

Vademecum per Conserve Casalinghe Sicure

Ordine cronologico delle buone pratiche

1. Igiene personale e degli ambienti

- Lavare accuratamente le mani con acqua e sapone, prima e durante la preparazione.
- Rimuovere eventuali anelli, bracciali e orologi.
- Evitare di lavorare con ferite aperte sulle mani; se necessario, usare guanti monouso puliti.
- Mantenere l'ambiente di lavoro pulito, ordinato e ben areato.
- Pulire accuratamente le superfici di lavoro, utensili e attrezzature prima dell'uso.
- Evitare la presenza di insetti, animali domestici e polvere o spray durante la lavorazione.

2. Pulizia dei contenitori

- Lavare vasetti, tappi e guarnizioni con normale detersivo per le stoviglie, a mano o in lavastoviglie.
- I vasi di vetro possono essere utilizzati più volte, i tappi metallici e le guarnizioni devono essere sostituiti ad ogni preparazione.
- Mantenere i contenitori puliti e protetti fino al momento dell'invasamento. Nel caso in cui si proceda con l'invasamento a caldo (come per esempio per marmellate e confetture) può essere utile tenere i vasi di vetro ad una temperatura prossima ai 50°C per evitare un eccessivo shock termico al vetro durante l'invasamento. Prestare attenzione a non provocarsi scottature dovute all'elevata temperatura dei vasi.

3. Selezione e preparazione degli ingredienti

- Scegliere ingredienti freschi, integri, maturi, senza marciume o ammaccature, possibilmente di stagione.
- Lavare accuratamente gli alimenti con acqua potabile corrente.
- Eliminare terra, parti deteriorate e residui di corpi estranei.
- Sbucciare, tagliare se richiesto dalla ricetta.
- Usare aceto (possibilmente di vino, con almeno il 6% di acidità), succo di limone, sale marino o di salgemma, zucchero semolato come da ricetta.
- Non modificare gli ingredienti critici (tipo di acido, quantità di sale o zucchero).

4. Pretrattamenti (se previsti)

- Alcuni alimenti richiedono:
 - ✓ Scottatura e raffreddamento rapido (blanching) in acqua o ghiaccio.
 - ✓ Acidificazione mediante sbollentatura in acqua e aceto in parti uguali
 - ✓ Immersione in salamoia o sciroppo.
 - ✓ Cottura (per confetture e marmellate).
 - Seguire tempi e temperature indicati dalla ricetta.
 - Dopo il trattamento, asciugare bene se si prepara una conserva sott'olio.
-

5. Invasamento

- Invasare a caldo, se previsto, per favorire la formazione del sottovuoto.
 - Preparare contenitori di piccole dimensioni che possono essere consumati in breve tempo.
 - Lasciare uno spazio libero (1–2 cm) tra alimento e bordo del contenitore.
 - Assicurarsi che gli alimenti siano completamente sommersi dall'olio.
 - Eliminare eventuali bolle d'aria usando una spatola pulita.
 - Pulire il bordo del vaso prima di chiudere.
 - Chiudere con tappi integri ed ermetici, adatti alla tipologia di conserva.
-

6. Pastorizzazione delle conserve

- Dopo l'invasamento, effettuare il trattamento termico finale:
 - ✓ Immergere i vasi in una pentola contenente acqua a temperatura ambiente.
 - ✓ Assicurarsi che l'acqua copra completamente i vasi.
 - ✓ Portare l'acqua ad ebollizione avendo cura di mantenere la temperatura costante per tutta la durata del trattamento. Per vasi da 350-500 g sono sufficienti 15-20 minuti.
 - Lasciare raffreddare lentamente a temperatura ambiente.
-

7. Verifica del sottovuoto

- Dopo il raffreddamento, verificare che il tappo:
 - ✓ Non sia rigonfio.
 - ✓ Non faccia "click" alla pressione (segno di vuoto).
 - Controllare che non ci siano perdite, bolle o anomalie visive.
-

8. Etichettatura e conservazione

- Etichettare ogni contenitore con:
 - ✓ Data di produzione.
 - ✓ Tipo di conserva.
 - ✓ Ingredienti critici, se necessario.
 - Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e calore (15–20 °C ideali).
 - Controllare periodicamente lo stato dei vasi: ruggine, rigonfiamenti o fuoriuscita di liquido.
-

9. Prima dell'apertura

- Ispezionare attentamente i vasi per escludere la presenza di eventuali anomalie come: rigonfiamento delle capsule di chiusura, sversamenti di liquido all'esterno, presenza di gas all'interno del vaso (presenza di bollicine che salgono dal basso verso l'alto).
-

10. Dopo l'apertura

- Non assaggiare conserve con odori, colori o consistenza anomali.
 - In presenza di gas, rigonfiamenti o odori sospetti, non consumare.
 - Conservare in frigorifero dopo l'apertura.
 - Consumare entro 3–4 giorni.
-

11. Sicurezza e segnalazioni

- In caso di dubbio su una conserva, smaltirla senza aprirla.
 - Non “assaggiare per provare”.
-