Conservare: ingrediente di qualità in cucina

conservazione-5f979c70

Non basta avere materia prima eccellente e saperla lavorare bene, per fare una buona cucina bisogna preservare fino al momento del consumo la qualità di quello di cui si dispone, che si tratti di un ingrediente o del piatto preparato in anticipo rispetto al momento del servizio. Partiamo dagli ingredienti, che vanno conservati con modalità diverse a seconda delle caratteristiche del prodotto. Molti possono essere stoccati a temperatura ambiente. *«Innanzitutto la quasi totalità delle bevande* - spiega il tecnologo alimentare **Marco Valerio Sarti** - *che vanno dall'acqua minerale, alle bibite fino alle bevande alcoliche. Possono poi essere conservate a temperatura ambiente tutte le conserve mantenute integre nelle proprie confezioni di origine, così come le spezie e i prodotti ortofrutticoli primari, la classica frutta e verdura in cassetta per intenderci. Credo personalmente che il consiglio più utile che si possa dare a un ristoratore sia quello di prendere dimestichezza nel leggere le etichette in quanto la normativa in vigore impone di rendere fruibili le modalità d'uso di un prodotto, compresa quindi la conservazione. Se sull'etichetta di un prodotto è riportato "conservare in un luogo fresco e asciutto" dobbiamo assicurarci di conservarlo in un locale con temperature non superiori a 20°C circa, e privo di condense o ristagni di acqua nelle vicinanze. Quando il clima è particolarmente caldo bisogna evitare di lasciare gli alimenti esposti a temperature eccessivamente calde e all'irraggiamento solare»*.

I locali di stoccaggio devono avere caratteristiche imprescindibili, sancite dalla normativa. *«Pavimentazione, pareti e soffitto devono agevolare gli interventi di pulizia. Quanto al layout dei locali e alla loro gestione, è opportuno fare attenzione ai quantitativi stoccati perché un magazzino con un eccesso di alimenti rispetto all'effettiva capacità si presta a difficoltosi interventi di pulizia e a possibili infestazioni. Un'adeguata aerazione, una temperatura non eccessivamente alta e una efficace prevenzione contro l'irraggiamento solare sono altri fattori che devono essere considerati»*.

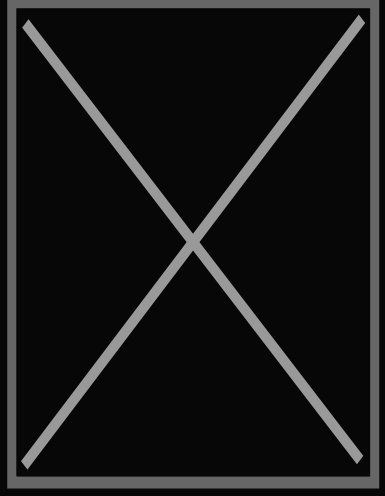
I SEGRETI DEL FREDDO

Più critici sono gli alimenti che vanno conservati a temperatura refrigerata: carne, salumi aperti, formaggi freschi, pesce, verdura lavata, uova e latticini. *«A questi* – precisa Sarti - *si aggiungono la*

maggior parte degli alimenti gastronomici sottoposti a cottura e successivo abbattimento. Generalmente la temperatura più adatta è attorno ai 4 °C anche se per taluni alimenti, quali pesce e carne crudi, è opportuno tenere temperature ancor più vicine agli 0 °C. I frigoriferi di nuova generazione hanno sistemi di ventilazione evoluti che garantiscono prestazioni ottimali. Per quanto riguarda le celle frigorifere è molto importante, oltre alle caratteristiche del motore, anche la progettazione degli apparati coibentanti; un cattivo funzionamento del sistema può generare un'eccessiva condensa con effetti negativi sugli alimenti stoccati». Scendendo ulteriormente, si trovano gli alimenti surgelati all'origine e quelli congelati internamente. *«Personalmente – prosegue – consiglio di impostare il congelatore a una temperatura compresa tra -20 °C e -25 °C. Anche nel caso dei congelatori ci sono tante soluzioni tecnologiche possibili, a mio avviso sono più indicati quelli con almeno un sistema automatico di sbrinamento; questo si traduce in una migliore qualità del prodotto stoccato e in una sensibile riduzione dei tempi di manutenzione»*.

