

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Quarta e terza gamma Di cosa parliamo?

SEMPRE più spesso il consumatore si ritrova a dovere interpretare una terminologia che non è più quella di quando andava a scuola o andava a fare la spesa da ragazzino accompagnato da un membro della famiglia. Deve distinguere il prodotto congelato dal surgelato, sente parlare di 'packaging' quando si tratta di imballaggi, o di 'shelf-life' quando ci si riferisce alla durata della vita o della freschezza di un determinato prodotto, e poi, ciliegina sulla torta, al nostro consumatore capita di incontrare una giovane amica che gli racconta come, per mancanza di tempo, sia costretta a comperare prodotti di quarta o quinta gamma. E allora, oggi vediamo di fare un po' di chiarezza sulle 'gamme', in modo che anche i meno abituati al linguaggio moderno, compreso lo scrivente, non siano obbligati a fare la faccia intelligente, pur senza avere capito, quando il solito modernista gli snocciola i termini che si riferiscono allo stato del prodotto: fresco - inscatolato - congelato - surgelato - fresco e pronto per il consumo - cotto etc.

'PRIMA gamma': sono i prodotti ortofrutticoli, o di origine animale presentati al consumatore tali e quali, come sono stati raccolti, o condizionati dopo la macellazione (nel caso delle carni), possono essere stati frigoconservati con i normali sistemi di

refrigerazione, vedi il caso delle carni fresche, o della frutta, o dei tuberi, che senza subire alcuna modificazione stanno per settimane o mesi in celle frigorifere, spesse volte in atmosfera controllata o modificata, in modo da ridurre il metabolismo fisiologico e comunque lo sviluppo di patogeni che potrebbero danneggiare sia i vegetali, che le carni, o i pesci.

'SECONDA gamma': sono gli alimenti inscatolati in recipienti dai più diversi formati e delle più diverse composizioni: vetro, plastica, metallo con banda stagnata etc. Dopo

il riempimento e la chiusura sono trattati termicamente a temperature tali che i microrganismi potenzialmente dannosi ed i vari patogeni vengono distrutti e non potendo più danneggiare il contenuto consentono la conservazione dei prodotti per settimane, mesi o anni. A seconda dei sistemi e della tecnologia impiegata, possiamo trovare alimenti che hanno subito il trattamento termico direttamente e prima della chiusura nel contenitore, che avviene ovviamente in condizioni di perfetta asetticità e che dà le stesse garanzie del precedente sistema allungando la vita del prodotto (elevata shelf-life).

* Associazione
Commercianti Mercato
Ortofrutticolo
di Bologna

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i prodotti del venerdì (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

COCOMERI	0.25/0.30
CAROTE	0.60/0.80
CICORIA CATALOGNA	0.70/0.90
PATATE	0.70/0.90
POMODORO GRAPPOLO Sicilia	1.40/1.50
POMODORO CILIEGINO gr. 500	1/1.20
RADICCHIO CHIOGGIA	1.40/1.60
SCAROLA IMBIANCATA	1.50/1.60
NETTARINE	1.30/1.50
SUSINE O PRUGNE	1.70/2
MELONI RETATI	0.80/1
PESCHE	1.20/1.40

