# Freschi: come conservare la qualità

freschi-1-1b076842

Sempre più chef fanno del prodotto fresco la cifra della loro proposta gastronomica. Ma non basta saper scegliere bene, bisogna gestire correttamente i prodotti freschi, attraverso l'applicazione delle basse temperature, che garantiscono sia la sicurezza igienico-sanitaria, sia il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. La normativa non dà indicazioni univoche in merito al comportamento da adottare. «Il Regolamento CE 852/2004 - spiega Marco Valerio Sarti, tecnologo alimentare - non elenca temperature di stoccaggio, ma principi da perseguire: le derrate non devono essere conservate a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. Inoltre specifica che la catena del freddo non deve essere interrotta».

La competenza del tecnologo colma i punti lasciati oscuri dalla normativa. «Tra gli alimenti più critici - commenta Sarti - vi sono quelli che non vengono sottoposti a cottura prima del consumo, in particolare carne e pesce. La frutta e la verdura crude e non lavorate sono invece alimenti non critici. Per la carne e il pesce, crudi o cotti, è opportuno garantire una temperatura inferiore a 4°C, prossima allo 0: il set point del frigorifero o della cella deve essere a 1 o 2°C. Per tutti gli altri alimenti (latte, uova, verdura o frutta già lavorata, formaggi freschi...) è necessario avere un frigorifero o una cella ben funzionanti impostati a 4°C. Non vanno trascurati l'ordine e la prevenzione igienica all'interno dei frigoriferi e delle celle. Gli alimenti devono essere protetti in opportuni contenitori o pellicole protettive». Nella sua attività di consulente, Sarti incontra parecchie irregolarità nella gestione dei freschi nei ristoranti. Per esempio, la cottura degli alimenti viene terminata prima del servizio e le derrate vengono raffreddate e conservate a temperatura ambiente; solo a conclusione del servizio vengono stoccate nei frigoriferi. Durante l'esposizione, poi, i mezzi frigoriferi non sempre garantiscono un'idonea coibentazione termica, perché costruiti a cielo aperto e sovraccaricati di alimenti. Fortunatamente la tecnologia aiuta. «Gli impianti moderni - conclude Sarti - sono dotati dei requisiti imposti dal legislatore: la possibilità di sanificazione viene garantita da materiali freschi idonei e forme smussate. I problemi principali insorgono su manutenzioni e controlli pe- riodici. I ristoratori devono r icordare che la maggior parte del tempo gli alimenti sostano nei frigoriferi e nelle celle ed eventuali malfunzionamenti si riversano sulla conservazione del cibo e quindi sulla sua qualità».

Purtroppo in tempi di crisi, molti pensano solo a risparmiare. «Oggi - spiega Roberto Zanobi, di Formasal - il mercato è diviso tra quanti ricercano apparecchi economici e quanti si orientano su produzioni di elevata qualità. I modelli più nuovi utilizzano gas refrigeranti ecologici e ad alte prestazioni. Spesso un'apparecchiatura che pare di buon prezzo nel tempo si rivela antieconomica perché consuma di più o perché usa gas obsoleti, di difficile reperibilità sul mercato. Questo significa che in caso di rottura, se il refrigerante non è più disponibile, bisogna per forza sostituire il frigorifero». La riduzione dei consumi è un ambito di sviluppo promettente. «Abbiamo lanciato una nuova linea di frigoriferi a basso consumo – racconta Stefano Facco, Sales & Marketing Director di Afinox - con spessori aumentati, un migliore isolamento termico, la funzione energy saving notturna e la possibilità di scegliere tra il refrigerante tradizionale R404, e l'R290 più efficiente ed ecologico. La ricarica è più costosa, ma ne serve meno perché è più performante. Inoltre, è possibile selezionare, a seconda del prodotto da conservare, il grado di umidità richiesto. Abbiamo anche lavorato su un prodotto di primo livello, per offrire un'alternativa valida anche a quanti desiderano spendere un po' meno nell'acquisto. Collaboriamo con chef e pasticceri per offrire prodotti più vicini alle richieste degli utilizzatori che, ci siamo accorti, spesso sottovalutano l'importanza del frigorifero, mentre la conservazione è fondamentale per la qualità del prodotto finito».

L'affidabilità diventa così una caratteristica fondamentale. «Spesso il valore della merce conservata - spiega Glauca Vesperini, Product Manager di Sagi Spa, azienda del gruppo Angelo Po - è superiore a quello del conservatore. Affidabilità significa che queste macchine devono essere in grado di garantire il rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti anche quando la temperatura ambiente è elevata: in certe parti d'Italia (e in molti Paesi esteri) soprattutto in estate la temperatura delle cucine può superare i 50°C! C'è poi un'altra esigenza, partita dal nord Europa, quella del risparmio energetico. La nostra azienda aderisce a Ceced Italia, associazione che ha deciso di anticipare la futura normativa europea con una classificazione energetica. Le prestazioni delle attrezzature sono state verificate presso i laboratori indipendenti IMQ. I modelli della gamma Green Planet vantano il riconoscimento E.C.E, Etichetta di Classificazione Energetica». Un conservatore ben progettato consente anche di aumentare il periodo di conservazione dei prodotti freschi e di ridurre gli sprechi mantenendo intatta la qualità. «Abbiamo fatto uno sforzo enorme per arrivare a parlare direttamente con l'utilizzatore finale - spiega Massimo Caudullo, direttore commerciale di Coldline - per capire le sue necessità, alle quali adeguare le apparecchiature. Grazie a questo impegno abbiamo creato una linea di apparecchi che usano il freddo per semplificare e velocizzare il lavoro e consentire una razionale pianificazione delle attività. Sono nate macchine facili da usare, con elettronica innovativa che permette di implementare diverse funzioni e di impostare la macchina in base al prodotto che si deve conservare. Tutto ciò con attenzione ai costi, perché anche la potenza può

**Giovanni Pinto**

essere regolata in base alla necessità. Se poi si abbina l'uso corretto del conservatore con l'abbattimento della temperatura la qualità del prodotto conservato aumenta ulteriormente».

**LA PAROLA ALLO CHEF Giovanni Pinto**

Giovanni Pinto è lo chef del Country Resort & Restaurant La Rocca di Orvieto, 40-45coperti, più una sala ricevimenti da oltre 200 posti. Nella sua cucina la dotazione "freddo" è costituita da 5 frigoriferi, 1 cella, 1 congelatore e un abbattitore. «Curo con grande attenzione la gestione dei freschi e supervisiono sempre quanti lavorano con me riguardo a questo aspetto. Impiegando ingredienti di primissima qualità è importante non rovinarli con una conservazione sbagliata. La maggiore difficoltà consiste nel non far subire eccessivi sbalzi di temperatura ai prodotti. Sono molto esigente e ritengo sia importante stare attenti a queste cose, anche perché se si presenta un problema di sicurezza alimentare si paga salato. Nell'acquisto di un frigorifero guardiamo la potenza del compressore, che deve permettere di mantenere le temperature ottimali anche nel periodo estivo. Usiamo molto anche l'abbattitore in positivo, per raffreddare rapidamente il cibo e migliorarne la conservazione successiva».