Il Dietologo. Per business e per etica

Che tipo di ostacoli incontra il ristoratore che vuole offrire ai suoi clienti un menù per celiaci?

Molti ristoranti italiani non sono strutturati in maniera da evitare l'incrocio tra i differenti flussi di processo, con il conseguente pericolo di contaminazione crociata tra pietanze classiche e pasti speciali.
Inoltre la conoscenza della celiachia e di come poter servire correttamente un pasto senza glutine è ancora poco promossa nella ristorazione italiana. Basandosi su un'efficace e continua formazione del personale ed una volta acquisita la consapevolezza di ciò che si vuol proporre, allora si potrà impostare il processo, meno impegnativo di quanto si possa immaginare.

Pre-produzione: il rapporto con i fornitori, che tipo di accorgimenti o precauzioni adottare?
Sicuramente risulta necessario uno screening del mercato per l'identificazione di fornitori qualificati ed in grado di consegnare sempre i prodotti richiesti. Effettuata la scelta, bisognerà poi mantenere il grado di attenzione molto alto, anche attraverso il supporto di professionisti esterni all'azienda, che attraverso controlli e richieste mirate saranno in grado di monitorare costantemente la "qualità" dei prodotti consegnati dai fornitori.

Come avviene il controllo delle forniture, delle etichette, dei prodotti etc...
Il controllo delle forniture dovrà essere riportato nel manuale di autocontrollo aziendale, nel quale potranno essere inseriti controlli specifici che permetteranno l'accettazione di soli prodotti idonei alla preparazione di pasti gluten free, quali controlli effettuare e quando effettuarli dovrà essere all'ordine del giorno nella riunione del Team HACCP, al fine di non appesantire troppo il processo di lavoro. Verificare le etichette è fondamentale, ma prima di fare questo è necessario saper leggere bene un'etichetta.

In cucina: quali sono i comportamenti più corretti e quelli da evitare?
Non ci sono comportamenti corretti o scorretti, perché molto varia in base alla struttura ed alla competenza del personale. Un esempio banale di comportamento da evitare sempre è l'utilizzo della medesima casacca per la preparazione nella medesima cucina e nel medesimo turno di lavoro di un

piatto gluten free e di uno non.

Come si forma il personale? Che input bisognerebbe dare?
Prima di imporre una formazione bisognerebbe testare la volontà di apprendere da parte degli operatori di cucina sala e bar, per identificare anche un piccolo gruppo di persone che saranno coinvolte nella realizzazione e servizio dei pasti speciali. Credo anche molto nell'etica professionale ancora viva in moltissimi operatori del settore per la quale, una volta capita l'importanza di soddisfare le richieste di tutti i consumatori, si accetterà di buon grado una crescita professionale.

Veniamo alla post-produzione...
La pianificazione della post produzione, che spesso nel settore della ristorazione classica coincide non solo con le pulizie di fine giornata, ma anche con le pulizie di fine turno (poche ore tra il servizio pranzo e cena), è fondamentale per conseguire un idoneo grado di sicurezza alimentare e certezza di assenza di cross contamination da glutine. Risulta troppo semplicistico dire "basta pulire tutto bene". L'impostazione della post produzione come la valutazione dei fornitori è un argomento sul quale il Team HACCP dovrebbe seriamente confrontarsi.

Perché secondo lei un ristoratore o il gestore di un bar dovrebbe farsi carico di questo impegno? Quali vantaggi può trarre?
Dando per scontato che tutto il personale del comparto sia in possesso di quell'etica professionale di cui parlavo prima, attraverso la soddisfazione delle richieste dei soggetti celiaci il ristoratore ed il barista potranno dimostrare un'ottima apertura mentale, un'elevata professionalità e la capacità di rimanere al passo con i tempi, che evidentemente richiedono anche la competenza nella preparazione di pasti speciali. Soprattutto evitare di pronunciare la brutta frase "mi dispiace ma non possiamo" e magari rifiutare un servizio con molti coperti perché qualche commensale è celiaco, rifiuto che potrebbe presentarsi sempre più frequentemente nei prossimi anni e quindi incidere anche in maniera consistente nell'introito e nell'immagine del locale.

Consigli pratici

<u>Evitare le contaminazioni è il primo consiglio. Come?</u>

? usare copricapi, guanti, casacche senza tasche esterne e lunghe. Se invece si adoperano accessori non monouso vanno riposti separatamente dagli altri
? dopo la preparazione gli strumenti e gli ingredienti vanno conservati in luoghi dedicati
? per evitare la contaminazione è bene che strumenti e macchine destinate alle preparazioni senza glutine siano facilmente riconoscibili (si possono usare colori diversi o etichette ad esempio)

? se non è possibile avere due macchine per ogni tipo (come la macchina per il sottovuoto) è bene assicurarsi di pulirle accuratamente
? prima di lavare pentole e quantaltro, è bene fare un giro di lavastoviglie a vuoto in modo che si pulisca dai residui
? per evitare contaminazioni fra ambienti una volta preparata la portata, per portarla in tavola, si può coprire con una cloche.