



COMUNICATO STAMPA

Le 5 regole per conservare meglio e più a lungo la carne.

**Per la giornata mondiale contro lo spreco arrivano le linee guida
di Carni Sostenibili**

Roma, 4 febbraio - La carne non si spreca! E se c'è ancora molto da fare per sensibilizzare in termini di sprechi alimentari - solo in Italia si butta via cibo per circa 15 miliardi di euro e nel mondo finisce nella spazzatura circa $\frac{1}{3}$ della produzione totale per un valore di 2 mila miliardi di euro - per la carne il discorso è diverso. Infatti, secondo un'indagine Nielsen¹, è questa la filiera a essere fra le più virtuose e a incidere per il solo 5% sugli sprechi complessivi.

Per questo in occasione della giornata mondiale contro lo spreco alimentare, arrivano le linee guida per aiutare tutti a conservare ancora meglio e più a lungo la carne. A condividerle, Carni Sostenibili, il progetto che riunisce le principali associazioni di categoria (Assocarni, Assica e Unaitalia) nato per informare in modo chiaro e accessibile sul mondo della carne.

Le 5 regole d'oro anti-spreco di Carni Sostenibili

1) Tenetela al fresco! Mai interrompere la catena del freddo.

Innanzitutto, se si ha intenzione di acquistare carne sarebbe bene portare con sé una borsa termica dove conservarla durante la spesa. Poi, una volta a casa: subito in frigo! E se non si ha la certezza di consumarla nei giorni successivi, meglio riporla in freezer. Occhio alle temperature: il frigo non deve superare i 4°C, mentre il congelatore deve star sotto i -18°C.

2) Mettetela comoda. Ecco dove si conserva meglio

Nel caso in cui si compri carne fresca non confezionata la carne va messa nel ripiano più basso del frigorifero, che è anche il più fresco, e posizionata in un punto non troppo affollato, così che l'aria circoli meglio, questo aiuta a mantenerla fresca più a lungo e a mantenere la sua fragranza originaria. In tutti i casi, prima di riporla in frigo, andrebbe appoggiata su un piatto, o su un vassoio, coperta con pellicola trasparente per evitare il contatto con altri alimenti. Nel caso in cui sia stata acquistata carne confezionata in

¹ Indagine disponibile in Garrone P. e altri, "Dar da mangiare agli affamati", Milano 2012.

atmosfera protettiva (ATP) o in sottovuoto o skin pack si consiglia di consumarla entro la data di scadenza.

3) Non distraetevi. Occhio ai tempi di conservazione

La carne rossa mediamente si conserva per 3-5 giorni se tagliata in pezzi grossi, 24 ore o al massimo 48 se macinata. E' deperibile anche la carne bianca che può essere tenuta in frigo non oltre 2 giorni. I salumi e gli insaccati, invece, possono essere conservati più a lungo. Le vaschette sigillate di affettati, se ben conservate, sono un sistema sicuro per tenere in casa una piccola scorta. Per quanto riguarda il freezer, le carni, sia quella rossa che quella bianca, si conservano da 3 a 6 mesi, a seconda della tipologia, della pezzatura e dell'efficienza del frigorifero. Anche in questo caso si raccomanda di utilizzare per il congelamento contenitori ermetici o sacchetti appositi per proteggere la carne dalla disidratazione.

4) Grande o piccola. Grassa o magra. Scegliere il taglio giusto

In linea di massima i pezzi di carne interi, tipo roast beef o filetti, si conservano bene fino a 3-4 giorni, mentre, se la carne è affettata o tagliata a fettine, possiede una maggiore superficie esposta, che la rende più deperibile dal punto di vista microbiologico ed ossidativo. In questo caso sarebbe bene non superare i 2 giorni. Per la stessa ragione, hamburger e polpa macinata dovrebbero essere cucinati in giornata.

5) Congelare bene, scongelare meglio. Piccole attenzioni per la sicurezza

Sarebbe buona regola prima di congelare la carne dividerla in porzioni. Se non è possibile metterla sottovuoto, sarebbe bene fare attenzione a non lasciare aria quando si ripone la porzione negli appositi sacchetti. Per scongelarla meglio evitare di lasciarla a temperatura ambiente, l'uso del forno a microonde è consentito se la carne viene consumata subito dopo. Il modo più semplice e sicuro è quello di farla scongelare in frigorifero. Una volta scongelata la carne andrebbe cotta in giornata.

Delia Ciccarelli
Burson-Marsteller
Tel. 0272143590
e-mail: delia.ciccarelli@bm.com

Giulia Da Col
Burson-Marsteller
Tel. 0272143521
e-mail: giulia.dacol.ce@bm.com