

27 ottobre 2009 13:14

**Confetture. Meglio quelle extra**di [Primo Mastrantoni](#)

Confetture di frutta fresca o conservata? Il consumatore che desidera un prodotto di qualità non può che scegliere quella di frutta fresca e cioè le "confetture extra" per due validi motivi. Il primo è relativo alla quantità di frutta contenuta nelle marmellate, che nelle "confetture extra" è maggiore di quella contenuta nelle semplici "confetture". Il consumatore acquista quindi più frutta e meno zucchero. Il secondo motivo sta nel fatto che nelle "confetture extra" non è contenuto un conservante, l'anidride solforosa, che è invece consentito nelle "confetture", perché nella preparazione di queste ultime viene utilizzata frutta conservata con l'anidride solforosa, che può provocare allergie perché può verificarsi l'effetto accumulo, essendo l'anidride solforosa contenuta anche in altri prodotti alimentari (vino, frutta secca, ecc.). Ricordiamo che il termine "marmellata" è riservato al prodotto preparato con agrumi mentre quello di "confettura" riguarda gli altri tipi di frutta.