



Le bugie nel carrello

Dario Bressanini

Download now

Read Online ➔

Le bugie nel carrello

Dario Bressanini

Le bugie nel carrello Dario Bressanini

Cos'è esattamente il Kamut? Perché è meglio non mangiare troppo tonno? Le patate al selenio fanno bene alla salute? La mortadella 100 per cento naturale esiste davvero? Dopo il successo di "Pane e bugie" (Chiarelettere 2010), il libro sulla disinformazione in campo alimentare, Dario Bressanini ci accompagna tra gli scaffali di un supermercato immaginario e ci aiuta a capire cosa raccontano, e cosa nascondono, le etichette dei prodotti che acquistiamo. Scopriremo, tra l'altro, che l'equazione "naturale = buono" è uno dei pregiudizi più radicati e più usati dalla pubblicità, che un prodotto che l'etichetta descrive come a "chimica zero" i conservanti li contiene, che il prezzo di una bottiglia di vino ne influenza l'apprezzamento e che il tonno più buono non si taglia con un grissino.

Le bugie nel carrello Details

Date : Published May 16th 2013 by Chiarelettere (first published 2013)

ISBN : 9788861903562

Author : Dario Bressanini

Format : Paperback 208 pages

Genre : Nonfiction, Science, European Literature, Italian Literature

 [Download Le bugie nel carrello ...pdf](#)

 [Read Online Le bugie nel carrello ...pdf](#)

Download and Read Free Online Le bugie nel carrello Dario Bressanini

From Reader Review Le bugie nel carrello for online ebook

Marco Polita says

Una ricca collezione di luoghi comuni e leggende urbane sul cibo che mangiamo.
Alcune note alcune meno, tutte interessanti.

Lo stile di Dario e' sempre accattivante e ad un livello accessibile a chiunque

stefano says

Normale prosecuzione del precedente. Ma se Pane e bugie aveva il pregio della novità, lo stesso non si può dire di questo. Ho iniziato a leggerlo sapendo già cosa mi aspettava: non sono rimasto deluso, ma non mi ha entusiasmato.

Andrebbe letto da tutti, soprattutto da coloro che si attardano a comprare prodotti biologici, naturali, a km zero, scordando che a km zero, storicamente, ci sono state solo le carestie.
Dubito comunque che chi apprezza il kamut apprezzi anche queste letture.

<https://poisononatofesso.wordpress.com/>

Valeottantadue says

un libro davvero interessante scritto in maniera semplice ed esaustiva. ridimensiona moltissimo alcune idee che inevitabilmente ci facciamo, a causa del continuo bombardamento di informazioni...

tra l'altro, con mio sommo gaudio, smentisce anche una delle affermazioni che sul web ho letto più spesso e che mi ha, sempre, lasciata basita..l'affermazione che "da adulti non si deve bere il latte", tesi avvalorata dalla seguente considerazione: tutti gli altri mammiferi in natura non bevono più latte dopo lo svezzamento, il cucciolo d'uomo è l'unico che lo fa e non dovrebbe, è innaturale..o_O..

Bressanini dice, cito testualmente: "La prima risposta che mi viene in mente è che gli animali adulti non fanno tante altre cose che invece l'uomo fa, per esempio indossare abiti pesanti quando fa freddo o cuocere il cibo."

poi dà una spiegazione chiarissima sull'argomento, sulla lattasi etc..insomma mi posso godere la mia tazza di latte al mattino con serenità:)

leggerò sicuramente anche il precedente "Pane e Bugie"

Ffiamma says

seguito di "pane e bugie" in cui bressanini approfondisce alcuni temi già trattati nel libro precedente. il tema è lo stesso (la disinformazione e la cattiva divulgazione in campo alimentare), ma qui- sulla base delle metodologie già trattate- l'autore esamina alcuni casi specifici: il kamut, la mortadella, il tonno, il latte, lo zucchero etc etc, smascherando *le bugie* contenute in un carrello della spesa medio. anche questo libro è chiaro e interessante, per chi ha voglia di approfondire l'argomento o fa attenzione a ciò che mangia.

