

Consumi, Coldiretti: Torna rito conserve fai da te



Una famiglia italiana su cinque (21%) si mette in questi giorni di settembre ai fornelli con pentole e vasetti per preparare marmellate, passate, sottoli e sottaceti in vista dell'autunno e garantirsi un'alimentazione più genuina naturale, 100% made in Italy, riducendo gli sprechi.

L'analisi viene da Coldiretti/Ixe' in occasione della giornata promossa nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica in tutta Italia a partire da quello del Circo Massimo a Roma, con i cuochi contadini impegnati a dimostrazioni pratiche su come realizzare tra le mura domestiche la "conserva perfetta".

La passata di pomodoro è il prodotto più popolare tra i patiti del fai da te, seguita da sottolio e sottaceto e dalla classica marmellata. Ma la sorpresa è che la preparazione delle conserve trova i più assidui sostenitori nella fascia di età tra i 18 e i 34 anni, a testimonianza – secondo Coldiretti – di una tendenza tra i giovani a recuperare le ricette della tradizione e ad una maggiore attenzione alla sostenibilità e alla genuinità di quanto si porta in tavola. Un'esigenza spinta anche dagli effetti dei cambiamenti climatici che rischiano di impattare pesantemente sulla disponibilità di alcuni prodotti.

Ogni tipo di conserva ha le sue precise regole di preparazione. Quella di pomodoro prevede la selezione e il lavaggio accurato dei frutti, l'asciugatura, la cottura in acqua bollente per favorire il distacco della buccia dalla

polpa e infine la spremitura, l'imbottigliamento e la sterilizzazione delle bottiglie. Non meno diffusi – rileva la Coldiretti – sono i sott'oli cioè con ortaggi di stagione come zucchine e melanzane che vengono precedentemente lavati e scottati in acqua, aceto o vino, fatti asciugare, messi in vaso con diversi aromi e sterilizzati.

Per le marmellate la frutta preferita va lavata, tagliata e lasciata a macerare con succo di limone e zucchero per una notte intera prima di essere cotta a fuoco medio per una trentina di minuti in modo da farla addensare prima di metterla in vasetto e sterilizzare lo stesso. Una opportunità che consente di utilizzare frutta molto matura che, proprio per tale motivo – informa la Coldiretti – si può acquistare a cassette a prezzi convenienti, contribuendo ad evitare gli sprechi.

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.

Per tutti i prodotti la prima regola è scegliere frutta di qualità, meglio se 100% italiana e direttamente dagli agricoltori, poiché è la più sicura e assicura il rispetto di precise regole sulla tutela dell'ambiente e della qualità. Un modo anche per garantirsi la certezza dell'origine – ricorda Coldiretti – poiché l'obbligo dell'indicazione della provenienza in etichetta c'è sulla passata di pomodoro ma manca ancora per confetture, marmellate e conserve vegetali.

Da qui la grande mobilitazione della Coldiretti per una proposta di legge europea di iniziativa popolare sulla trasparenza con l'introduzione dell'etichettatura obbligatoria dell'origine su tutti i prodotti alimentari in commercio nella

Ue. Ma per evitare che gli stessi prodotti stranieri vengano addirittura spacciati per italiani serve anche modificare il codice doganale sull'origine dei cibi, che permette oggi di diventare "made in Italy" un prodotto grazie al principio di ultima trasformazione sostanziale.