14 luglio 2016 10:17

Wurstel: facili all’uso. Cosa c'e' dentro?

di Primo Mastrantoni

Facili all'uso, pronti per le emergenze e pubblicizzati anche indirettamente con i film, i wurstel trovano sempre piu' consenso tra consumatori. Con l'estate una bella insalata di riso, farcita di wurstel e' quanto di piu' facile trovare sulla tavola degli italiani. Ma a guardare cosa c'e' dentro qualche perplessita' sorge spontanea. I wurstel si ottengono macinando tagli non pregiati di carne suina, bovina, equina, di pollo e tacchino, con aggiunta di acqua, che serve ad aumentare la massa, e quindi il peso, e il sale. Le carni possono essere miste o singole.
Ma e'…. l'aggiunta che preoccupa un po'. Al prodotto si aggiunge:

latte in polvere, che serve ad assorbire meglio l’acqua;
gli aromi per dare sapore;
il glutammato monosodico per esaltare il sapore;
l'ascorbato di sodio per mantenere il colore;
i polifosfati per amalgamare l’acqua con la carne;
il nitrito di sodio e nitrato di potassio per conservare;
l’aroma di affumicatura per dare il sapore di .....affumicato.

Nel frattempo le allergie alimentari aumentano anche a causa degli additivi, che sono una marea, tra coloranti, conservanti, antimicrobici, antiossidanti, esaltatori di sapore, aromi , stabilizzanti, gelificanti, lievitanti, emulsionanti e acidificanti.
Noi consigliamo di mangiare prodotti freschi, conservati con trattamento termico, calore o freddo, con prodotti naturali (sale, olio, ecc.) o con sistemi di essiccamento.