

6 gennaio 2005 0:00

## **MARMELLATE: MEGLIO QUELLE EXTRA**

Roma, 6.1.2005. Marmellata di frutta fresca o conservata? Il consumatore che desidera un prodotto di qualita' non puo' che scegliere quella di frutta fresca e cioe' le "confetture extra" per due validi motivi. Il primo e' relativo alla quantita' di frutta contenuta nelle marmellate, che nelle "confetture extra" e' maggiore di quella contenuta nelle semplici "confetture". Il consumatore acquista quindi piu' frutta e meno zucchero. Il secondo motivo sta nel fatto che nelle "confetture extra" non e' contenuto un conservante, l'anidride solforosa, che e' invece consentito nelle "confetture", perche' nelle preparazioni di queste ultime puo' essere utilizzata frutta conservata con l'anidride solforosa, che puo' provocare allergie. Tra l'altro la quantita' di anidride solforosa e' portata da una direttiva europea da 30 a 10 milligrammi per kg di confettura. Segno evidente che questo conservante proprio bene non fa, perche' puo' verificarsi l'effetto accumulo, essendo l'anidride solforosa contenuta anche in altri prodotti alimentari (vino, frutta secca, ecc.).

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc