



Alimentazione, Carrassi (Assitol): "Olio di palma" materia prima strategica

Descrizione

(Adnkronos) "L'olio di palma" una materia prima strategica, soprattutto in un panorama in cui gli esperti di nutrizione sono concordi nel dire che "bisogna limitare il consumo dei grassi animali, privilegiando gli oli vegetali". Cos'ha detto Andrea Carrassi, direttore generale di Assitol, l'Associazione italiana dell'industria Olearia, partecipando oggi a Rimini al seminario organizzato con l'Unione Italiana per l'Olio di Palma Sostenibile (Uiops), nell'ambito del Sigep, il Salone internazionale dedicato a Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza. L'incontro "è stato un'occasione per presentare il Position Paper "Olio di palma sostenibile: nutrizione e sicurezza alimentare", recentemente adottato dal Comitato Tecnico Scientifico Uiops.

Da questo punto di vista l'olio di palma, con i suoi oltre 70 milioni di tonnellate prodotte ogni anno nel mondo, "è sicuramente una risorsa strategica e una materia prima fondamentale per soddisfare le esigenze del mercato e della produzione agroalimentare" prosegue Carrassi "sia dei prodotti dolci che di quelli salati. Benché secondo la normativa vigente non sia obbligatorio certificare l'olio di palma come sostenibile, le aziende hanno già deciso di orientarsi volontariamente verso la direzione della certificazione. L'olio di palma sostenibile "è l'alternativa sicura e sostenibile per gli oli vegetali, perché "è l'unico ad avere una grande disponibilità a livello mondiale".

Esso viene infatti utilizzato in tante preparazioni: le frazioni più liquide vengono utilizzate in frittura, quelle più solide sono impiegate nei grassi spalmabili, come per esempio nelle margarine o nelle preparazioni dei dolci, che a temperatura ambiente non devono, chiaramente, sciogliersi. Le sue proprietà reologiche permettono l'utilizzo dell'olio di palma in diverse condizioni. Anche per questo l'industria alimentare e i nostri artigiani pasticceri e panificatori lo conoscono e lo apprezzano, così come la ristorazione lo valorizza nella frittura.

Ieri abbiamo presentato la Guida sulla frittura perfetta, realizzata in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori, di Massimiliano Dona, e con i contenuti scientifici validati da Innovhub "stazioni sperimentali dell'industria, in particolare la Oli e Grassi, per raccontare al consumatore l'utilizzo degli oli e dei grassi in frittura" spiega Carrassi "Non c'è infatti una regola assoluta, ogni frittura vuole il suo olio o il suo grasso. La frittura non deve essere demonizzata,

chiaramente non si possono mangiare prodotti fritti a pranzo, cena e colazione ma se si seguono i consigli che vogliamo arrivare a dare al consumatore e la si fa correttamente non fa male. A rendere l'olio di palma particolarmente adatto alla frittura anche la sua composizione: i suoi acidi grassi saturi permettono buona resistenza alle alte temperature, che tipicamente nella frittura arrivano vicine ai 200 gradi. Infine, anche il gusto dell'olio di palma non soverchia il sapore delle pietanze che vengono fritte.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 19, 2026

Autore

redazione

default watermark