

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'adeguata 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 periodici. I ristoratori devono ricordare 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».

