Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Si possono conservare gli alimenti sul balcone?

Lun 14/02/2022 - 10:12

Chi possiede una terrazza o un balcone, nella stagione fredda se ne può servire per conservare gli alimenti: un metodo che consente di non riempire troppo il frigorifero e risparmiare energia. "Come con il frigorifero, però, occorre tenere a mente quali alimenti e cibi sono stati riposti all'aperto per consumarli tutti per tempo", raccomanda Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

La maggior parte delle verdure è adatta a essere conservata all'aperto. Anche i prodotti lattiero-caseari come lo yogurt e il formaggio possono essere conservati all'esterno a temperature fino a un massimo di +7°; uova, burro e marmellata resistono bene persino fino a +10°C. È meglio invece tenere in cucina i prodotti sensibili al freddo come pomodori, cetrioli, banane e altri frutti esotici. La carne fresca, il pesce fresco e altri prodotti facilmente deperibili dovrebbero rimanere nel frigorifero per ragioni di sicurezza alimentare, idealmente sul ripiano appena sopra lo scomparto delle verdure, dove la temperatura è più bassa.

Non va dimenticato che le forti oscillazioni di temperatura, come possono verificarsi dopo notti fredde in giornate molto soleggiate, favoriscono la proliferazione dei microrganismi e quindi il deterioramento prematuro degli alimenti, i quali per altro andrebbero sempre tenuti all'ombra e non esposti alla luce diretta del sole, e non dovrebbero nemmeno congelare, perché anche questo li danneggia. I cibi lavorati dovrebbero essere chiusi a tenuta d'acqua, d'aria e di odori, nella confezione originale o in contenitori per la conservazione del cibo ben richiudibili, in modo da non attirare ospiti indesiderati come ad esempio uccelli. Può essere utile allo scopo anche una borsa termica o un box refrigerante sufficientemente grandi.

I cibi appena cucinati e ancora caldi possono essere messi sul balcone per farli raffreddare più rapidamente, prima di riporli in frigorifero. La stagione fredda è anche una buona occasione per pulire il frigo e sbrinare il vano congelatore, poiché durante questo processo e prima di essere rimessi al loro posto, gli alimenti congelati e quelli da frigorifero possono essere posti temporaneamente sul balcone.