

**Aromi
di sintesi**

*Aromatizzare
in azione.
La composizione
degli aromi è
simile a quella
della musica:
3 note un accordo,
3 aromi un odore*

Certificato di salubrità del Bis(METHYLTHIO) METHANE.

È opinione generale che la sostanza chimica più utilizzata per aromatizzare i piatti a base di tartufo e i prodotti trasformati al tartufo, (la molecola del Bis(METHYLTHIO)METHANE), possa essere nociva per la salute.

Desideriamo informare i nostri lettori su questa questione, presentandovi il documento intitolato: "Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives", dal quale risulta che non ci sono problemi di sicurezza ai livelli attuali di consumo quando viene utilizzato come agente aromatizzante.

Certo che leggendo i sinonimi delle molecole che compongono l'additivo, viene spontaneo ritenere che non sia salutare. Bisogna però essere consapevoli che anche nel tartufo fresco, è contenuta principalmente questa molecola in quantità variabili assieme a numerosi altri aromi, per cui si tratta di una sostanza prodotta anche dalla natura. Pare che sia presente anche in certi ortaggi e in particolare negli asparagi. L'additivo ne riproduce l'aroma principale mediante molecole ottenute da processi di sintesi.

Capita però che talvolta i clienti dei ristoratori che ne

fanno uso, dopo aver ingerito preparazioni gastronomiche aromatizzate, stiano male di stomaco.

E' probabile che questo sia dovuto a una questione di dosaggio, forse troppo elevato o al fatto che si mangino più preparazioni, (antipasti, minestre e secondi), per cui le dosi si sommano.

Auspichiamo che nell'etichettatura di questi prodotti siano specificate chiaramente le dosi d'impiego in rapporto alla concentrazione e al consumo.

Non dubitiamo che ci giungeranno parecchie critiche sul tema, ma questa è la realtà.

E' sempre opportuno che al consumatore siano fornite informazioni corrette e lasciare a lui stesso la facoltà di gustare o non questi aromatizzanti.

Pubblichiamo pertanto il certificato unitamente a un competente commento di Paolo Montanaro, Presidente di TartufoK di Alba.

Gentile Dott. Sabella,

le invio alcune informazioni utili in merito all'aroma di tartufo, sperando di poter arricchire il bagaglio culturale suo, e dei suoi associati, in merito al discusso aroma tartufo.

Innanzitutto è utile sapere che il "bis-metilmetano" è un gas ed è una delle centinaia di molecole presenti nel tartufo fresco.

Se dovessimo immaginare di dividere un tartufo in otto fette, sette fette sarebbe "al gusto" di bis-metilmetano e la restante sarebbe composta dalle altre molecole; il bis-metilmetano è la molecola caratterizzante e principale del tartufo bianco fresco ed è presente in molte altre sostanze in natura.

La scienza ipotizza che sia proprio grazie al bis-metilmetano che i roditori e le lumache trovino i tartufi bianchi sotto terra dopo essersene cibati, rilascino le spore nel terreno. Le spore, contenute in un sacchetto (detto asco), vengono liberate e disperse nel terreno grazie alla digestione di lumache, roditori etc...

Ho letto e visionato alcuni articoli di soggetti che senza la minima conoscenza scientifica, ma con smania di protagonismo, dichiarano che il bis-metilmetano è una sostanza cancerogena senza sapere che il tartufo bianco lo

Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

bis(METHYLTHIO)METHANE

FEMA No.:	3878
JECFA No.:	533
Chemical names:	bis(METHYLTHIO)METHANE
Synonyms:	2,4-DITHIAPENTANE; bis(METHYL MERCAPTO)METHANE; FORMALDEHYDE DIMETHYL DITHIOACETAL; FORMALDEHYDE DIMETHYL MERCAPTAL; METHYLENE bis(METHYL SULFIDE); THIOFORMALDEHYDE DIMETHYL ACETAL
Functional class:	FLAVOURING AGENT
Latest evaluation:	1999
ADI:	ACCEPTABLE
Comments:	No safety concern at current levels of intake when used as a flavouring agent
Report:	TRS 896-JECFA 53/32
Specifications:	COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/154 (2000)
Tox monograph:	FAS 44-JECFA 53/125
Previous status:	1999, COMPENDIUM ADDENDUM 7/FNP 52 Add. 7/120. N,T

