

IL PULITO IN CUCINA: un ingrediente primario della qualità



Una masterclass organizzata da AFIDAMP in collaborazione con Maestro Martino Food Academy offre lo spunto per riflettere sull'igiene nel mondo della ristorazione: un ingrediente imprescindibile della qualità in cucina, che parte dalla perfetta pulizia di stoviglie, tovagliato e materiali tessili, senza dimenticare celle frigorifere, cappe, scarichi e altri elementi fondamentali. Tutto nasce da una conoscenza approfondita e dalla capacità di affidarsi a professionisti qualificati.

di Umberto Marchi

La qualità percepita del lavoro di cucina passa dall'ineccepibilità di stoviglie, tovaglie e tessili, un "condimento" di cui non si può fare a meno. Non si tratta di un dettaglio, ma di un ingrediente primario, in grado di garantire il gusto dei piatti e, soprattutto, la sicurezza per la salute di operatori e clienti.

Conoscere per agire consapevolmente

Conoscere le superfici da pulire e le corrette modalità di intervento, scegliere prodotti e at-

trezzature adeguati e saperli utilizzare correttamente rappresenta solo il primo passo per compiere scelte consapevoli. Di questi temi si è parlato nel corso della masterclass "L'igiene nel mondo della ristorazione: il pulito come ingrediente imprescindibile della qualità in cucina", dedicata agli studenti delle scuole alberghiere e recentemente organizzata da AFIDAMP (Associazione dei Fabbrianti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale).

L'incontro, condotto da **Gianni Tartari**,

membro del Comitato Esecutivo Distributori dell'Associazione, si inserisce in un percorso formativo nato dalla collaborazione attiva, ormai consolidata, con Maestro Martino Food Academy, con l'obiettivo di accompagnare chi si prepara alle professioni della ristorazione verso una formazione completa, che includa anche i temi dell'igiene.

Tessili, innanzitutto, ma non solo Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e materiali tessili in generale, oltre a rappresentare uno

dei primi biglietti da visita per chi entra in un ristorante (o in un hotel), sono anche tra gli elementi più esposti al rischio di sporco e contaminazione, diventando essi stessi potenziali veicoli di trasmissione. Senza richiamare l'uso diretto delle stoviglie o le accidentali cadute di cibo - o le normali operazioni di pulizia personale che svolgiamo con i tovaglioli mentre mangiamo - basti pensare a quante volte appoggiamo sulla tovaglia occhiali, telefoni cellulari e altri oggetti personali.

Elementi ad alto rischio di contaminazione

È ormai noto come questi oggetti rientrino tra quelli meno igienici dell'uso quotidiano: recenti studi hanno dimostrato che, mediamente, un telefono cellulare può ospitare una quantità di batteri superiore a quella presente su una tavoletta del WC. Tornando a posate, bicchieri e company, spesso la forma stessa di tali suppellettili non aiuta, perché favorisce le incrostazioni e la formazione di "sacche" di sporco organico difficili da raggiungere senza strumenti e prodotti ade-

le attrezzature e i prodotti più adatti. Occorre inoltre considerare fattori come la durezza dell'acqua, per garantire risultati ottimali utilizzando meno energia e meno prodotto, preservando al contempo i materiali.

Semaforo rosso alle sostanze aggressive

L'utilizzo di sostanze troppo aggressive può sembrare efficace nel breve periodo, ma nel tempo finisce per rovinare i tessuti. Si tratta anche di una questione di ottimizzazione economica: un tessuto danneggiato, sempre che rimanga presentabile e utilizzabile, risulta più facilmente soggetto a sporcarsi. È quindi essenziale trovare il giusto equilibrio tra temperatura e tempi di lavaggio. L'impiego di macchinari professionali consente di ottenere risultati migliori, risparmiando tempo e risorse.

L'origine dello sporco e come trattarlo

Un ulteriore elemento da considerare è l'origine fisico-chimica dello sporco di cucina. Zuccheri, proteine, grassi e oli generano infatti tipologie di sporco differenti, che richiedono

zati in modo appropriato. Le stoviglie non dovrebbero mai entrare in macchina con eccessivi residui di cibo: il calore rischia infatti di fissare lo sporco, compromettendo il risultato finale. Un errore che, nel tentativo di ridurre i tempi (ma solo apparentemente) si tende a commettere di frequente. Solo il corretto equilibrio tra quantità e tipologia di detergente, temperatura dell'acqua e tempi di lavaggio garantisce stoviglie pulite, brillanti e sicure. È inoltre fondamentale non trascurare la manutenzione ordinaria delle macchine.

La condizione delle stoviglie

Come detto, l'uso di stoviglie pulite è condizione igienica indispensabile. Bisogna però fare attenzione a "scansare" un altro errore frequente: spesso, infatti, per diversi scorretti motivi si utilizza una quantità di detergente maggiore rispetto al dovuto. In questi casi il risciacquo non riesce a rimuovere completamente i residui, lasciando tracce di prodotto attivo sulle superfici. Il risultato sono stoviglie opache, con aloni visibili, e possibili interferenze chimiche con gli alimenti, che possono alterarne il sapore.



Gianni Tartari, membro del Comitato Esecutivo Distributori, durante la masterclass "L'igiene nel mondo della ristorazione: il pulito come ingrediente imprescindibile della qualità in cucina", organizzata recentemente da AFIDAMP e dedicata agli studenti delle scuole alberghiere.

guati. Non si devono poi dimenticare altri elementi fondamentali della cucina, come frigoriferi, celle, cappe e scarichi, sui quali torneremo.

