

19 novembre 2009 10:09

Verdure agli ormoni

di [Primo Mastrantoni](#)



Verdure trattate con fitoregolatori cioè con ormoni vegetali: auxine, gibberelline e citochinine.

Peperoni, melanzane e carciofi che paiono un trionfo dell'abbondanza: belli, colorati, enormi. Il consumatore non sa che questi prodotti sono trattati con ormoni, che possono esplicare la loro azione anche dopo l'acquisto. Non c'è da meravigliarsi dunque che un bel peperone, acquistato al mercato e portato a casa, continui a crescere. Non è un miracolo ma l'attività dei fitormoni che, irrorati sugli ortaggi, ne stimolano l'accrescimento anche dopo la raccolta.

Il consumatore che non vuole "gustare" verdure gonfiate agli ormoni, può adottare alcune semplici precauzioni che suggeriamo:

- innanzi tutto consumare i prodotti di stagione. Che senso ha, infatti, mangiare i peperoni o le melanzane in questa stagione quando madre natura li fa maturare in estate?
- acquistare frutta e verdura che abbiano il marchio "da agricoltura biologica": la natura ringrazierà perché sarà liberata dalle sostanze chimiche di sintesi. Vi sono in commercio anche prodotti definiti "organici", "biodinamici" e "da lotta integrata" che si rifanno a disciplinari che riguardano le tecniche di coltivazione, l'uso di concimi naturali e la riduzione dei trattamenti parassitari, integrati dall'uso di insetti predatori dei parassiti.
- attenzione al termine "verde", che si trova in molte confezioni: non ha alcun significato, è solo pubblicità.