

chef star televisive *bocciate in igiene*

Star assolute per il palato, un po' meno ferrati in fatto di pulito. Le sviste igieniche di Ramsay e compagni smascherate da uno studio Usa: mani non lavate, cibi preparati in contemporanea, stracci e grembiuli in cucina, contatti cotto/crudo... Analizzati più di 100 episodi "sospetti".

dalla redazione

sti alle prese con pentole, piatti e fornelli nella preparazione di almeno un piatto a base di ingredienti di origine animale (dal maiale al pollo, dal pesce al manzo).

Bocciati in igiene

La notizia ha fatto in breve il giro del mondo, perché, dati alla mano, il risultato è sorprendente (in negativo): spesso i nostri idoli ai fornelli predicano bene e razzolano male in fatto di igiene, proprio un aspetto che, a parole, loro stessi considerano fondamentale, oltre che per evidenti ragioni etiche, anche per il buon andamento di un locale. E se la loro maestria con gli ingredienti e le cotture appare indiscutibile, altrettanto non si può dire per le loro abitudini igieniche. I ricercatori della Kansas State University di Manhattan e della Tennessee State University di Nashville hanno messo il dito nella piaga, scoprendo innumerevoli "punti deboli" nella manipolazione dei cibi. Chiunque si intenda un po' di igiene sa bene che uno dei momenti di rischio è proprio il contatto fra il cibo e



le mani. E le preparazioni d'alta cucina, estremamente elaborate, prevedono moltissimi momenti di manipolazione degli ingredienti, il che dovrebbe comportare un'attenzione ancor maggiore. Che a volte non c'è, anzi.

Le "sviste igieniche" più comuni

Ma vediamo nel dettaglio alcuni degli "errori ad alto rischio igienico" emersi dall'analisi dei filmati. Uno dei più gravi riguarda la preparazione in contemporanea di pietanze diverse. Una svista banale ma che può portare alle antipatiche conseguenze di contaminazioni incrociate, e quindi possibili disagi da intossicazione alimentare. E poi le mani: tutti dicono di lavarsele,

Si fa presto a farsi belli sui guai degli altri. Ma quando le magagne arrivano in casa propria... beh, allora è tutta un'altra storia. Non deve averla preso tanto bene **Gordon Ramsay**, e con lui tante altre chefstar superstellate (**Jamie Oliver** e **Nigella Lawson**, ad esempio) leggendo un lavoro recentemente apparso in Usa sull'autorevole "Journal of public health advance" in cui un pool di tre esperti accademici ha analizzato con attenzione, e senza fare sconti, i comportamenti dei maestri della cucina durante oltre cento episodi tratti da una cinquantina di programmi televisivi che li hanno vi-



ma avete mai visto qualcuno farlo davvero? A differenza di molte serie ambientate in ospedale, e in particolare in chirurgia (dove spesso si vedono i medici sfregarsi le mani sotto gli speciali rubinetti, usare i prodotti disinfettanti e mettersi i guanti), nel caso della cucina questo aspetto igienico viene quasi totalmente trascurato, vuoi perché dato per scontato, vuoi (ancor peggio) perché considerato “non core”. Fatto sta che gli spettatori, da casa, non vengono indotti al lavaggio delle mani, se è vero, come è vero, che un ruolo importante nell’assunzione di certi comportamenti è proprio quello dell’emulazione dei “maestri”...

A volte si tratta di errori banali

Tra gli altri comportamenti “sospetti”, uno dei più rischiosi è aggiungere ingredienti con le mani a cottura in corso o ultimata, inoltre valutare il livello di cottura delle carni solo in modo empirico, senza termometro, il che potrebbe portare a errori anche seri, come ricordato dalle massime autorità mondiali in fatto di igiene alimentare. Fra gli altri “scivoloni”, l’uso “selvaggio” di grembiuli e strofinacci, che in cucina rappresentano il “nido” ideale di microrganismi patogeni, e l’utilizzo di strumenti da taglio passando in modo indifferente da alimenti crudi a cibi cotti e viceversa. Colpisce anche il fatto che a volte si tratta di errori banali che qualsiasi massaia eviterebbe. Altre volte siamo di fronte a disattenzioni magari perdonabili nelle nostre case, ma senza dubbio non nelle più prestigiose cucine del mondo dove, ricordiamolo giusto “en passant”, solo pensare di entrare e sedersi può costare una fortuna.

Un’occasione sprecata per l’igiene

Non è la prima volta, peraltro, che i grandi chef si dimostrano debolucci in fatto di igiene tra i fornelli: già un paio di anni fa il “British food journal” -stavolta siamo in Europa- aveva suonato un analogo campanello d’allarme. Una

preziosa occasione sprecata, insomma, anche perché questi programmi, e personaggi di questo calibro, sono seguitissimi ed avrebbero tutte le potenzialità per rappresentare un importante veicolo di buone prassi. Igieniche, oltre che culinarie.

Link

<http://jpubhealth.oxfordjournals.org/content/early/2016/04/18/pubmed.fdw026.full.pdf+html>



SOLARIS



Trasformazione, evoluzione, sviluppo.

Queste le parole chiave che portano la linea Bettari a vestirsi di una nuova luce: **SOLARIS**.

Una **gamma di prodotti completa** che fa risplendere qualsiasi tipo di ambiente: dalla ristorazione alle industrie alimentari fino alla lavanderia, officine, piscine e cosmetici.

Innovazione e ricerca costante sono da sempre i valori fondanti del Team Bettari per rendere la **pulizia efficace, pratica e semplice** con risultati di detergenza e igienizzazione eccellenti.



BETTARI DETERGENTI S.p.A.
Via G. Galilei, 2 - 25020 Poncarale (BS) Italy
Tel. +39 030 2540330 r.a.
Fax +39 030 2540332
info@bettari.it - www.bettari.it

Bettari DETERGENTI
CONCENTRATI SULLA PULIZIA