Ice Cube promuove il primo vademecum sul “ghiaccio sicuro”

ice2-bc156a86

Ice Cube, primo produttore in Italia di ghiaccio alimentare confezionato, ha presentato, in collaborazione con NFI – Nutrition Foundation of Italy e Ministero della Salute, il primo “Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare”. Un vademecum unico nel suo genere, in Italia e in Europa, dedicato all’approfondimento degli aspetti igienici e di sicurezza alimentare legati alla produzione industriale di ghiaccio confezionato e alla produzione per autoconsumo di ghiaccio alimentare.

Simone De Martino[1]«Dobbiamo mantenere alta l’attenzione sulla qualità del ghiaccio che beviamo, ricordando chequesto alimento non è sterile di per sé. Il processo di congelamento dell’acqua non produce l’inattivazione di agenti infettanti causa di malattia, ma solo la loro attenuazione e il rischio di contaminazione può essere altissimo, sia in fase di produzione che di conservazione – ha concordato Simone De Martino, titolare Ice Cube, azienda che ha svolto un ruolo di primo piano nella stesura del Manuale, avvalendosi di un’esperienza pluriennale nella produzione e commercializzazione di ghiaccio per uso alimentare, certificato secondo gli indicatori di Qualità ISO9001:2008 e di prodotto IFS (International Features Standards) FOOD (HigherLevel). «Molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico e ristorativo- ha ripreso De Martino - producono ghiaccio che in molti casi non può essere considerato alimentare. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, è risultato non a norma dalla maggior parte delle analisi fatte, poiché spesso la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia e manutenzione. Consideriamo che uno studio (fonte Bain) ha stimato un consumo annuale di ca. 78.0000.000 milioni di kg di ghiaccio nel solo canale bar (ho.re.ca.). Immaginiamo quanto di questo non sia prodotto con le dovute attenzioni.Ecco, dunque, perché abbiamo ritenuto importante impegnarci in prima persona nella definizione di un prontuario della salute alimentare che possa supportare e tutelare sia chi il ghiaccio lo produce siachilo consuma».

«Il ghiaccio è un ingrediente base dei cocktail, il modo in cui lo si utilizza può pregiudicare la riuscita finale dei prodotti»- spiega Andrea Giacinto Pieri, Presidente A.I.B.E.S, Associazione italiana barman e sostenitor. «Chi lavora dietro un bancone, ad esempio, sa che nei drink shakerati i cubetti non devono sciogliersi troppo perché altrimenti il risultato sarà una bevanda alcolica annacquata, dal gusto insapore, se non addirittura sgradevole. Allo stesso modo, dev'essere sempre alta l'attenzione al trattamento del prodotto in sicurezza. E dunque, mai toccare il ghiaccio con le mani o con il bicchiere, la professionalità vuole che lo si prelevi sempre con le pinze o con l'apposito cucchiaio forato. Altrettanto fondamentale è conoscerne le diverse tipologie: a cubetti, crushed, in cristalli e sapere quando utilizzare l'una o l'altra. Per questo, ogni attività di informazione in merito non può che essere apprezzata da chi, come noi, utilizza quotidianamente questo alimento. I miscelati, ad esempio, sono sempre più in auge, i frozen dei veri e propri intramontabili, così come frappè e infusi per i quali già esiste un'attenta regolamentazione che speriamo possa essere estesa anche al ghiaccio».

Il mercato del ghiaccio e i rischi connessi

Il mercato del ghiaccio alimentare confezionato è molto ampio: a livello mondiale vale quasi 4 miliardi di euro, in Europa supera i 280 milioni di euro. L'Italia, in cui le stime al momento parlano di un giro d'affari per 3 milioni di euro, è indicata come il Paese europeo con il potenziale di crescita più alto, con richieste che – secondo quanto rilevato dall'International e European Packaged Ice Association – sfiorerebbero i 200milioni di euro.

La richiesta di ghiaccio per uso alimentare, infatti, è in aumento e con essa crescono inevitabilmente i rischi. A oggi, l'Italia dispone di un sistema di allerta rapido delle frodi alimentari (RASFF), istituito a livello europeo, ma il settore soffre l'assenza di una vera e propria normativa comunitaria. Il Manuale appena approvato, dunque, si propone come base di partenza per lo sviluppo di una legislazione condivisa volta a favorire anche la nascita di un'area industriale innovativa per il settore. Al momento, infatti, esistono solo piccole realtà dedite alla produzione e diffusione di ghiaccio sicuro per uso alimentare, tanto che, in attesa della formazione di un'Associazione nazionale di categoria, è stata Confindustria a stimolare l'intervento ministeriale per la revisione e l'approvazione del Manuale, il cui pdf sarà scaricabile a breve sul portale del Ministero della Salute e sul sito dell'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare INGA, realtà nata proprio per promuovere i contenuti del Manuale tra le istituzioni e gli addetti ai lavori.