



Botulino, Grillo (Turismo Verde-Cia): "Aceto e misura ph, ecco come conservare gli alimenti in sicurezza"

## Descrizione

(Adnkronos) "Conserve alimentari casalinghe? SÌ", ma attenendosi in pieno ai dettami della tradizione sulla sicurezza alimentare e aiutandosi con la tecnologia. Nel pieno dell'allarme legato ai casi di botulino killer per i panini street food a Diamante in Calabria, Turismo Verde, l'associazione dedicata alla valorizzazione e alla promozione dell'agriturismo di Cia-Agricoltori italiani, lancia, interpellata da Adnkronos/Labitalia, un decalogo di consigli per realizzare conserve alimentari casalinghe genuine in tutta sicurezza e senza tossine, con i dovuti distinguo rispetto alla produzione industriale. "E' tradizione fare le conserve alimentari -spiega Mario Grillo, presidente nazionale di Turismo Verde- ma essendo una tradizione verbale che si tramanda di generazione in generazione "è necessario seguirla senza discostarsene in alcun modo per non incorrere in spiacevoli inconvenienti. E mentre in passato c'era un rispetto assoluto della tradizione e della saggezza popolare, al di là se il gusto era di proprio gradimento o meno, oggi questo a volte "è venuto a mancare", sottolinea. Ma se non si vogliono seguire le ricette del passato quali i consigli per realizzare prodotti genuini e allo stesso tempo sicuri? "E' necessario studiare perché l'empirica popolare ha portato alla sicurezza alimentare per decenni. Ad esempio, perché si usa l'aceto nelle conserve alimentari? Perché abbassa il Ph delle verdure da un 7-8 originario a un livello di sicurezza per evitare la proliferazione di botulino che "è 4.6. Le industrie alimentari, che sanno bene cosa "è la sicurezza alimentare e come evitare il proliferare del botulino, si mantengono su un ph di 3.8-4", spiega il presidente di Turismo Verde-Cia. Come fanno? "Vanno ad acidificare con aceto, acido lattico e acido citrico le verdure. Quindi le lessano, le verdure vengono penetrate dall'acqua acidificate e viene fatta questa operazione di sicurezza", spiega ancora. Ma per chi ha la passione di realizzare conserve alimentari in casa oggi arriva in soccorso anche la tecnologia. "Un phmetro di qualità oggi costa all'incirca 100 euro, si trova ovunque e ti salva la vita", sottolinea Grillo, "permettendoti di misurare il ph del prodotto realizzato e verificare che sia nei range di sicurezza citati", spiega ancora Grillo. E la procedura per l'uso del phmetro, tra melanzane e altre conserve di verdure, "è abbastanza semplice. "Quando vado a fare una conserva di verdure -spiega Grillo- la strizzo, inserisco il phmetro nel 'cuore' della stessa e verifico che tutto il composto acidificato abbia il ph desiderato. Quando vado ad aggiungere l'olio posso acidificare anche esso con un po' di aceto in modo da avere il ph giusto sia per il prodotto che per il condimento e non favorire il botulino. E poi posso fare anche una bollitura, che a casa non "è una sterilizzazione a 121 gradi che consente uccidere la spora, ma si può fare una pastorizzazione a 90 gradi per sanificare dalla carica batterica del prodotto",

sottolinea. Ma per chi, dopo aver realizzato queste operazioni, non si sente ancora sicuro "allora Ã" meglio affidarsi a una sana industria alimentare del posto che ha dalla sua sia la tradizione ma anche la sicurezza alimentare scientifica", spiega ancora. E comunque, prosegue Grillo, "quando si ha un dubbio di qualsiasi tipo per un prodotto, essendo la tossina del botulino termolabile Ã" necessario portarlo a temperatura alta per eliminare qualsiasi dubbio", sottolinea Grillo. E Grillo conclude invitando i cittadini a degustare in tranquillitÃ i prodotti degli agriturismi italiani visto che â??la sicurezza alimentare per i clienti negli agriturismi italiani Ã" garantita dal manuale Hccp e dai corsi di formazione che Cia-agricoltori italiani fa a tutti in tutte le strutture agrituristiche e per tutti i dipendentiâ?•  
. â??lavoro/datiwebinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Lavoro

## Tag

1. adnkronos
2. Lavoro

## Data di creazione

Agosto 11, 2025

## Autore

andreaperocchi\_pdnrf3x8

default watermark