

11 novembre 1998 0:00

TEMPO D'AGRUMI: LIMONCELLO AL DIFENILE

Roma, 11 Novembre 1998. Tempo d'agrumi e tempo di limoncelli fatti in casa. I consumatori non sanno - dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc - che fare il limoncello, od analoghi liquori, con le bucce d' arance e limoni non e' proprio salutare, per non dire tossico. Le bucce di agrumi sono trattate con un conservante, un antifermentativo, il difenile, composto aromatico dotato di proprieta' fungicida, che e' parzialmente tossico e che non e' solubile in acqua e che quindi non e' asportabile con il semplice lavaggio. Il trattamento con alcol scioglie il difenile che e' "bevuto" con il liquore.

Per chi non intende rinunciare al limoncello consigliamo di acquistare agrumi biologici, cioe' non trattati con conservanti o privilegiare delle Arance rosse di Sicilia, che possono fregiarsi del marchio UE di Indicazione geografica protetta (Igp). L'acquisto di tali prodotti consente inoltre di indirizzare la scelta del consumatore verso prodotti garantiti e di sviluppare il relativo mercato. Il frutto viene venduto solo con il bollino con il logo Arancia rossa di Sicilia, nelle variet  tarocco, moro o sanguinello.