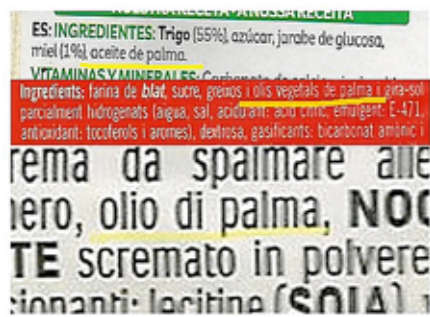


amb èxit a la captivitat. Quan l'economia vietnamita va començar a desenvolupar-se, les granges van anar guanyant grandària fins a fer del seu cultiu un dels pilars que sostenen la balança exportadora del país. Els pangas, que durant segles havien recorregut sense descans el curs del riu Mekong, van passar a ser animals sedentaris que completaven el seu cicle vital sense moure dels viviers.

Segons xifres de la FAO, la producció va passar de les 12.000 tones al 1995 a les 385.736 tones del 2014. Amb un preu extraordinàriament competitiu gràcies als baixos costos de producció del Vietnam, va tenir una irrupció triomfal en els mercats occidentals. De la nit al dia els consumidors europeus i americans van descobrir un peix versàtil i fàcil de preparar, i que resultava imbatible a l'hora de quadrar els comptes. Les cuines industrials no van trigar a incorporar als menús que facilitaven a hospitals, residències i centres escolars.

Tan fulgurant èxit va col·locar de seguida al panga sota sospita. Aviat van començar a sortir a la llum veus que qüestionaven els sistemes intensius que s'utilitzen en les granges vietnamites i que projectaven l'ombra de la sospita sobre les condicions sanitàries del peix.

A Espanya, principal consumidor europeu de panga, l'Organització de Consumidors i Usuaris (OCU) va fer un estudi en 2010 que va revelar l'existència de mercuri en quatre dels 23 filets de panga analitzats. Encara que aquests valors no arribaven als límits autoritzats, l'OCU va aconsellar un consum «moderat» de l'espècie, el que vol dir que no convé prendre més d'una vegada a la setmana. L'informe va causar alarma entre les associacions de pares d'alumnes, que van pressionar a les administracions perquè el panga desaparegués dels menús escolars. La iniciativa va prosperar i el peix va quedar exclòs de fany de les escoles de gran part de les autonomies



Oli de palma, dolent per a la salut i medi ambient

I si de fa uns mesos ençà es parla del panga, aquestes darreres setmanes, diverses cadenes de supermercats (Mercadona i Alcampo) han iniciat la guerra contra l'oli de palma. Es pot dir que l'oli de palma està en boca de tots (en tot el sentit de la paraula).

Els estudis fets demostren l'efecte nociu per a la salut d'aquest tipus de greix:

* És un greix saturat. Augmenta el colesterol 'dolent'. Directament « embossa » les artèries i augmenta els problemes de circulació i cardíacs

* Té una gran incidència directa en l'aparició de varis tipus de càncer.

* Està present en molts de productes alimentaris, i malgrat ja fa dècades que s'usa, ha estat en el darrers anys cap aquí quan s'ha « instal·lat » com el greix de base en la indústria alimentària, principalment per raons econòmiques



* A més, el passat mes de desembre, l'Institut de recerca en biomedicina (IRB) va informar que l'oli podria provocar metàstasi en varis tipus de càncers.

Però, això no és tot

* Segons la UNEP (Programa mediambiental de Nacions Unides), les plantacions d'oli de palma són la principal causa de la desforestació a Malàisia i Indonèsia; on aproximadament el 70% de les plantacions de palma a Indonèsia i el 50% a Malàisia, estan situades en zones que prèviament eren bosc tropical. I tot perquè l'oli de palma surt 4 vegades més barat que l'oli d'oliva.

