

Occhio al prodotto

# Le conserve vegetali

Sotto questa denominazione trova posto una categoria di prodotti talmente vasta da rendere di fatto impossibile anche il solo citarli tutti, quindi è giocoforza concentrare la nostra attenzione solamente su alcune categorie di referenze ben note.

Parlerò nei prossimi numeri delle conserve di pomodoro e di altri alimenti.

Il termine **sottoli** si riferisce ad una categoria di solito piena di prelibatezze.

Carciofini, peperoni, pomodori secchi, olive, melanzane, zucchine, funghi di vario tipo, cipolle, al solo parlarne viene l'acquolina in bocca. Vediamo un po', rapidamente, come si confezionano.

Le aziende del settore variano da dimensioni semi artigianali a stabilimenti da grande industria. In generale, comunque, il procedimento è simile per tutte.

La materia prima può provenire dal fresco, cioè da vegetali direttamente provenienti da aziende agricole, oppure da semi-conserva, cioè materia prima pre-lavorata da unità produttive intermedie, solitamente vicine alle zone di produzione, oppure da surgelato.

Per alcuni vegetali, ad esempio le olive è praticamente impossibile il confezionamento appena raccolte, perché è necessario che esse vengano messe in salamoia e lasciate fermentare per un certo tempo al fine di far loro perdere l'amaro ed acquisire il gusto che conosciamo.

Non bisogna dimenticare che il grande problema dell'industria conserviera è la disponibilità "fuori stagione" dei vegetali, quindi si deve ovviare alla mancanza di prodotto fresco con quello proveniente da semi-conserva in salamoia o dal surgelato per essere in grado di rifornire il mercato in ogni stagione.

In ogni caso molte aziende non vogliono lavorare cipolle, peperoni e carciofi appena arrivati in cassette dal campo, per non far entrare in azienda terra, insetti ed altri contaminanti. Ecco perché esistono industrie intermedie che preparano il semi-lavorato per l'industria conserviera.

All'arrivo in azienda la materia prima, quindi, viene comunque lavata, dissalata, privata di tutto ciò che non è commestibile, e controllata per pezzatura, maturazione, ed altre caratteristiche.

Viene poi "messa in concia", cioè trattata con vapore o acqua calda ed aromi caratteristici, nonché addizionata di aceto, per favorirne la conservazione. È infatti fondamentale che il vegetale

acquisisca dalla "concia" non solo il gusto che vuole l'azienda, ma prima di tutto un giusto livello di acidità, che è il primo nemico dei batteri, ed in particolare del pericolosissimo killer che si può annidare nei barattoli: il botulino. Ecco perché la conserva viene controllata attentamente dal laboratorio che quasi tutte le aziende hanno al proprio interno: per evitare lo sviluppo di un germe assolutamente mortale per l'essere umano. Oltre all'acidificazione è anche necessario un trattamento termico, la pastorizzazione (così denominata in onore di Louis Pasteur che la inventò nel 1862), che consiste nel portare il vegetale, chiuso e messo sottovuoto nei vasetti, ad una temperatura (quasi 90°) tale da stabilizzarli con il consolidamento del vuoto fatto in precedenza. Successivamente essi vengono raffreddati repentinamente, e questo sbalzo termico, associato con la giusta acidità all'interno ed il vuoto, blocca l'eventuale sviluppo del famigerato botulino. La pastorizzazione non elimina, diversamente dalla sterilizzazione, tutti i germi, né rende il prodotto inerte per sempre. È però un trattamento molto efficace per garantire una conservazione buona per un tempo limitato.

L'ultimo atto della produzione è l'apposizione dell'etichetta e l'imballaggio.

Le aziende moderne sono oggi dotate di apparecchiature che controllano i vasetti per evitare pezzi di vetro vaganti, hanno il metal detector che verifica l'eventuale presenza di pietre o pezzi di metallo nella materia prima, hanno il controllo del vuoto nei vasetti e mantengono laboratori ad alto livello, hanno incubatori dove si simula la *shelf-life* (letteralmente: vita sullo scaffale) cioè la durata del prodotto nel tempo, al fine di garantirne la validità all'interno della data impressa sul vasetto.

Due precisazioni veloci: la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro..." non è la scadenza del prodotto, ma tecnicamente si definisce "termine minimo di conservazione", cioè rappresenta il periodo di tempo all'interno del quale l'azienda garantisce che il prodotto è in regola, se tenuto nelle condizioni previste. Molta gente pensa quindi che il giorno dopo quella data il prodotto sia da buttare. Non è proprio così. In ogni caso è meglio ruotare le scorte, cioè non dimenticare mai una confezione di alimentari nell'armadio per lungo tempo.

Infine una parolina a favore del

povero Botulino: da qualche tempo, nel mondo della cosmesi e dei trattamenti di bellezza si è scoperto come il tanto velenoso botulino possa essere impiegato, naturalmente da medici specialisti, per spianare le rughe del viso. Sì, perché esso, in piccole dosi, ha un effetto rilassante e decongestionante per la pelle, e quindi "stira e spiana" le rughe.

Mi raccomando: se le avete le rughe, non fatevi mica venire in mente di mangiare sottoli col coperchio gonfio, perché spianereste non gli inestetismi, bensì la strada verso il cimitero!

Qualche parola anche sui **sottaceti**.

