



3 minuti di lettura

Conoscere le cose, approfondirle, aiuta a capirne il senso. Non tutto ciò che è intuitivo è corretto e non tutto ciò che sembra estraneo e sbagliato lo è davvero. **E il caso dei nitriti e dei nitrati, due conservanti fortemente legati alla città di Piacenza, o perlomeno ai suoi tre salumi tipici: Coppa, Pancetta e Salame.** La parola *conservante* può effettivamente sembrare estranea da un prodotto tradizionale, se poi si pensa che solo 2 grammi di nitrito possono uccidere una persona di 70 kg le domande e i dubbi diventano paure. Perché mai una “porcheria chimica” potenzialmente mortale dovrebbe stare nei nostri amati salumi? Non c’è nessun complotto dell’industria salumiera, bisogna solo, appunto, approfondire per capire che in realtà questi due conservanti sono indispensabili per prodotti di buon aspetto ma soprattutto sicuri.

#### **Due conservanti usati (quasi) da sempre...**

La prima cosa da scoprire è che si usano da tempo immemore, già nel 1300 il salnitro veniva aggiunto alla carne conservata, e questo perché già allora si era capito che se aggiunti ad essa la rendevano rossa e vivida, proprio come la troviamo noi oggi. Infatti la mioglobina, la sostanza responsabile del colore rosso nella carne fresca, tende a perdersi nel tempo a causa dell’aria con cui viene a contatto, mutando in un poco invitante marrone con riflessi verdi. **Il nitrito quindi, è utilizzato perché agisce prima di questa trasformazione** e il suo legame con la mioglobina dà origine alla nitrosomioglobina. Essa è una sostanza simile a quella iniziale ma che mantiene stabile il colore nel tempo.

Questo non è però ancora sufficiente a spiegare perché sia così indispensabile usare queste sostanze, l’occhio vuole certo la sua parte ma non può di certo giustificare da solo la tossicità dei nitriti e dei nitrati. Ecco perché esiste un altro motivo: la sicurezza microbiologica. Esiste infatti un batterio, il Clostridium Botulinum, che è particolarmente avvezzo a proliferare nei prodotti a base di carne, la cui contaminazione è praticamente inevitabile, per non parlare della straordinaria resistenza ai normali metodi di conservazione come sale e freddo.

La tossina che produce può essere terribile, potendo portare alla morte per paralisi e soffocamento in 24 ore, e la mortalità degli individui colpiti è di circa il 30 %. **Si dà il caso però che nitriti e nitrati, in quantità minima, siano in grado di neutralizzare totalmente il batterio, impedendo la produzione della tossina e portandolo alla morte.** Ecco spiegato perché la presenza di questi conservanti è così importante da essere stata inserita nei disciplinari di produzione delle nostre tre eccellenze suine.

Rimane infine da spiegare come si contrasta l’estrema tossicità del nitrito, come si viene incontro alla necessità di un prodotto sicuro dal punto di vista microbiologico, che non sia però vettore di una sostanza tossica. Per quanto riguarda il dosaggio, si è constatato che una quantità massima di 150 mg per 100 kg è sufficiente a eliminare il Clostridium e tale dose non è assolutamente pericolosa per l’uomo, considerando anche quanto salume può mangiare una persona.

Per quanto riguarda invece le nitrosammine, composti cancerogeni che si possono formare tramite la reazione con dei componenti delle proteine della carne, possono essere resi innocui tramite la semplice aggiunta di vitamina C, anch’essa prevista dai disciplinari. Mangiare salumi è quindi assolutamente sicuro, e questo proprio grazie a due sostanze insolite per cui è troppo facile avere pregiudizi, idee sbagliate, eliminabili semplicemente con un po’ di curiosità e fiducia nella scienza.

Davide Reggi  
 SportelloQuotidiano.com