SINTESI

→ sale NaCl di tartufo
NaOH + HCl → NaCl + H₂O

depe fuel
candore di base

contiene in altissime percentuali (piu' profuma, piu' ne contiene).

Questa molecola, utilizzata nel campo alimentare, viene estratta da altre matrici meno care del tartufo che la contengono (vegetali in genere, ma non solo) e viene estratta per sintesi (la sintesi e' soltanto un "metodo di estrazione", come la distillazione, l'osmosi, l'essiccazione, etc...).

CAVE
ERRORE direi es. non rispondente

A questo punto le porgo una domanda: tra il sale (Cloruro di Sodio la cui formula e' "NaCl") estratto da una cava ed il sale (NaCl) estratto dal mare, quale differenza trova? sono esattamente la stessa sostanza, ma ricavata in due modi differenti.

Le porgo un altro esempio, che e' l'esempio piu' significativo: la Vaniglia.

La vaniglia e' una molecola che si chiama "4-idrossi-3-metossiben-zaldeide", ed e' contenuta nella bacca di un albero (albero della vaniglia) che cresce in alcuni Paesi (Madagascar, Haiti, Guadalupe etc...). Questa molecola si trova anche nella lignina, all'interno della corteccia degli alberi e fu scoperta in una cartiera, dove durante la lavorazioni del legno si sentiva sprigionare odore di vaniglia.

I chimici hanno estratto dalla lignina, utilizzando il metodo della sintesi, il "4-idrossi-3-metossiben-zaldeide" creando la vanillina che si utilizza per i dolci (si acquista nei supermercati in bustina).

Siccome la produzione mondiale di "bacche" di vaniglia non sarebbe sufficiente a soddisfare la richiesta dei soli cioccolatieri belgi, il 90% dei prodotti dolciari utilizza vanillina che come detto e' la "stessa identica molecola" contenuta nella bacca, ma ottenuta da un'altra matrice.

NON E' GETTO CHE NON FA L'ALTRA

Ogni anno si utilizzano 12000 tonnellate di vanillina, di cui 120 provengono dalle bacche. Sarebbe ambientalmente insostenibile cercare di produrre tutta la vanillina partendo dalla bacca.

Esiste una classificazione degli aromi in tre tipi: aroma naturale (3-5 metossi-benzaldeide estratta dalla bacca), aroma natural identico (3-5 metossi-benzaldeide estratta dalla lignina) e aroma artificiale (una molecola che non esiste in natura).

Un esempio di aroma artificiale e' il gusto "puffo", usato in gelateria, invece un "aroma natural identico" sono sia la vaniglia che il tartufo che altri migliaia di aromi.

Esistono due organizzazioni, una mondiale ed una europea, che si occupano di stabilire se un aroma e' nocivo alla salute e in quali quantita', prima che venga messo in commercio.

Per quanto riguarda la "vanillina", esiste una dose massima impiegabile giornaliera, al di sopra della quale e' nocivo alla salute (ADI: Admission Daily Intake).

candore sempre deservibile

Per il "bis-metiltiometano" dopo attenti accertamenti, si e' stabilito che non e' assolutamente nocivo quando usato come aromatizzante (altrimenti sarebbero vietati o limitati i tartufi che lo contengono naturalmente) e non e' stata quindi definita una dose massima consentita di utilizzo, in quanto non e' ritenuto dannoso alla salute.