Si tratta di una categoria di prodotti con un andamento di consumi al ribasso, sia perché sono sempre meno le persone che gradiscono il gusto "acetato", sia perché sembra ormai assodato il fatto che un forte consumo di cibo acido favorisce ulcere ed altri malanni gastrici, e costituisce terreno fertile per tumori dell'apparato digerente.

In ogni caso, alcuni di essi, la giardiniera per esempio, se consumati con moderazione, soprattutto in occasioni speciali, tipo le festività appunto, costituiscono un ingrediente fondamentale per certi piatti e sono certamente ben tollerati dall'organismo, purché non si ecceda. Una bella insalata russa "deve" contenere sottaceti spezzettati e viene guarnita con filetti di peperoni o pezzi di giardiniera per farne un trionfo all'inizio del cenone.

**E chi si fa le conserve da solo, in casa?** Avendo io lavorato per diversi anni in aziende del settore conserviero sono assolutamente spaventato quando mi mettono sul tavolo un vasetto "home made", anche se devo ammettere che molte donne (specialmente meridionali) sono davvero brave, ma credo che i rischi che si corrono siano assolutamente troppo alti rispetto alla convenienza ed anche al piacere di gustare cibi "genuini". Le insidie sono davvero tante, e mi spiace disilludere quelli che dicono con orgoglio "dei miei funghi (o melanzane, o altro) non è mai morto nessuno". Faccio presente che l'intossicazione da botulino è assolutamente subdola, e molto spesso non viene riconosciuta subito perché essa si manifesta con ritardo rispetto al momento in cui si è consumato il prodotto, quindi si tende a dare la colpa a tutto, persino al malocchio, tranne che alla conserva fatta in casa dalla nonna "che la fa da decenni". Eppure, specie in vegetali come le melanzane sottolio, l'habitat del germe è tra i migliori che esso



possa trovare. Basta poco: l'acidificazione non fatta a sufficienza, il vasetto che non chiude ermeticamente (magari perché riciclato dall'anno prima), la cottura fatta male, ed ecco fatto il "patatrak".

Io credo che gli antipasti fatti in casa debbano essere consumati freschi, cioè poco dopo averli preparati, senza farsi venire in

mente di conservarli troppo. Così facendo si continuerà a gustare qualcosa di eccelso, senza rischi inutili. Se non avete tempo o non siete capaci di farveli, date retta, andate in rosticceria o al supermercato e compratevi vasetti di marca conosciuta.

**Pietro Pero**  
(nel prossimo numero: il pesto genovese)

## I racconti surreali

### Un incontro Euro-Peo

"Sei Euro"

"No! Mi chiamo Peo" risposi alla cassiera del supermercato che scoppio in una risata.

Euro lo incontrai per caso qualche giorno dopo in un negozio di scarpe. Quelle che indossava erano malandate. Il negozio era di un cinese che al di là del banco ci osservava sorridendo, almeno così mi parve.

"Ciao Euro, come stai?" chiesi, anche se era evidente che era malconco, ma a volte ti viene così spontanea la domanda da non riuscire a trattenerla.

"Sono a mezza strada tra il valore e il disvalore" mi rispose.

"Ma per Giove come ti hanno ridotto!".

"Guarda, lascia stare mio padre che sono incazzato con lui. Non passa neppure più gli alimenti a mia madre" disse un po' eccitato. "Come sta Europa?".

"Cerca di sopravvivere e nel farlo si allarga. Pensa che adesso va a finire che ingloba anche i turchi! Ma io vorrei sapere perché mi hanno imposto questo nome... Euro... che non mi piace... e dicono pure che sia forte... e invece mi tocca venire a comperare le scarpe dai cinesi perché costano poco! Dove sono forte?".

"Hai superato la moneta dello zio Sam e ti lamenti?".

"Ma guarda che a me dello zio Sam non me ne frega proprio... Chi ci va in America in queste condizioni... Come migrante su di un gommone? Ma non è mica come quelli che vengono qua da noi in Italia... C'è l'oceano di mezzo!".

"Non adirarti che se vai in America il disvalore non l'avrai più, anzi avrai più valore".

"Ma io in America non ci vado! Io me ne sto qua e se costano poco le scarpe le compero dai cinesi! Vacci tu in America! Ciao".

Mi voltò le spalle e si avviò mugugnando verso il fondo del negozio dove il cinese lo accolse con un sorriso. Come uscii mi parve di essere stato un po' scortese con Euro e ne ebbi rammarico. Mentre mi avviavo per rincarare udii una musica che mi affascinò. Era come il suono di una lira che un vagabondo eseguiva ad un angolo della strada onde trovare benevolenza presso i passanti e con un obolo avere la possibilità di sopravvivere. Estrassi dal borsellino una moneta che misi nel suo cappello posato a terra. Mi parve un riconoscimento dovuto. Un euro in cambio per il suono della lira. (Non v'è alcun riferimento alla mitologia classica... a quella moderna... forse?)

**Giovanni Maria Bellati**

## La Torre del Mangia

IL RISTORANTE delle SPECIALITÀ

Carne e Pesce Fresco

Aperto mezzogiorno e sera - Salone riservato per cerimonie, matrimoni, meeting e pranzi di lavoro

Piazza Montano, 24 r. - tel. 010 465607 - 010 6469569

16151 Genova San Pier d'Arena

