

Milano, 31 Maggio 2019

Spett. Redazione di “Tutta Salute”

RAI Radiotelevisione Italiana

Viale G. Mazzini, 14

00195 Roma

Oggetto: Trasmissione “Tutta Salute” puntata del 27 Maggio 2019

Spett. Redazione,

Lo scrivente è presidente della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse - Sissg ([www.sissg.it](http://www.sissg.it)), fondata nel 1960 e costituita da docenti universitari, ricercatori sia dell’Università che di centri di ricerca pubblici, tecnici delle industrie degli oli e dei grassi alimentari e non. Tra soci della Sissg esistono consolidate professionalità nel settore della chimica, della tecnologia, della normativa degli oli e grassi alimentari ed in particolare per quanto riguarda gli oli d’oliva, alcuni soci sono membri del Gruppo Esperti Chimici Olio di Oliva della UE, del Consiglio Olivicolo Internazionale (<http://www.internationaloliveoil.org>) e del Codex Alimentarius ([www.fao.org/fao-who-codexalimentarius](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius)), in quest’ultimo caso, le attività normative e di studio riguardano anche gli oli non di oliva.

In accordo con il Consiglio Direttivo della Sissg, scrivo in relazione alla puntata della trasmissione “Tutta Salute” andata in onda il 27 Maggio 2019 e faccio riferimento, in particolare, a quanto detto dall’ospite dr.ssa Spalluto su oli alimentari.

In dettaglio, corre l’obbligo di rettificare quanto segue:

1. L’acidità di un olio è sicuramente collegata alla qualità delle olive da cui è stato estratto, ma molto meno all’età dell’olio, esistono altri parametri (assorbimento nell’ultravioletto, indice di perossidi, analisi sensoriale) che forniscono informazioni molto più precise e soprattutto più precoci rispetto al rilascio di acidi grassi liberi;
2. La Vitamina E è verde. Ciò non è corretto, la vitamina E (chimicamente si tratta di Tocoferoli, in particolare di alfa tocoferolo) non è affatto verde, si presenta, come tutti coloro i quali svolgono abitualmente attività di laboratorio ben sanno, come una sostanza oleosa/resinosa di colore bruno-rossastro; la colorazione verde dell’olio è, invece, data dalle clorofille (feofitine ...). in realtà la colorazione degli oli varia dal giallo al verde, in funzione delle quantità relative di pigmenti verdi (clorofille) e gialli (carotenoidi);
3. La raffinazione si fa “con correnti supercritiche” o con solventi: si tratterebbe in realtà di “fluidi supercritici” e non di “correnti” termine di cui in questo contesto sfugge il significato, a parte ciò, l’uso di fluidi supercritici per la raffinazione di olio vegetali non è impiegato, mentre per quanto riguarda l’uso di solventi, essi vengono sicuramente utilizzati in fase di estrazione dell’olio di sansa e di semi, mai nella

fase di raffinazione, anzi, oggi, la raffinazione avviene con tecnologia definita “via fisica”, proprio perché evita l’impiego di reagenti chimici (alkali), con evidenti vantaggi per la salute degli addetti e per l’ambiente;

4. Olio di girasole: viene detto che deve essere biologico e raffinato in modo da non contenere tracce di solventi: nessun olio deve contenere tracce di solventi, e questo non è un parametro di qualità, ma di sicurezza (intesa come salubrità) alimentare, esistono limiti precisi e rigorosi per il contenuto massimo tollerabile di solventi negli oli di semi;

5. E’ stato detto che “la pannocchia” del mais contiene più carboidrati che olio e ciò è vero, ma dal punto di vista del corretto uso delle parole, la pannocchia è la struttura del mais derivante dalla infiorescenza femminile che contiene i semi del mais.

Comprendiamo comunque l’uso del termine “seme” visto le finalità divulgative della trasmissione, anche se nel caso del mais, come di tutte le *Graminacee*, in realtà si tratta di cariossidi: In botanica, questo termine indica un frutto secco che, anche giunto a completa maturazione, non si apre spontaneamente per fare uscire il seme.

La cariosside contiene il germe ed è da questo che viene estratto l’olio, che è, peraltro, l’unica parte del seme che lo contiene, tutto il resto è, come correttamente detto, costituito principalmente da carboidrati;

6. Olio di cocco: è stato detto che “nei paesi dove viene coltivata la palma che produce il cocco viene usato in cucina, da noi meglio usarlo per i capelli”: l’olio o grasso di cocco, è invece, un importante ingrediente di moltissimi nostri alimenti, in particolare viene utilizzato nei prodotti da forno, nei gelati ecc.

Quanto sopra viene comunicato non per sollevare polemiche, ma perché come Società Scientifica, crediamo sia estremamente importante fornire al consumatore informazioni corrette: fare divulgazione scientifica è opera estremamente meritoria e di ciò va dato atto e merito a trasmissioni come Tutta salute ed alla RAI nel complesso, ma è anche estremamente difficile, a causa delle “vulnerabilità” dei destinatari delle informazioni che, sia detto con il massimo rispetto, nella maggior parte dei casi non sono adeguatamente preparati a riceverle con l’adeguato spirito critico.

Per rimanere nel settore pubblico, in Italia, nei centri di ricerca, nelle università, negli organi di controllo è possibile reperire esperti di elevato spessore scientifico, La SISSG auspica pertanto che ad essi si faccia ricorso, in futuro, anche non direttamente, ma facendo loro verificare la correttezza delle informazioni che si intendono trasferire ai consumatori e rimane a disposizione, se verrà ritenuto opportuno ed interessante, per svolgere (gratuitamente), questo ruolo.

In attesa di un vostro cortese riscontro, inviamo i nostri più cordiali saluti



Lanfranco Conte

Presidente SISSG