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

Il “Piano di preparazione alle crisi” della Commissione Europea e i consigli del CTCU

Gio 03/04/2025 - 10:01

La Commissione Europea ha da poco presentato la “Preparedness Union Strategy”, un piano che ha lo scopo di preparare gli Stati e la popolazione europea a potenziali momenti di crisi come guerre, disastri naturali e pandemie, ma anche attacchi informatici o campagne di disinformazione.

Il programma (https://ec.europa.eu/commission/presscorner/api/files/attachment/880970/Factsheet_EU%20Preparedness%2) racchiude **30 azioni chiave in 7 diverse tematiche**, che vanno dalla preparazione del singolo cittadino al coordinamento fra le istituzioni civili e quelle militari. Non si tratta di una legge, bensì di una serie di linee guida da integrare il più velocemente possibile nelle politiche e nei programmi europei per riuscire a gestire al meglio i periodi di crisi, in un periodo di instabilità sempre maggiore.

Fra le raccomandazioni ai cittadini c’è quella di conservare in casa una scorta di cibo e acqua che li renda autonomi per 72 ore, in modo da riuscire a sopravvivere nelle ore immediatamente successive a un evento critico come un’alluvione o una crisi sanitaria, come successo col Covid-19.

Sebbene il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) consigli di evitare accaparramenti irrazionali, sottoscrive quanto espresso dalla Commissione Europea ed aggiunge che è buona norma avere sempre in casa, non solo in tempi di crisi, una piccola **riserva di alcuni alimenti a lunga scadenza che permettano di sostentarsi anche per una decina di giorni.** Può capitare, infatti, che anche a seguito di altri eventi improvvisi, quali, ad esempio, eventi atmosferici avversi oppure la mancanza improvvisa della corrente, d’un tratto e senza preavviso, ci possano essere difficoltà nell'approvvigionamento di beni di prima necessità, leggasi in particolare alimenti. Si dovrebbe dunque evitare di acquistare generi alimentari che, di solito, non vengono consumati volentieri e che pertanto andranno, probabilmente, poi gettati nella spazzatura invece che essere consumati.

Meglio optare per il cosiddetto rifornimento dinamico: determinati prodotti che nella quotidianità si utilizzano più spesso andrebbero riacquistati a intervalli regolari, in modo da averne sempre una

scorta a casa. I prodotti appena acquistati vanno sistemati in fondo alla dispensa, poiché sono quelli con la durata di conservazione più lunga. In questo modo, i prodotti già presenti nella dispensa ma a scadenza più breve, slittano più avanti e vengono consumati prima. Siccome, in caso di prolungati periodi di assenza della corrente, i prodotti nel frigorifero e nel congelatore andrebbero buttati dopo poco tempo, può essere utile **fare scorta di alimenti che si conservano ad una temperatura ambiente.**

Pasta, riso, polenta e miscele di muesli hanno una durata di conservazione lunga e piacciono in genere (si spera) a tutta la famiglia. Le **patate** possono essere conservate in cantina per diverse settimane o addirittura mesi. Con **farina e lievito in polvere**, in caso di necessità si può anche fare il pane in casa. In alternativa al pane fresco possono essere adoperati **pane croccante di segale, fette biscottate oppure cracker.**

Sono ottime fonti di proteine anche i **legumi** secchi (ad esempio, lenticchie o ceci) oppure in barattolo, il l**atte a lunga conservazione e il pesce in scatola.** Nella dispensa non dovrebbero mancare neppure **l'olio d'oliva o altri tipi di olio vegetale, noci e semi** (per esempio noccioline e semi di zucca). Alcuni tipi di **mele** si possono tenere in casa o in cantina per un certo periodo. Lo stesso vale per quegli **ortaggi che si possono immagazzinare**, ad esempio carote, cipolle, barbabietole, porro e vari tipi di cavolo. Le zucche invernali possono essere conservate anche per alcuni mesi. **Frutta secca** come gli anelli di mela essiccati oppure le albicocche secche sono un goloso completamento alla frutta fresca. Inoltre, a seconda delle preferenze personali, si può – o si dovrebbe – fare scorta anche di **miele, marmellata, sciroppi di frutta, biscotti e altri dolciumi, salsa di pomodoro, sale, caffè, tè, cacao, sostituti del latte come ad esempio bevande a base di avena, ecc.**

Infine, non dovrebbe mancare nemmeno una scorta di **articoli per l'igiene** (come ad esempio, la carta igienica) e **cibo per gli animali domestici.**