

In collaborazione con



ENRICO CINOTTI

IV gamma, non si bada a spese per la praticità

Pratice, pronte e sempre più preferite dai consumatori italiani. Anche se non economiche e con qualche avvertenza da seguire prima di condirle nel piatto. Le verdure in busta, i cosiddetti prodotti di IV gamma, hanno letteralmente conquistato un posto di tutto rispetto sulle tavole degli italiani. Secondo l'Osservatorio Agri&Food di CremonaFiere, il consumo degli ortaggi pronti è cresciuto del 200% dal 1998 al 2008. Un dato in netta controtendenza, se consideriamo che nello stesso periodo i consumi familiari di frutta e verdura fresca sono calati del 22%.

Gli italiani, nonostante la crisi, le apprezzano sempre più. I prodotti di IV gamma sembrano risponde-

euro al chilogrammo dal verduriere, mentre già pronta e lavata ci costa in media 6,81 euro. Per non parlare della misticanza con lattughino e rughetta: sfusa costava mediamente 4,80 euro mentre in busta schizzava a 11,92 euro.

A questi dati occorre aggiungere che i prodotti di IV gamma sono da considerarsi al netto degli scarti mentre, per fare un esempio, il cespo di insalata acquistata al banco ha uno scarto che si attesta mediamente intorno al 40% del prodotto.

Anche se sono cari, gli ortaggi in busta sono sempre più amati perché, pur di risparmiare tempo, non si bada a spese. Allora la domanda successiva che si pongono i consumatori è la seguente: i prodotti in busta assicurano la stessa qualità di quelli che si acquistano sui banchi di frutta e verdura?

In teoria sì, visto che parliamo in entrambi i casi di ortaggi freschi, anche se quelli di IV gamma sono tagliati e lavati prima di essere confezionati. Tuttavia, affinché le proprietà nutrizionali e le qualità organolettiche non vengano alterate, il prodotto va scelto seguendo alcuni consigli pratici.

Partiamo dal processo di lavorazione. Affinché la freschezza sia mantenuta al meglio, occorre favorire la tempestività, dal raccolto al confezionamento, e rispettare la catena del freddo. Ovvero, la temperatura nella fase di trasporto, stoccaggio e permanenza nel banco frigo deve essere sempre compresa tra zero e 5 gradi. Se la temperatura sale sopra i cinque gradi, infatti, si accelera il processo di deterioramento del prodotto. E può accadere che, aprendo la busta, si avverta un odore anomalo.

Ma come scegliere il prodotto giusto? Anzitutto acquistare solo confezioni esposte in banchi frigo, la cui temperatura non superi i 5 gradi centigradi. Se il bancone frigo è colmo, sono da preferire le buste situate nella parte più interna dello scaffale.

È consigliabile poi consumare il prodotto in due o tre giorni, anche se è prevista una data di scadenza superiore. Una busta di verdura è preferibile conservarla nel comparto frigo più freddo, stando però attenti che l'asticella del termometro non scenda mai sotto lo zero. Infine, una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro le 24 ore successive: questo consente di evitarne il deterioramento e salvaguardarne meglio la freschezza. ■



Foto Cervellati

re all'esigenza di pasti veloci che non richiedono una grande elaborazione prima di servirli in tavola.

Una comodità che, però, si paga. Le verdure in busta, infatti, arrivano a costare anche sei volte di più degli "omologhi" sfusi. Elena Venditti per il "Salvagente" ha confrontato i prezzi al chilogrammo - forniti dall'Ismea e dall'Osservatorio prezzi del ministero dello Sviluppo economico - dei prodotti sfusi con quelli di IV gamma, mettendo in evidenza la forbice dei listini. Qualche esempio? Il prezzo medio al chilogrammo degli spinaci a marzo si attestava mediamente intorno ai 2,45 euro; il cartellino dello stesso prodotto già pronto saliva a 6,38 euro.

La comunissima lattuga la troviamo in vendita a 2,20