



Selenio, omega-3, vitamine: decollano i prodotti "arricchiti"

Ricerca di nuove nicchie di mercato o fenomeno destinato a diffondersi su larga scala? Difficile rispondere al quesito, ma già oggi si può affermare – dati economici alla mano – che i prodotti alimentari "arricchiti" sono una realtà che sta riscuotendo favori tra i consumatori più consapevoli e attenti agli aspetti salutistici e che è anche una fonte di reddito per i produttori.

In Emilia-Romagna sono già diversi i prodotti che presentano modifiche rispetto alla normalità – non

c'entrano affatto gli Ogm, gli organismi geneticamente modificati, e le manipolazioni transgeniche – con vitamine aggiunte, o sostanze (come l'omega 3) che stimolano la produzione del colesterolo 'buono', o ancora oligoelementi che hanno effetti benefici per la salute.

Ad esempio, il selenio presente nelle patate arricchite non fa diventare più giovani, ma ha comunque la funzione di combattere i radicali liberi, correlati ai processi di invecchiamento delle cellule.

Le patate al selenio prodotte

per conto del Consorzio della Patata tipica di Bologna contengono dieci volte il selenio presente in una patata normale: 50-100 microgrammi per chilogrammo rispetto ai 5-10 usuali.

L'arricchimento si ottiene tramite una semplice concimazione fogliare con una

Un successo, insomma, anche se ancora "di nicchia". Altrettanto di nicchia la scelta delle aziende che hanno investito sull'arricchimento delle uova con omega-3. Gli equilibratori dietetici omega-3 sono acidi grassi polinsaturi (aumentano cioè il "colesterolo buono"), deter-

le nella misura di due chili per quintale di mangime. L'olio ha un costo notevole che si ripercuote sul prezzo di vendita delle uova arricchite, ma è anche uno speciale fattore di distinzione per il consumatore più attento.

Altro esempio di arricchimento – che però non comporta particolari differenziali di prezzo come nei due casi precedenti – è quello della linea "punto di equilibrio" della Confruit, per i succhi a marchio "G" prodotti a Cesena. In questo caso i succhi di limone, arancio e



(Foto Severi)

ananas contengono più vitamina C rispetto ai quantitativi normali.

L'idea è stata molto semplice e "naturale": aggiungere nel succo la cérola, una bacca che contiene cinque volte tanto la vitamina C di un arancio. L'obiettivo di marketing di Confruit è far collocare dalla grande distribuzione i succhi arricchiti tra i prodotti normali togliendoli dalla nicchia (o ghetto?) dei "dietetici" e farli diventare semplicemente un'opportunità in più per il consumatore. □

giusta dose di selenio, in modo che la pianta lo assorba nelle quantità desiderate. Le patate, dotate di marchio e di opportune spiegazioni per il consumatore firmate dagli esperti, costano il 20% circa in più e sono diventate l' "alta gamma" per il consorzio bolognese, che al terzo anno di lavoro sulle patate arricchite, raddoppierà nel 2000-2001 la produzione da 250 a 500 mila quintali. E l'anno scorso, bruttissimo per la patata, ha avuto soddisfazione economica solo chi ha prodotto tuberi al selenio.

minanti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, dell'artrite reumatoide e perfino dell'emicrania.

I più importanti di questi acidi grassi sono l'EPA ed il DHA, carenti nella moderna alimentazione ma fondamentali per ridurre gli eccessi di colesterolo e dei trigliceridi nel sangue. Alla Eurovo di Imola, dove la ricerca sugli omega-3 viene condotta in collaborazione con l'Università di Bologna, l'arricchimento si ottiene aggiungendo al mangime delle galline un olio dal formulato specia-