Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Di cosa sono fatte le cannucce commestibili?

Lun 16/08/2021 - 10:47

Dal 3 luglio 2021, secondo la direttiva UE sulla plastica monouso (direttiva 2019/904), alcuni articoli in plastica usa-e-getta non possono più essere prodotti, comprese le cannucce realizzate con questo tipo di materiale.

Quali alternative tornano quindi d'attualità le cannucce riutilizzabili in acciaio inossidabile oppure di vetro e le cannucce monouso in materiali biodegradabili. Le cannucce di carta o di paglia sono biodegradabili ma non sono adatte al consumo, mentre quelle commestibili a base di cereali, amido o zucchero possono essere sgranocchiate dopo aver consumato la bevanda. In commercio si trovano, ad esempio, cannucce realizzate con i seguenti alimenti: semola di grano duro e olio di colza; semola di grano duro e fibra di mela (dai residui di spremitura della produzione di succo di mela); riso e amido di tapioca (dalla radice di manioca); riso e mais; e infine cannucce di zucchero, amido di mais e gelatina. Alcune cannucce vengono colorate con carbone vegetale o succhi di frutta e verdura, altre sono disponibili in diversi sapori grazie all'aggiunta di aromi.

A differenza delle cannucce realizzate in plastica, metallo e vetro, dopo un certo tempo nella bevanda le cannucce commestibili si ammorbidiscono e perdono la loro stabilità. Un recente test di prodotto eseguito dalla rivista "Stiftung Warentest" attesta che le cannucce a base di cereali sono quelle che resistono più a lungo nelle bevande fredde e calde. Quelle di zucchero, invece, cedono, in parte, già dopo pochi minuti dall'inizio del loro utilizzo. Un produttore di cannucce a base di semola di grano duro e sansa di mela sostiene che i propri prodotti restano stabili per circa 45-60 minuti, e fino a due ore nelle bevande fredde e alcoliche. Ma che sapore hanno le cannucce commestibili? Le cannucce di grano duro sono descritte come croccanti e tostate, quelle di riso e tapioca ricordano la pasta e quelle di zucchero hanno un sapore molto dolce.

"La cannuccia più ecologica, resta comunque quella che non viene proprio richiesta e pertanto nemmeno prodotta", riassume Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "La seconda scelta migliore è costituita dalle cannucce riutilizzabili, da usare il più a lungo possibile. Ad ogni utilizzo, l'impatto generato dalla loro produzione si riduce proporzionalmente".