* Cada dia es cremen milers de kilòmetres quadrats i es destrueixen ecosistemes sencers per a guanyar terreny conreable per a la palma. Però, i si és tant perjudicial, perquè s'usa? la resposta és simple: per DINERS

* S'estima que la producció mundial per a aquest any (2017) d'oli de palma serà de 64,5 milions de tones, el que representa un 9,6% més que l'any anterior. Indonèsia és el major productor amb 35 milions de tones (49% del total). El segueix Malàisia amb 20 milions (35%), Tailàndia 2,3 milions de tones, Colòmbia 1,28 milions i Nigèria 970.000 tones. Aquestes exportacions mouen 36.000 milions de dòlars a l'any

* A l'altre costat, en el de les importacions, l'Índia és el país que més importa, el 18% del total. En el cas d'Espanya importa el 3%, de manera que es converteix en el quart país europeu amb més importacions, per darrere d'Holanda, Itàlia i Alemanya.

El més utilitzat

L'oli de palma és el més utilitzat del món, per davant del de soja o el de colza. Es produeix a partir dels fruits de la palma africana (*Elaeis guineensis*) i s'ha convertit en una matèria primera usada a escala global per a l'elaboració d'una gran quantitat de productes de la indústria alimentària i cosmètica.

Per a que vegeu la seva implementació en la nostra cistella de compra:

* El 50% dels productes del supermercat utilitza l'oli de palma, pel seu cost més barat: cremes i cobertures, productes per untar, galetes, torrades, pastisseria industrial, plats precuinats i aperitius entre molts d'altres productes

* Fora dels aliments, aquest oli també s'utilitza en els productes de neteja, de fet és part clau de la fórmula de sabons i detergents. Tant a la cuina com a la indústria cosmètica s'usa per la seva untuositat

Segons dades de l'OCDE, cada ciutadà europeu consumeix a l'any 59,3 quilos d'oli de palma.

Per Nadal de 2014, varen saltar totes les alarmes sobre aquest producte i va entrar en vigor el Reglament Europeu UE 1169 del 2011 sobre Etiquetatge d'Aliments i Informació Alimentària facilitada al consumidor,

amb la finalitat que en l'etiqueta apareguin tots els ingredients detallats de l'aliment. Ja que, conscients de la seva poca salubritat, moltes empreses etiquetaven l'oli de palma com a «olis vegetals». Ara la llei els obliga a indicar quin tipus de greix usen. Tal i com passava amb el panga, sembla ésser que per certes empreses (per desgràcia la majoria) segueix essent primordial el resultat econòmic que no el qualitatiu.

Conclusions

La clau està en la informació, nosaltres com a usuaris ens hem d'acostumar a llegir l'etiqueta, prescindir de certa gama de productes, cercar, comparar i tenir ben clar que som nosaltres qui ens hem de cuidar. A nosaltres i per als qui cuinam.

Potenciar el consum local i de temporada

El producte fresc sempre abans que l'industrial i/o processat.

I sobre tot aprendre a ésser crítics, i deixar clar que en alimentació no tot val.

Més informació a:
(oli de palma) <http://ib3alacarta.com/carta?id=b5d4cc94-93be-4bec-b8eb-1ee940b41092&type=RADIO>
(panga) <http://ib3alacarta.com/carta?id=54de4cf0-8b7c-4503-9206-a7dcf903d002&type=RADIO>

Fonts:

<https://www.ocu.org/>
<http://www.fao.org/home/es/>
<http://www.oecd.org/>

Bones festes, bona Fira i bon Firó

VOS DESITJAM UNA
BONA FIRA I UN
FIRÓ "SEGUR"

Assegurances · Fiscal · Comptable · Laboral
Pensions · Inversions immobiliàries i financeres
Jurídic · Consultoria de Gestió · Tràmits en General

Pça. Constitució, 9 1er A · 07100 Sóller
Telf: 971.63.21.05 · Fax: 971.63.47.10
seguros@sollersanchis.com
asesoria@sollersanchis.com



**SÓLLER
SANCHIS**

ASSESSORS | CONSULTORS
ASSEGURANCES