

UN ALIMENTO COLORATO È BELLO MA...È ANCHE BUONO E NATURALE?

di Giovanni Ballarini

Georgofili INFO 28 September 2022



Kalòs kai agathòs, bello è anche buono. Secondo gli antichi Greci questa equazione tra i due termini indica l'ideale di perfezione umana e la bellezza è considerata un dono divino. Per Platone (428 a. C. – 348 a. C.) il bello è lo splendore del vero e Immanuel Kant (1724 – 1804) è convinto che il bello sia il simbolo del bene etico. Il binomio bello uguale a buono è ancora vero per il cibo? Iniziamo a chiederci quale è il significato del colore di un alimento. Il colore è un segnale che, a chi sa leggerlo, permette d'individuare il cibo e valutarne le caratteristiche: un frutto su un albero se acerbo o maturo, un cibo sul fuoco se crudo o cotto, ma anche se un alimento contiene sostanze benefiche per la nostra salute. Il segnale del colore va però interpretato perché a volte non è per noi mammiferi ma per altri (insetti o uccelli) e come in una guerra del cibo tra le specie può essere imitato e falsificato. Quest'ultima possibilità avviene per esempio quando si usano colori artificiali per “ringiovanire” un alimento o dargli caratteristiche e pregi che poi non ha. Che il colore sia importante ce lo dice però il fatto che da parte dei consumatori è responsabile per il 62-90% della valutazione del cibo (Singh S. - *Impact of color on marketing* - Manag. Decis. 44, 783 – 789, 2006), perché il consumatore sceglie e apprezza il cibo prima con la vista, poi con l'olfatto e infine con il gusto. Inoltre il consumatore desidera alimenti non solo nutritivi e sani, ma anche attraenti e con

caratteristiche che richiamano una tradizione, vera o falsa non importa: per esempio una bibita o una caramella alla menta devono essere di colore verde, un salame e il tuorlo dell'uovo di colore rosso. Inoltre le persone associano certi colori a certi sapori e il colore del cibo può influenzare il sapore percepito. I coloranti sono anche usati per riprodurre il colore naturale associato al sapore, come il colore rosso nel caso dei cibi al gusto di fragola, ma anche per rafforzare nel consumatore l'impressione che il prodotto sia realizzato con ingredienti naturali e che a questi debba il suo sapore, mentre nella pratica comune il sapore è in larga misura dovuto all'uso di aromi naturali. Da quanto brevemente tratteggiato si può comprendere come l'industria dei coloranti alimentari sia un'attività molto redditizia con un mercato mondiale annuo che si avvicina ai tre miliardi di dollari USA.

I coloranti alimentari possono essere distinti in base alla loro origine (vegetale, animale, batterica, fungina, ecc.), tonalità (rosso, giallo, viola, blu, verde ecc.) struttura chimica (derivati flavonoidi o antociani, derivati isoprenoidi o carotenoidi, derivati dell'azoto-eterociclici o betalaine, derivati pirrolici o clorofille) ma oggi sta avanzando la distinzione tra coloranti naturali e artificiali. Nel passato i colori sintetici erano usati utilizzati soprattutto perché poco costosi, capaci di dare colori intensi e uniformi tra loro facilmente associabile fornendo un'ampia gamma di tonalità. A causa di effetti tossici, nocivi e soprattutto cancerogeni, e con il sospetto che possano provocare nei bambini disturbi comportamentali, senza che però ne sia stato dimostrato il preciso meccanismo fisiologico, si è iniziato ad abbandonare l'uso dei coloranti alimentari sintetici e sempre più emergente è la domanda di coloranti alimentari naturali. I coloranti artificiali, secondo non recentissime indagini, rappresentano solo il 16% nell'UE e il 29% nel Nord America dei coloranti usati negli alimenti (Simon J.E., Decker E.A., Ferruzzi M.G., Giusti M., Mejia C.D., Goldschmidt M., Talcott S.T. - *Establishing standards on color from natural sources* - J. Food Sci., 82, 2539 – 2553, 2017).

Anche se possiamo avere una concezione intuitiva e chiara di ciò che significa artificiale e naturale, in molti casi questa

distinzione non è facile da applicare ai coloranti alimentari, come nel caso della clorofillina considerata naturale perché estratta da una fonte naturale (foglie verdi commestibili) ma che è poi sottoposta a ulteriori elaborazioni chimiche. Difficile è fissare il limite tra coloranti naturali e sintetici e per questo, mentre gli aromi naturali dalla FDA e dall'UE hanno una definizione, per i coloranti alimentari ancora difficile è raggiungere un consenso tra le diverse parti interessate, soprattutto per quanto riguarda la pubblicità, palese e soprattutto occulta (“solo prodotti naturali” ecc.), mentre il consumatore richiede sempre più informazioni, trasparenza, naturalezza, chiarezza e affidabilità nelle specifiche delle etichette alimentari, con una crescente tendenza verso il lato naturale degli alimenti. La progressiva sostituzione dei coloranti sintetici con quelli naturali è una esigenza che oggi pone diverse sfide e rende necessarie nuove definizioni e, di conseguenza, la necessità di nuove legislazioni. Per questo sono anche necessari solidi programmi di monitoraggio basati su metodi di rilevamento affidabili per garantire che il cibo sia privo di coloranti nocivi e molto preoccupante per la sicurezza alimentare è soprattutto la mancanza di una regolamentazione uniforme in tutto il mondo (Michalina Oplatowska-Stachowiak, Christopher T Elliott - *Food colors: Existing and emerging food safety concerns* - Crit Rev Food Sci Nutr., 57 (3), 524 – 548, 2017).