLETTE IMPANATE DI POLLO: COSA C'E' DENTRO?

Roma, 20.2.2004. Pronte per l'uso, basta un po' di olio, una padella e in cinque minuti sono in tavola: ideali per le famiglie indaffarate che non hanno tempo o voglia di preparare la cena. Si trovano spesso anche nei panini venduti da bar e tavole calde. A vederle appaiono invitanti e gustose. Ma cosa c'e' nelle "cotolette impanate di filetti di pollo"? Chiariamo subito che il termine "filetti di pollo" non ci risulta abbia definizione normativa, sappiamo che c'e' il pollo, allevato in batteria e macellato entro 60 giorni. La carne non primeggia in qualita', spesso formata da scarti anche se di carne magra. Le uova probabilmente sono in polvere, visto che non c'e' la specifica "fresche" e considerato che nella composizione e' indicata l'acqua, con la quale si scioglie la polvere stessa. L'ascorbato di sodio (E 301) e' un antiossidante e serve a mantenere un bel colore chiaro al prodotto. Gli aromi che servono a dare il sapore sono in prevalenza artificiali (ma non c'e' scritto!) e ovviamente costruiti in fabbrica. Il pangrattato, la farina, il succo di limone, il formaggio (quale?) e le spezie completano la composizione.

Consigliamo di utilizzare 10 minuti in piu' della propria vita per prepararsi in casa una bella cotoletta impanata di pollo. Meglio con "pollo rurale allevato in liberta'" e uova fresche.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc