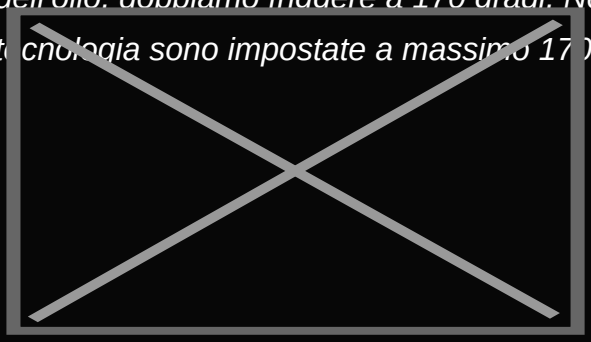
Federcuochi: "Per gli chef serve una certificazione con regole precise"

shutterstock-1932895430-d5f7154b

Una norma di certificazione dei cuochi, come già esiste in America e in Inghilterra, con delle regole precise sui loro compiti e su come compierli tutelando la salute dei consumatori. E' quanto si propone di fare **Federcuochi**, secondo quanto ha riferito il portavoce della federazione **Alessandro Circiello**, intervenendo durante la trasmissione *Mi Manda Rai3*.

Al centro del programma, un'inchiesta sull'**acrilammide**, sostanza cancerogena che si forma quando si friggono o abbrustoliscono gli alimenti. "*La cucina è anche una chimica intuitiva. Le patate da friggere normalmente si lasciano nell'acqua perché sono cariche di amido, in acqua l'amido fuoriesce e la patata a contatto con l'olio ha una reazione minore. Chiaramente è fondamentale la temperatura dell'olio, dobbiamo friggere a 170 gradi. Nella ristorazione professionale le friggitrici di nuova tecnologia sono impostate a massimo 170 gradi, temperatura che evita la*



formazione di acrilammide", ha spiegato Circiello.

Secondo quanto emerso nel corso della trasmissione, la maggior parte degli addetti alla somministrazione non conosce questa sostanza e i danni da essa provocati, poiché oltre ad essere cancerogena è anche **neurotossica**. E sempre a proposito di acrilammide, da parte dell'Unione europea è arrivata a tutti i Paesi membri l'indicazione di accentuare e intensificare quello che è lo studio e il monitoraggio, anche per arrivare poi a condividere quelle che possono essere delle soglie minime di riferimento.

“*Nel nostro Paese* – ha ricordato nel corso del programma il sottosegretario al ministero della Salute **Andrea Costa** – *il problema deve essere affrontato almeno sotto 3 livelli diversi, quello industriale, tutti i produttori hanno dei riferimenti e su questo vengono effettuati anche dei controlli, poi c’è il tema legato all’attività domestica e alla ristorazione. Un tema molto complesso anche perché non è facile individuare delle soglie minime, ogni alimento reagisce in maniera diversa e quindi ha soglie diverse*”.

In attesa, come ha concluso il sottosegretario - che trovi attuazione l’idea di inserire tra le varie **etichettature** dei prodotti alimentari anche la presenza di acrilammide.