Feseven says

Si affronta, con questo libro, un viaggio immaginario tra gli scaffali del supermercato alla ricerca di luoghi comuni da sfatare, di nozioni da imparare e di statistiche da analizzare.

L'autore, già famoso per altri libri sulla disinformazione in campo alimentare, ci guida in questo viaggio con molti riferimenti a ricerche e test per sfatare miti, non tanto per convincerci che è una cosa sia meglio di un'altra, quanto per ribadire che essere informati è la cosa migliore che uno possa fare per la propria salute. Quindi scopriamo, ad esempio, che il Kamut è un marchio registrato, che bere latte in età adulta non fa così male come qualcuno dice o che la mortadella a volte ci prende un po' in giro. E la pizza con la mozzarella di bufala? A volte è proprio una "bufala"...

Un libro scritto in modo semplice su argomenti che ci circondano e che ogni giorno sperimentiamo sulla nostra pelle, una lettura davvero interessante che consiglio a tutti e, come dice l'autore leggiamo sempre le etichette per sapere cosa mangiamo!

Bobparr says

Non ci si strappano i capelli per le rivelazioni qui lette, ma alcune sono davvero utili. Quelle sulle uova, ad esempio, e l'approccio scientifico alla biodinamica non scherzano. Tra la parte legata al marketing e quella legata al consumo responsabile è più leggera la prima, anche se ovviamente è più matura la seconda.

Ammetto tuttavia che non mi sono appassionato particolarmente alla clonazione delle bistecche. Molto è sul blog dell'autore.

Giovanni says

Da leggere assieme a "Pane e bugie", per chi vuole saperne di più su cosa mangiamo e troviamo nei supermercati (e vuole leggere cose scritte da scienziati e con un minimo di rigore).

Anna says

Alcune dritte per comprare consapevolmente...

...ma, questa volta, non necessariamente eticamente.

L'aspetto che più mi ha colpito di questo scorrevole testo, suddiviso in 14 articoletti relativi ad altrettanti prodotti alimentari, è il punto di vista pragmatico (dichiaratamente "da chimico") con cui l'autore affronta le questioni - alcune anche "sensibili", come nel capitolo dedicato alla carne di animali clonati o all'allevamento delle uova.

La discriminante per un prodotto accettabile, secondo Dario Bressanini, è nella maggior parte dei casi la valutazione data degli organismi europei e non relativamente alla sicurezza alimentare e ai valori nutritivi. Non troverete perciò qui altre questioni etiche, solo molti dati atti a sfatare un bel po' di fregnacce parascientifiche sfruttate dal marketing, ottime documentazioni bibliografiche nelle note, nonché l'assunto

che "naturale=buono è uno dei pregiudizi più radicati e usati dalla pubblicità", e dai consumatori. E forse il punto di forza del libro, oltre al numero di spunti di approfondimento che offre, è proprio questo: si presta a sgonfiare tanto la retorica biologico-sacrale su cui fanno leva le aziende per attrarre un certo pubblico "salutista", quanto certe bolle sensazional-cospirazionistiche da condivisione su Facebook tanto care gli attivisti etici di varie provenienze.

Particolarmente indicato se siete adoratori/nemici giurati di: Kamut, patate arricchite di selenio, pomodori Pachino IGP, biodinamica, mortadelle "zero chimica", mozzarella di bufala DOP, coloranti per caramelle, vini chic costosi, uova di allevamento a terra, consumo di latte da specie non umana, burro "leggero", tonno in scatola e non, carne clonata, grani "antichi".

Marcella Bongiovanni says

Easy to read, popular science at its best. Bressanini has a degree in Chemistry, and no fear to use it to debunk many myths popular in the Web.