FRIGO A PROVA DI ESTATI TORRIDE

Sicuramente oggi sono disponibili prodotti che aiutano moltissimo lo chef in queste operazioni. *«Durante i mesi più caldi* – spiega **Chiara Roncagli**, brandmanager di Angelo Po – *il caldo in cucina può diventare insopportabile. I frigoriferi e i congelatori sono sottoposti a uno stress doppio. È quindi consigliabile tenere queste apparecchiature lontane da fonti dirette di calore come forni o piani cottura e fare a inizio stagione una accurata manutenzione, attraverso una pulizia approfondita e un controllo generale. Spesso si può essere tentati ad acquistare prodotti che offrono un risparmio sulla carta ma che nel medio periodo si dimostrano poco affidabili e richiedono continue manutenzioni. Un frigorifero può durare anche 20 anni, quindi è consigliabile in fase di scelta orientarsi su un prodotto con determinate caratteristiche, per evitare successivi costi. Per esempio, i frigoriferi con Classe Climatica 5 "tropicalizzati" in grado di resistere a una temperatura ambiente di +43 °C, sono garanzia di massima affidabilità di conservazione in qualunque tipo di condizione. Anche lo spessore di isolamento delle pareti del frigorifero è un parametro da valutare con attenzione e che può fare la differenza, poiché garantendo una migliore tenuta termica, diminuisce il tempo di funzionamento del compressore, con una conseguente minore usura e risparmio energetico. I frigoriferi Angelo Po si caratterizzano per uno spessore di isolamento 75 mm, tra i migliori sul mercato».*



IL FREDDO, L’ALLEATO DELLA BUONA CUCINA

Per chi, come **Michele Cocchi**, si occupa prevalentemente di banqueting conservare bene i piatti preparati è una fase essenziale del processo di cucina. *«Questa questione* – racconta lo chef imprenditore, titolare della società “Idea in cucina” e consigliere APCI, Associazione Professionali Cuochi Italiani – *è sempre stata una di quelle a cui ho dato più peso. Non a caso nella mia azienda ci sono molte più attrezzature per fare il freddo che per il caldo. Se così non fosse, il momento del mantenimento del prodotto pronto diventerebbe il collo di bottiglia del mio lavoro, poiché facendo banqueting non servo immediatamente quello che preparo»*. Però non si deve commettere l’errore di pensare che solo chi fa questo genere di attività si debba preoccupare della conservazione. «*Sono ben pochi ormai – sottolinea Cocchi – i ristoranti che possono permettersi di fare cucina espressa, cioè di prendere un alimento, trasformarlo e servirlo in pochi decine di minuti. Tutti ormai hanno qualcosa di pronto all’uso, ma non tutti seguono le corrette pratiche di conservazione, con l’abbattimento rapido della temperatura. Di conseguenza il mantenimento successivo è sbagliato».*

La conservazione diventa quindi parte di una metodologia di lavoro: il cook and chill usata ormai ampiamente nella ristorazione di tutti i livelli. Meno problematica è la gestione dei prodotti secchi. *«È chiaro però che se il magazzino è umido, sporco, troppo caldo o con presenza di muffe* – sottolinea – *anche la gestione di questi alimenti diventa difficile, ma ci si augura che queste condizioni non si verifichino. Un locale con queste criticità non dovrebbe nemmeno essere aperto».* Quello che conta è che curare la conservazione diventi una prassi comune nell’operato di tutti i membri di una brigata. *«L’aiuto di cucina, in particolare* – spiega Cocchi – *deve controllare ogni giorno lo stato dei frigoriferi, la quantità di alimento conservato, il ghiaccio del pesce... anche se questo ruolo è mutato con la diffusione dell’abbattimento negativo. Una volta si concepiva la congelazione come strumento per “salvare” il prodotto deperibile vicino alla scadenza, per farlo durare di più. Oggi, fortunatamente si è capito che è un mezzo per preservare la freschezza del prodotto fresco fino al momento del servizio»*.

(Elena Consonni)

Leggi altro sulla conservazione dei cibi qui.