



UNC  
CONSUMATORI.IT

## La verità sull'olio di palma

09 giugno 2015

Da qualche tempo l'olio di palma è oggetto di grande attenzione da parte dell'opinione pubblica: si legge ovunque di campagne di boicottaggio e petizioni per chiedere all'industria di non utilizzare più questo ingrediente nei prodotti alimentari.

La demonizzazione dell'olio di palma ha due motivazioni fondamentali: una è di carattere ambientale, poiché per fare posto a nuove piantagioni di palme si sta deforestando così mettendo a repentaglio l'integrità dell'ecosistema. D'altro lato si avanza una preoccupazione di ordine salutistico per le sue caratteristiche nutrizionali in quanto, essendo questo olio ricco di acidi grassi saturi, alcuni ritengono che possa essere nocivo alla salute.

Considerato che la sfida mediatica sembra ispirata più da interessi di parte che dalla necessità di dare corrette informazioni ai cittadini, l'Unione Nazionale Consumatori ha pubblicato una nota per puntualizzare alcuni aspetti raramente evidenziati agli occhi dell'opinione pubblica. Se per quanto riguarda i pericoli per l'ambiente, gli esperti concordano con la necessità di correre ai ripari cercando di evitare ulteriori danni, quel che generalmente viene omissis è che, almeno per quanto riguarda il nostro Paese, solo il 20% dell'olio di palma che viene importato è destinato all'industria alimentare; il resto va ad altri settori industriali e alla produzione di energia. Sono infatti molti i cosmetici, i farmaci, i prodotti per la casa, ecc. che contengono tra gli ingredienti l'olio di palma.

Ed allora, se è vero che il problema principale è di carattere ambientale non è facilmente comprensibile per quale motivo ci si limiti a proporre il divieto di uso dell'olio di palma negli alimenti. Forse utilizzare un rossetto o una crema cosmetica a base di olio di palma fa meno danni all'ambiente che mangiare un biscotto prodotto con questo stesso ingrediente?

Veniamo adesso alla valutazione sugli aspetti "salutistici": da come il problema viene presentato sembrerebbe che i nutrizionisti considerino il consumo di olio di palma pericoloso per la salute... A dir la verità, però, non è così visto che si tratta di un ingrediente analogo ad altri grassi vegetali e persino migliore dei grassi animali in quanto non contiene colesterolo. Anzi, a dirla tutta, i tecnologi alimentari lo ritengono ottimo (e qualche volta insostituibile) nella preparazione di alcuni prodotti.

Sembra allora evidente che il gioco è deciso da imponenti interessi economici riguardanti

il mercato internazionale delle materie prime degli oli e dei grassi e nel quale il nostro Paese gioca prevalentemente il ruolo di importatore. Ecco perchè si cerca in ogni modo di influenzare i consumatori che con le loro scelte negli acquisti possono fare la fortuna o essere causa di disgrazie per l'industria alimentare di trasformazione.

Questo aspetto è molto ben conosciuto dal "marketing" che mette in atto ogni mezzo pur di conquistare la fiducia dei consumatori denigrando magari la concorrenza. Ma forse, prima di aderire ad una campagna di boicottaggio, sarebbe bene pensare con la propria testa!

Leggi al riguardo l'articolo "**Olio di palma: fa male alla salute?**"

**Autore:** Massimiliano Dona (articolo pubblicato sul blog **AAA...Acquisti** su Today.it)

**Data:** 09 giugno 2015