

Igiene. Bicarbonato, aceto e niente cloro

per disinfettare le foglie del mercato. E fidiamoci di quelle in busta. Parola dell'Istituto **zooprofilattico**

Regole per lavare l'insalata

COME LA LAVI?

1% aceto
1% sale
da cucina

24%

Bicarbonato di sodio

24%

Disinfettanti a base di cloro

50%

Solo acqua del rubinetto

Lavaggio domestico

Base: 200 consumatori attraverso un questionario compilato online

PER SAPERNE DI PIÙ
www.iss.it
www.izsvenezie.it



Non serve sciacquarli

I prodotti confezionati sono più sicuri di quelli puliti in casa

ELVIRA NASELLI

NON c'è famiglia che non la compri, anche in periodi di crisi. L'insalata in busta già tagliata e lavata e pronta da consumare, la cosiddetta quarta gamma, è comoda, versatile e fa risparmiare tempo. Ma quanti hanno resistito alla tentazione di dare un'altra sciacquatina? Sarà davvero sicura, sarà lavata bene? E, soprattutto, che cosa si utilizza per pulirla?

L'Istituto zooprofilattico sperimentale (Izs) delle Venezie ha verificato l'efficacia dei sistemi di lavaggio più usati, sia a livello casalingo - testando circa duecento famiglie - che industriale, analizzando i campioni di quattro stabilimenti di produzione. E scoprendo che il lavaggio casalingo è in media peggiore di quello industriale. «Il lavaggio serve ad abbattere le cariche batteriche - precisa Renzo Mioni, direttore della struttura di valorizzazione delle produzioni alimentari dell'Izs Venezie - ed è importante che venga effettuato correttamente, a casa e dalle industrie. Da una nostra indagine emerge invece che il 18 per cento dei consumatori non lava frutta e verdura. Che la metà usa sola acqua, un quarto circa il bicarbonato, un altro quarto disinfettanti a base di cloro. Il 64 per cento effettua tre o più lavaggi, il 5% solo uno. Ma quello che sorprende è che oltre la metà lava l'insalata di quarta gamma per diffidenza. Che senso ha comprare un prodotto che costa 4-5 volte in più perché ha già incorporato il servizio di lavaggio industriale e lavarlo di nuovo?».

Nessuno, in effetti, anche perché le regole di lavaggio e conservazione per le industrie sono state rese ancora più restrittive. «Fino a qualche anno fa

si usava anche il cloro - continua Mioni - molto efficace ma sgradito ai consumatori per l'odore. Oggi si utilizzano peracidi o acido acetico, altrettanto efficaci, innocui e senza odore. E due cicli di lavaggio, anche se alcune aziende ne fanno tre. Con tempi e velocità dell'acqua nelle vasche diversi».

I prodotti di quarta gamma, però, sono molto delicati. E l'aspetto che si trascura più spesso è la conservazione dopo l'acquisto. A cominciare dalla catena del freddo, dal supermercato a casa. «Non bisogna vanificare gli sforzi delle aziende - conclude Mioni - per questo il trasporto deve essere rapido, la conservazione nella parte fredda del frigorifero, il consumo entro la data. Una cattiva conservazione provoca condensa di acqua all'interno, i batteri si moltiplicano e peggiora la qualità. E poi attenzione all'etichetta: deve esserci scritto esplicitamente lavato e pronto per il consumo. Anche gli ortaggi di prima gamma vengono venduti in busta, ma devono essere lavati».

Il lavaggio, che deve essere ancora più accurato per tutto ciò che si consuma crudo, va fatto immediatamente prima del consumo. Non serve lavare i prodotti invece prima di riporli in frigorifero. «Per vari motivi - precisa Marco Silano, ricercatore del dipartimento Sanità pubblica, Veterinaria e sicu-

rezza degli alimenti dell'Istituto superiore di sanità - intanto perché in frigo, al contrario di quello che si pensa, si sporcano. E poi perché l'umidità residua del lavaggio tende a far sviluppare muffe. Quindi, lavaggio in acqua preferibilmente tiepida, in una bacinella con un paio di cucchiaini di bicarbo-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nato. Lasciare in ammollo per 15-20 minuti, poi, se la verdura lo consente, strofinare con le mani e sciacquare bene. Il bicarbonato è più efficace

dell'aceto, ed ha il vantaggio di essere insapore. E inoltre si può usare anche per pulire il frigorifero.

Sconsiglio invece il lavaggio con prodotti a base di cloro, se non per le donne in gravidanza negative alla toxoplasmosi e per i soggetti immunodepressi. Per la popolazione generale la considero una soluzione eccessiva e immotivata». Igiene sì, ma non fobia.

IL LAVAGGIO INDUSTRIALE

1



Si eseguono 2 o 3 cicli di lavaggi in vasche con acqua acido acetico o peracidi

2



L'acqua nelle vasche viene spostata con velocità e tempi diversi

3



L'insalata viene poi asciugata in un tunnel di ventilazione

4



Dopo viene pesata, divisa e imballata

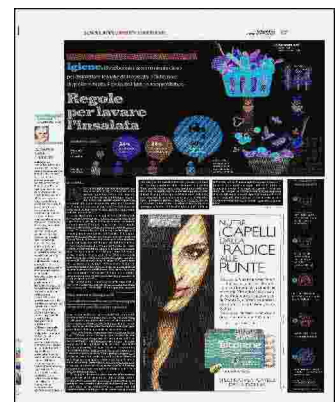
5



Si conserva al fresco e arriva al consumatore entro 24 ore

FONTE RIELABORAZIONE DATI ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE

INFOGRAFICA PAULA SIMONETTI



Codice abbonamento: 075970