

Boom conserve per 9 milioni di italiani, accordo Fai-Bormioli

Sono 9 milioni gli italiani che quest'anno al rientro dalle vacanze si mettono al lavoro tra pentole e vasetti nella preparazione di conserve fatte in casa per garantirsi una alimentazione più genuina e naturale, ridurre gli sprechi e risparmiare nel tempo della crisi.

E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Swg presentata in occasione del primo "Cooking show della nonna" realizzato in Piazza Portello a Milano per svelare i trucchi del mestiere e offrire consigli e suggerimenti per valorizzare in tutti i modi la frutta e verdura italiana nei vasetti con l'aiuto di chef, nutrizionisti ed esperti ma anche delle casalinghe di Voghera in rappresentanza di tutte le famiglie italiane.

E proprio con l'obiettivo di valorizzare il Made in Italy dal campo al vasetto è nata la collaborazione tra l'azienda Rocco Bormioli accreditata da Campagna Amica e Fai (Firmato dagli Agricoltori Italiani) per sensibilizzare i cittadini verso uno stile di vita più sano ed attento alla salute, all'ambiente e alle tasche.

Nel 2013 si assiste al ritorno degli italiani all'autoproduzione di alcuni cibi secondo una tradizione che sembrava destinata a perdersi ed è invece tornata di grande attualità di fronte ai ripetuti scandali alimentari e all'esigenza di ottimizzare i bilanci familiari. Una maggiore attenzione rispetto al passato viene riservata alla scelta delle materie prima che spesso vengono acquistate direttamente dai produttori agricoli in azienda, nelle botteghe o nei mercati di Campagna Amica.

L'attività di trasformatori "fai da te", comunque 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 che devono valere anche per i consumatori casalinghi, soprattutto nella fase della sterilizzazione.

La grande differenza è che nelle conserve casalinghe si utilizzano frutta e ortaggi di stagione provenienti dall'Italia che ha conquistato il primato in Europa e nel mondo della sicurezza alimentare con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici oltre il limite (0,4 per cento) che sono risultati peraltro inferiori di quasi quattro volte a quelli della media europea (1,5 per cento di irregolarità) e addirittura di circa 20 volte a quelli extracomunitari (7,9 per cento di irregolarità).

Nei prodotti industriali invece non è obbligatorio indicare in etichetta la provenienza della materie prima agricola ed è facile mettere inconsapevolmente nel carrello della spesa marmellate con frutta proveniente dall'Europa dell'est, sott'oli africani o concentrato di pomodoro cinese.