Concludendo e lasciandole alcuni riferimenti scientifici:

- il Bis-metiltiometano e' da annoverare tra le sostanze aromatizzanti natural identiche
- il Bis-metiltiometano essendo sostanza natural identica non presente nella lista limitativa (D.Lg 107/92 allegato VI) e' impiegabile in tutti gli alimenti
- E' stato recentemente classificato negli USA come sostanza GRAS (Generally Recognized as Safe - riconosciuta come sicura) ed e' inserito nella lista FEMA GRAS con il numero 3878
- non e' un additivo, ma e' una sostanza aromatizzante

L'aroma tartufo e' stato bersagliato inappropriatamente da persone incuranti che ogni giorno consumiamo diversi tipi di aromi [yogurt, caramelle, bibite, dolci, creme di cioccolato spalmabile, merendine per bambini, medicinali, formaggi (affumicati con aroma fumo), panettoni, biscotti, ravioli ripieni di carne, bevande, sughi, salse, etc etc...], anche potenzialmente piu' pericolosi rispetto a quello del tartufo, che ripeto, e' la stessa identica molecola presente NEL tartufo.

Per quanto riguarda l'etichettatura, l'aroma tartufo deve essere dichiarato come "aroma" in etichetta, esattamente come previsto dalla legislazione europea sugli aromi.

La ns. associazione propone di indicare nella denominazione di vendita dei prodotti la percentuale di tartufo contenuta (in modo chiaro e sul fronte dell'etichetta), in modo che ciascuno sia libero di acquistare prodotti contenenti piu' o meno tartufo.

Se si volesse cambiare la legislazione sugli aromi questa dovrebbe essere cambiata per tutti gli aromi, (non solo per quelli al tartufo, onde evitare che i consumatori percepiscano l'aroma di tartufo come qualcosa di diverso dagli altri aromi).

Dal mio punto di vista personale, le leggi riguardanti l'etichettatura sono gia' oggi molto esaustive, il problema e' che pochi le rispettano, pertanto prima di modificare le leggi sarebbe bene fare rispettare quelle attuali.

Spero di essere stato esaustivo e rimango a sua disposizione per eventuali altri chiarimenti o necessita' in merito.

Cordiali saluti
Paolo Montanaro

Tartufeste

COMUNICAZIONI DELLE ASSOCIAZIONI TARTUFAI

Manifestazioni sul tartufo:

11 - 12 - 13 e 18 - 19 - 20 ottobre - **BONDENO (FE)** - Festa Provinciale del Tartufo, del Pane e delle Perle Ferraresi. Rif. e-mail: alramiol@libero.it - web: www.tartufopaneparle.it

26 - 27 ottobre - **BARBERINO DEL MUGELLO (FI)** - SAGRA DEL TARTUFO. Rif. ass.tartufaibarberinesi@alice.it - G. MARGHERI - Tel. 333.3631157.

26 - 27 Ottobre e 1 - 2 - 3 novembre - **MONTEFIORINO (MO)** - Sagra del Tartufo. Rif. e-mail: ass.atm@libero.it.

26,27 ottobre e 1, 2, 3 Novembre - **SASSO MARCONI (BO)** - Sagra del Tartufo Bianco. Ristorazione a base di tartufo a

pranzo e a cena, in ambiente coperto e riscaldato.

Gestione dell'Associazione Tartufai Sasso Marconi. Rif. e-mail: Ass.tartufaissasso@libero.it. Ferrari Eugenio tel. 051.841676 335.6296495



26, 27, ottobre e 1,2,3, novembre - **VOLTERRA (PI)** - VOLTERRAGUSTO 2013. XVI^ Mostra Mercato del Tartufo Bianco - Rif. info@volterragusto.com - info@volterratur.it.

16 - 17 Novembre - **MUGELLO (FI)** - 18^ Mostra Mercato del Tartufo Bianco e Nero. Rif. assotartufimugello@tiscali.it - Vanni SPACCHINI - Tel.055.8457053 - 329.8722160.