

# In quasi una famiglia italiana su quattro (23%) ci si mette al lavoro per le conserve “sovraniste”



In quasi una famiglia italiana su quattro (23%) con l'arrivo dell'autunno ci si mette quest'anno al lavoro tra pentole e vasetti nella preparazione di conserve “sovraniste” fatte in casa per garantirsi un'alimentazione più genuina, naturale, 100% nazionale e ridurre gli sprechi. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ixe' presentata al Villaggio contadino a Bologna con il primo **Cooking Show** sovranista con gli agrichef per svelare i trucchi del mestiere nella preparazione, dalla passata di pomodoro alle marmellate di frutta fino ai sottolii e ai sottaceti.

La preparazione delle conserve in casa secondo una tradizione del passato – sottolinea la Coldiretti – sembrava destinata a perdersi ed è invece tornata di grande attualità di fronte ai ripetuti scandali alimentari e all'esigenza di garantire la qualità e la naturalità dell'alimentazione. Il risultato – **continua la Coldiretti** – è il ritorno di comportamenti virtuosi che si esprimono anche nei riti settembrini della preparazione delle conserve fai da te, con intere giornate trascorse per recuperare il prodotto, pulirlo, lavorarlo, cucinarlo e metterlo in vaso. Una maggiore attenzione rispetto al passato viene riservata alla scelta delle materie prime che spesso vengono acquistate direttamente dai produttori agricoli

in azienda, nelle botteghe o nei mercati degli agricoltori a chilometro zero di Campagna Amica.

L'attività di trasformatori "fai da te", comunque – puntualizza la Coldiretti –, comporta l'osservanza di precise regole in quanto la sicurezza degli alimenti conservati parte dalla qualità e sanità dei prodotti utilizzati, ma non può prescindere da precise norme di lavorazione che valgono per il settore agroindustriale, ma anche per i consumatori casalinghi, soprattutto nella fase della sterilizzazione. La grande differenza – continua la Coldiretti – è che nelle conserve casalinghe si possono utilizzare frutta e ortaggi di stagione provenienti dall'Italia che ha conquistato il primato in Europa e nel mondo della sicurezza alimentare. L'ultimo report del ministero della Salute sul "Controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti" pubblicato in agosto 2019 ha evidenziato la presenza di residui di prodotti fitosanitari superiore alla norma in appena lo 0,9% dei campioni di origine nazionale – sottolinea la Coldiretti – ma la percentuale sale al 2% se si considerano solo gli alimenti di importazione e tra questi il record negativo è fatto segnare dagli ortaggi dall'estero con il 5,9%.

Nei prodotti industriali inoltre – continua la Coldiretti – è obbligatorio indicare in etichetta la provenienza della materie prime agricole solo per i derivati del pomodoro, ma non per quelli della frutta e degli altri ortaggi ed è facile mettere inconsapevolmente nel carrello della spesa marmellate o sciroppati con frutta proveniente dall'Europa dell'est e sottoli realizzati con ortaggi africani o cinesi. L'agricoltura nazionale è la più green d'Europa con l'Italia che può fare da apripista nella Ue sulla trasparenza dell'informazione ai consumatori estendendo a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti e superare l'atteggiamento incerto e contraddittorio dell'Unione Europea che obbliga a indicare l'origine in etichetta per le uova ma non per gli ovoprodotti, per la carne

fresca ma non per i salumi, per la frutta fresca ma non per i succhi e le marmellate, per il miele ma non per lo zucchero.

“L'Italia – **denuncia il presidente della Coldiretti Ettore Prandini** – grazie al pressing della Coldiretti è all'avanguardia in Europa per la trasparenza delle informazioni sulle etichette degli alimenti ma questo primato rischia di essere cancellato dall'entrata in vigore nell'aprile 2020 delle norme europee fortemente ingannevoli per i consumatori”.