



Federazione Erboristi Italiani  
00153 Roma - Piazza G.G. Belli, 2  
tel. 06 55280704 – 06 5866345 – 305  
fax 065812750  
e-mail: feiroma@tin.it – fei@confcommercio.it  
www.feierboristi.org



*Il Presidente*

Gent.mo Dott. Augusto Minzolini  
Direttore TG 1 – RAI  
[augusto.minzolini@rai.it](mailto:augusto.minzolini@rai.it)  
[a.minzolin@rai.it](mailto:a.minzolin@rai.it)

Gent.ma Dott.ssa Simona Sala  
CdR TG 1  
[s.sala@rai.it](mailto:s.sala@rai.it)

Gent.mo Dott. Carlo Verna  
Segretario USIGRAI  
[c.verna@rai.it](mailto:c.verna@rai.it)

**Oggetto: Tisane al finocchio - Servizio TG 1 del 28 marzo us – ore 20,00**

Abbiamo assistito e denunciato l'ennesimo deprimente spettacolo che il servizio televisivo pubblico ha offerto ai suoi utenti interpretando e porgendo, ancora una volta, in modo fazioso e volutamente allarmistico, notizie che correlano a rischi presunti l'assunzione di sostanze naturali.

Intendiamo riferirci al servizio trasmesso in occasione del TG1 delle ore 20 del 28 marzo u.s., a firma Laura Cason, avente come oggetto le "tisane al finocchio", durante il quale nel più totale disprezzo delle regole di una corretta informazione si è asserita la assoluta tossicità delle tisane a base di semi di finocchio delle quali se ne è sconsigliato l'uso stante i presunti rischi per la salute di neonati e donne in gravidanza.

Il servizio in questione, già introdotto dal conduttore di turno, come esempio di quanto le sostanze naturali possano essere addirittura nocive, ha presentato in modo strumentale e con interviste a esperti "tagliate" a tale fine, uno studio volto a valutare i livelli di esposizione all'estragolo assunto attraverso tisane derivate da semi di finocchio, come una prova certa della tossicità delle stesse tisane.



Giusto per evidenziare quanto pretestuosa sia stata in questo caso la presentazione dei fatti, ricordiamo che lo studio in questione non dimostra in alcun modo la presunta pericolosità delle tisane e che i dati di tossicità dell'estragolo riferiti nel suddetto studio si riferiscono a studi condotti sulla sostanza chimica, pura ed isolata e non all' estragolo contenuto naturalmente, insieme a molti altri componenti chimici, in numerose piante e loro parti così come nei semi di finocchio.

Come più volte dimostrato, l'effetto riferito al singolo componente chimico di origine sintetica non si riproduce quando lo stesso componente è naturalmente presente all'interno di un derivato vegetale e questo proprio in ragione della presenza degli altri componenti di quello che è definito come il fitocomplesso.

Per quanto riguarda proprio l'estragolo è utile inoltre ricordare che mentre i ricercatori dell'INRAN ritengono elevata a fini della sicurezza per il consumatore una concentrazione di 2058 µg/litro, le autorità sanitarie europee attraverso la normativa *relativa agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti* (Regolamento 1334/2008/CE) ammettono per questa stessa sostanza, chimicamente pura, una concentrazione di impiego di ben 5 volte superiore nelle bevande analcoliche (10 mg/kg) e 25 volte superiore nei prodotti a base di latte.

Con lo stesso principio nessuna precauzione o avvertenza è stata imposta dalle Autorità preposte per l'assunzione di alimenti che contengono sostanze chimicamente simili all'estragolo. Stiamo parlando dell'anice, del basilico, della cannella, del dragoncello, dei chiodi di garofano, della noce moscata, del pimento, del prezzemolo oltre che arance e banane.

Anche il glorioso pesto alla genovese contiene estragolo, ma nessuno ha creduto di proibirne l'utilizzo, forse anche perché i liguri dell'entroterra sono tra le popolazioni più longeve della nostra Italia!!! Nonostante ciò, il pesto alla genovese potrebbe, un domani essere ritenuto responsabile del provocare tumori!

Non vorremmo pensare che sia in atto un tentativo di "spostamento" da un settore ad un altro per quel che riguarda l'uso di rimedi alternativi.

A fronte di queste considerazioni riteniamo il servizio televisivo del 28 marzo u.s. diffamante per il settore rappresentato, strumentalmente approssimativo e volutamente fazioso avendo riportato presunte verità senza averne accertata la veridicità o aver ammesso, come giusto e corretto sarebbe in questi casi, il confronto ed il contraddittorio con quanti di questa materia sono realmente esperti.

Anche una sola notizia allarmistica diffusa dai media è in grado di generare danni incalcolabili, penalizzando ingiustamente, nel caso in questione, l'intera filiera dei prodotti erboristici, settore economico importante e significativo soprattutto per il nostro territorio.

Le notizie diffuse dai media raggiungono una moltitudine di persone che non sempre sono in grado di discernere circa la correttezza o meno delle stesse e se mettono in cattiva luce un settore ed i relativi prodotti possono determinare gravi danni dei quali i responsabili della diffusione devono rispondere.

Nel caso in specie, intento di questa lettera è quello di intimare la possibilità di permettere un'adeguata replica alle informazioni date in quel servizio e nel contempo di informare che ci riserva di assumere ogni idonea iniziativa, anche in sede giudiziaria, per ottenere giustizia della distorta percezione con la quale la notizia in specie è stata offerta ai telespettatori, nonché il ristoro dei conseguenti danni.

Dott. Angelo Di Muzio  
Presidente Nazionale  
Federazione Erboristi Italiani – F.E.I.  
& Settore FEI – Produzione  
Confcommercio Imprese per l'Italia

A circular stamp with the text "FEDERAZIONE ERBORISTI ITALIANI" at the top and "CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA" at the bottom. In the center, the letters "fei." are written in a stylized font. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.