La frittura: che cosa dice la legge

fritto-evid-caac63f6

Una legge vera e propria che regoli la delicata pratica della frittura untitlednon c'è, ma alcune indicazioni sì. Cerca di arginare l'uso di oli non adatti all'alimentazione o degradati la Circolare del Ministero della Sanità n.1 del 11.1.1991, che stabilisce il valore limite dei composti polari negli oli in 25 g/100 g. E riporta alcune importanti raccomandazioni. Eccole:

- Evitare la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie negli alimenti da friggere.
- Evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C.
- Dopo la frittura, agevolare mediante scolatura l'eliminazione dell'olio in eccesso assorbito dall'alimento.
- Provvedere ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi.
- Filtrare l'olio usato, pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio: le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio.
- Un no assoluto va alla pratica della "ricolmatura" (l'aggiunta di olio fresco all'olio usato), perché l'olio fresco si altera più rapidamente.
- Infine, proteggere gli oli ed i grassi dalla luce.

Il D.Lgs. 152/2006 obbliga le aziende che producono e detengono oli e grassi alimentari esausti a smaltirli in modo corretto. Il consumo in Italia è di circa 1.400.000 tonnellate l'anno. Oltre la metà del quale, esausto, finirebbe in natura attraverso le tubature, inquinando suolo, fiumi, mare e contaminando le falde. Esistono aziende che si occupano della raccolta nei ristoranti e della consegna ai consorzi per il riciclo. Forniscono i contenitori a norma di legge, per la conservazione prima del ritiro. In alcuni casi il servizio è svolto dall'azienda municipale per la raccolta dei rifiuti come a Milano (a pagamento) e a Rovigo (gratuita) dove l'olio utilizzato in cucina è trasformato in biodiesel per i mezzi pubblici. Al ritiro viene consegnata una ricevuta, da conservare, che documenta l'avvenuta consegna.

IL FRITTO, UN EVERGREEN IN SALA E IN STRADA