Diana says

Sempre molto interessante, se volete avere un'idea di quanto possa aver senso pagare in più per comprare alcuni cibi, che di fatto sono identici a quelli più economici, o se siete interessati a fare una spesa più consapevole e "scientifica", allora questo libro è quello che fa per voi.

Classica Castagna says

Tutto ciò che conosco di chimica, alimentazione e affini risale alle scuole superiori, quindi direi che posso tranquillamente fregiarmi del titolo di *ignorante in materia*.

Fatta questa doverosa premessa, ho adorato il libro. L'autore, pur scrivendo un'opera divulgativa, è chiaramente un autore serio: alla fine di ogni capitolo si trova la bibliografia, che non rimanda a siti internet di dubbia attendibilità, ma a veri articoli scientifici. Poi ovviamente le fonti sono anche altre (normative, testi, interviste...) ma questi dettagli che dettagli non sono mostrano che la ricerca dietro allo scritto è stata seria e precisa.

Un punto a favore è lo stile: divulgativo ma non sciatto, decisamente divertente. Da ignorante qual sono, ho capito tutto ciò che l'autore ha spiegato e mi sono pure fatta qualche risatina.

Promosso a pieni voti!

amberle says

Dario in grande spolvero: puntuale, preciso, dettagliato, con ottima e approfondita bibliografia. Come sempre un ottimo professionista.

Maria Rita says

Portatevi sempre dietro gli occhiali - e soprattutto se non siete più tanto giovani - quando andate a fare spesa. Imparate a leggere le etichette e a chiedervi perché per certi prodotti esse riportano così poche informazioni. Per esempio il burro. Il burro migliore a parità di qualità del latte, si ottiene con il processo della centrifugazione ma solo una minima parte del burro italiano viene prodotto così. Per oltre due terzi infatti esso viene prodotto utilizzando un sottoprodotto della lavorazione del Grano Padano e del Parmigiano Reggiano che si serve di latte parzialmente scremato per affioramento della crema. E' appunto questa crema che viene usata per fare il burro ma essa non è di alta qualità e di conseguenza anche il burro che ne deriva. Nel burro l'etichetta non dice mai come esso è stato prodotto. Il consumatore però per garantirsi un buon prodotto, dovrebbe sempre scegliere quello dove l'etichetta dice che deriva da un processo di centrifuga.

Nico says

Sto leggendo piano piano tutti i libri di Dario Bressanini e non mi sono ancora stufata. Sono scritti in modo chiaro e esaustivo. Mai troppo ripetitivi né troppo "scientifici", cioè con formule o passaggi che senza una laurea in chimica non si possono seguire.

Il discorso sul grano, il kamut e gli OGM l'avevo già letto, ancora più nel dettaglio, nel libro Contro Natura, scritto a due mani con Beatrice Mautino. Non l'ho trovato per niente noioso, anzi è stato un modo per rinfrescarmi la memoria e memorizzare meglio alcuni concetti.

Roberta says

Ho imparato più cose leggendo questo libretto che da tante altre fonti. Per interesse e necessità sono diventata bravissima a leggere le etichette degli alimentari, ma quest'uomo è decisamente a un livello superiore. Quindi no, già non compravo il kamut prima, ma ora che so che si tratta di un marchio e non di una qualità di farina, come vorrebbero che credessimo, lo eviterò ancora di più. E niente burro italiano: possiamo anche ammettere che non siamo poi bravi a fare proprio tutto, quando si tratta di alimenti. L'autore ci porta in giro per un supermercato, lista della spesa in una mano e utili indicazioni per non abboccare all'amo del marketing nell'altra. Inoltre tocca un tasto che mi interessa molto: oggi va di moda tutto quello che è "naturale", in contrapposizione con il "chimico". Peccato che le due cose non siano separabili come si crede. Dalla patata al selenio alla mortadella senza conservanti chimici, sulle confezioni dei prodotti si legge oggi di tutto. Basta ricordare che chi scrive è la stessa azienda che vuole farvi aprire il portafogli. Caveat emptor.
