Dolcificanti: il Paraguay dichiara la Stevia "patrimonio genetico"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



FIRENZE, 15 NOVEMBRE 2012- Stevia, un dolcificante naturale senza calorie nativo del Paraguay che è sempre più diffuso nel mondo, è stato dichiarato martedì da un decreto presidenziale "patrimonio genetico" di questo paese. La Stevia Rebaudiana è una pianta erbacea arbustiva perenne, di piccole dimensioni, della famiglia delle Asteraceae (Compositae), che cresce in piccoli cespugli su terreni sabbiosi ed in montagna. E' originaria di una zona al confine tra il Paraguay ed il Brasile ed in piena maturazione raggiunge gli 80 cm di altezza. Ha foglie verdi di forma oblunga con il bordo leggermente seghettato e fiori molto piccoli di colore bianco.Questa pianta è nota da diversi millenni ai popoli Indiani Guaranti dell'area geografica del Sud-Americana (regione amazzonica) per il suo potere dolcificante. Essi la chiamano "Kaa he-he (termine nativo, che si traduce con la parola "erba dolce") e la utilizzano per coprire il gusto amaro dell'Ilex paraguayensis con cui preparavano un infuso chiamato "Mate" (il tè del Paraguay), per la preparazione di pozioni medicinali o semplicemente per il suo sapore dolce.

Il diffuso utilizzo della Stevia è stato raccontato dagli spagnoli nei documenti storici conservati presso l'archivio Nazionale del Paraguay ad Asuncion; gli storici hanno descritto che tali popolazioni indigene utilizzavano le foglie di Stevia "fin dai tempi antichi".

Purtroppo questa pianta ha subito negli anni passati un vero boicottaggio da parte della lobby degli zuccherifici e dall'industria alimentare in genere: coltivata in Italia fino agli anni '50, non richiedeva

processi complicati di raffinazione e non dava dipendenza come altri tipi di zuccheri raffinati.
Come ulteriore motivazione delle proprietà benefiche e per nulla nocive delle foglie di stevia, riporta l'uso che si fa di foglie fresche e secche nella medicine orientali da centinaia di anni, soprattutto in Thailandia: oggi circa 150 milioni di persone fuori dall'Europa consumano liberamente la stevia in foglie e non sono mai stati riportati effetti collaterali. Ovviamente ci sono interessi enormi dietro il boicottaggio dell'uso delle foglie di stevia: permettere l'uso commerciale del glucoside dello steviolo ma non quello delle foglie di stevia, per il cui test basterebbero pochi mesi, è senza ombra di dubbio un grande regalo alle aziende produttrici e una disincentivazione al privato cittadino che vuole autoprodurselo in casa. Finalmente, dopo anni di controversie e controverse ricerche, successivamente alla FDA americana, anche la Commissione Europea ha approvato l'impiego della Stevia Rebaudiana come edulcorante o alternativa naturale allo zucchero comune (saccarosio), con decorrenza novembre 2011.

Le proprietà della Stevia Rebaudiana sono:
non contiene calorie
non altera il livello di zucchero nel sangue
inibisce la formazione della carie e della placca dentale
non contiene ingredienti artificiali
può essere usata per cucinare
Altri campi di possibile utilizzo della Stevia Rebaudiana:
diabete, comportando una riduzione del valore glicemico, stabilizzandone i valori
obesità, usata nelle diete alimentari poiché soddisfa la voglia di dolce e quasi sempre soddisfa la "fame psicologica" di carboidrati (pane, pasta, ecc.) e di dolci
iperattività (perché permette di non usare lo zucchero comune)
pressione alta (perché permette di non usare lo zucchero comune)
indigestioni (perché permette di non usare lo zucchero comune)
ridurre il livello di colesterolo (perché permette di non usare lo zucchero comune)
giova alla pelle e la tonifica (perchè permette di non usare lo zucchero comune)
dermatite, eczema, tagli e ferite lievi: viene utilizzata per i suoi effetti medicamentosi; è antifungina e antibatterica
diminuisce i rischi cardiovascolari (arteriosclerosi), aumenta le difese antiossidanti e protegge la parete vascolare e venosa, regolarizzando la pressione arteriosa
fornisce una gradevole soddisfazione primaria (il dolce) e concorre a diminuire il desiderio di fumare e bere alcool
prodotti cosmetici e produzione di dentifricio
adatta ad essere usata in ogni settore dell'industria alimentare

Per Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", è una pianta che non richiede uno zuccherificio per la sua raffinazione, ha zero calorie, può essere utilizzata dai diabetici, non provoca carie e non dà assuefazione. Il perché ne venga osteggiato l'uso in forma di foglie è evidente a tutti. [MORE]

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/dolcificanti-il-paraguay-dichiara-stevia-patrimonio-genetico-e-l-alternativa-naturale-allo-

zuc/33449