

Dalla tassa sul macinato alla tassa sul sale

Grazie all'ADUC ed ai nuovi sistemi di comunicazione il cittadino può essere allertato sulle incredibili trovate che l'essere umano è in grado di mettere in campo a danno dei propri simili.

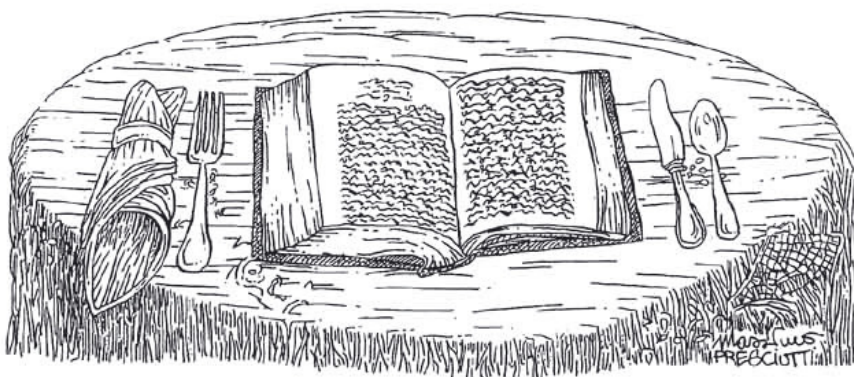
Quello che non riusciamo a comprendere è perchè tali notizie ci arrivano da una associazione e non dal Governo o chi per lui, attraverso spot radiotelevisivi: quella sì che sarebbe Informazione Progresso!

In attesa che il Governo si accorga che uno dei suoi compiti è quello di informare i cittadini è **IMPORTANTE RICORDARE** che l'ADUC (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) è al servizio dei cittadini per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le

arroganze di ogni tipo. La sede fiorentina è al 68, Via Cavour / 50129 Firenze / telefono 055 290606 / telefax 055 2302452 / <http://www.aduc.it> / aduc.it@aduc.it ed i consigli dell'ADUC sono gratuiti ma, se li credete utili, sosteneteli con l'adesione di £

50.000 o un contributo a scelta, versando sul c/c postale 10411502 oppure effettuando un bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817

Cordialissimi saluti da
Pier Luigi Ciolli



COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC

Associazione per i diritti degli utenti e consumatori

URL: <http://www.aduc.it>

mailto: aduc.it@aduc.it

Tel. 055290606 - 0552302266

PAZZIE PER IL SALE: DA 760 LIRE A 45MILA LIRE AL KG. UN AUMENTO DEL 6000%.

Roma, 18 Maggio 2000.

Il costo del sale ha andamenti che possono essere giustificati solo con la moda.

Il costo del comune sale da cucina -dichiara Primo Mastrantonì, segretario dell'Aduc- è di 760 lire al kg, il sale iposodico, indicato per chi soffre di ipertensione arteriosa, ma controindicato per le insufficienze renali e le patologie gastro-intestinali, costa fino a 45.330 lire al kg. Un aumento del 6.000%!

Lo stesso sale da cucina addizionato di un semplice antiagglomerante (carbonato di magnesio) subisce un au-

mento del 1.000% passando da 760 a 7920 lire al kg; insomma aggiungere l'equivalente di un po' di riso, come si faceva un tempo, per evitare che il sale si raggrumi, costa moltissimo. Lo stesso effetto di fluidità del sale si può ottenere acquistando sale marino lavato e centrifugato, prodotto di cui è ricca la Sicilia, che viene esportato con successo in Francia, Gran Bretagna e Germania ma che non trova mercato in Italia. L'assunzione di basse dosi di sodio può essere raggiunta diminuendo la quantità del normalissimo sale da cucina che, oltretutto, se integrale, ha maggiore potere salante (per i sali di magnesio) e ne serve di meno. I sali iodati, altra variante venduta a caro prezzo, contengono iodio aggiunto che non essendo combinato nella struttura cristallina, come nel sale marino, ha maggiore volatilità e quindi si riduce rapidamente nel corso di 1-2 mesi. Ricordiamo che circa il 20% di un kg di sale è acqua (assorbita dal sale stesso) che paghiamo allo stesso prezzo del prodotto, quindi fino a 45 mila lire al litro. In conclusione, a parte situazioni patologiche, i sali iposodici e iodati sono un bel affare per i produttori e una inutile e costosa spesa per i consumatori.