Molti gli aspetti da considerare

In una cucina professionale gli aspetti da monitorare sono numerosi. A partire dal lavaggio di tovagliato e stoviglie, che richiede macchinari all'avanguardia e detersivi idonei. È quindi fondamentale affidarsi a professionisti del settore Laundry, in grado di individuare

trattamenti specifici. Un'ulteriore complicanza nasce durante le fasi di cottura, dove gli alimenti subiscono trasformazioni che ne modificano le caratteristiche, rendendo la rimozione dello sporco ancora più complessa. Conoscere l'origine dello sporco permette di intervenire correttamente, scegliendo il prodotto più idoneo.

Lavastoviglie e lavabicchieri, attenti!

Lavastoviglie e lavabicchieri svolgono una funzione fondamentale, ma devono essere utiliz-

Mai esagerare con il detergente (e leggere sempre le schede tecniche)!

Esattamente come avviene per le superfici, dunque, è quindi fondamentale utilizzare la corretta quantità di prodotto, privilegiando la qualità e valutando sempre il miglior "costo in uso". Questo infatti rappresenta l'unico parametro economico realmente significativo: il rapporto tra il costo unitario del detergente e la quantità necessaria per un singolo lavaggio efficace. Occorre investire

tempo e valutare con competenza le schede tecniche dei prodotti e dei macchinari, per ottimizzare costi e risultati.

Il freddo

Veniamo al capitolo “freddo”: la refrigerazione è un elemento chiave per la conservazione degli alimenti, ma non garantisce di per sé la sicurezza igienica. Bisogna quindi considerare che anche celle frigo e congelatori necessitano di una corretta pulizia e manutenzione costante. Il freddo non è affatto, di per sé, garanzia di sicurezza! A basse temperature la proliferazione batterica rallenta, ma non si arresta. L'igiene resta quindi fondamentale, a partire da guarnizioni, scarichi e pareti interne, soprattutto quando gli alimenti vengono poi serviti crudi.

La pulizia delle cappe, “polmoni” della cucina

Le cappe di aspirazione posizionate sopra i fornelli rappresentano il “sistema respiratorio” della cucina: evacuano vapori grassi e umidità prodotti durante la cottura. Come si può pensare di avere un ambiente pulito se i “polmoni” stessi del sistema sono sporchi? Se non vengono pulite regolarmente, diventano un ambiente

favorevole alla proliferazione di biofilm e batteri che, cadendo per gravità sulle superfici di lavoro, possono contaminare utensili e alimenti.

Griglie: non più un ostacolo

Oggi le griglie filtranti, grazie alle misure standardizzate, possono essere facilmente lavate in lavastoviglie. Rimane più complessa la pulizia della struttura fissa della cappa, in particolare della parte interna, dove si accumulano residui oleosi. Esistono tuttavia soluzioni efficaci: i consulenti professionisti di AFIDAMP possono suggerire gli interventi più idonei, considerando che questa pulizia approfondita dovrebbe essere effettuata almeno ogni due mesi.

Funzionalità degli scarichi fognari: tutto parte dal progettare bene (con un approccio “multidisciplinare”)

Per garantire una cucina sempre pulita ed efficiente è fondamentale che gli scarichi funzionino correttamente. Ciò richiede una progettazione accurata degli spazi e degli impianti, con pendenze adeguate che permettano ai residui di transitare senza accumularsi. È in questa fase che emerge l'importanza di un approccio multidisciplinare, in cui il contributo dell'esperto di cleaning risulta determinante fin dalla progettazione della cucina.

Soluzioni efficaci per la gestione degli scarichi

Diametri e pendenze non adeguati favoriscono l'accumulo di residui. Amidi appiccicosi, la “saponificazione” di oli e grassi, con il tempo, creano una sedimentazione che poi progressivamente si solidifica. Inutile utilizzare liquidi disgorganti, inefficaci per principio chimico. La soluzione consiste nell'utilizzo di specifici batteri che, immessi negli scarichi, si nutrono dei residui organici, liberando le tubature in modo naturale ed ecologico e migliorando l'efficienza della fossa degrassatrice.

Affidarsi a professionisti, la scelta vincente

Tutto parte dalla competenza: saper riconoscere le fonti di sporco e gestirle correttamente. Come ha ribadito Gianni Tartari:

“In questi ambiti non ci si può improvvisare: serve competenza per identificare e gestire con perizia le fonti di sporcizia e di contaminazione. Tutto è finalizzato a preservare la qualità dei piatti preparati, evitando rischi per la salute degli operatori e dei clienti”.

In questo contesto, affidarsi a professionisti qualificati rappresenta una scelta strategica. AFIDAMP, da sempre impegnata nella diffusione della cultura del pulito, continua a collaborare con le realtà del settore Horeca per promuovere consapevolezza, qualità e sicurezza.

FLAVOURS & FRAGRANCES
SINCE 1998
LR
Industries S.p.A.

Sensory
DESIGN

Produttori di Fragranze e Aromi, dal 1998.

Creazioni che danno voce all'unicità di ogni essenza.
Profumi dal carattere autentico, nati dall'incontro
tra materia, colore e istinto creativo.

Ogni fragranza è un'esplosione di personalità,
una forma che si muove, si evolve.
Un respiro di inventiva che attraversa i sensi,
stimola la percezione e prende vita.

L.R. FLAVOURS & FRAGRANCES INDUSTRIES S.p.A.
info@lrindustries.it | lrindustries.it