

Alimentazione

Formaggi e salumi, come gustarli in sicurezza

23 La giusta temperatura (e il taglio corretto) preserva la microflora ed evita pericolose contaminazioni

Alimentazione

corriere.it/salute

Formaggi e salumi

Le regole per gustarli al meglio e in sicurezza

di Daniela Natali

Carni processate (leggi salumi) e formaggi (specie se grassi) è meglio non metterli in tavola spesso, ma quando lo si fa che almeno conservino le loro caratteristiche organolettiche (cioè odore e sapore). Come preservarle dunque, evitando non solo di gustarli al peggio, ma di far danno anche alla salute? Risponde Rosaria Lucchini, dirigente biologo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie: «I formaggi - a meno che non siano fusi, come sottilette e formaggini - e i salumi, tranne quelli cotti, come la mortadella e il prosciutto cotto - sono prodotti "vivi": la loro microflora è attiva e responsabile dello sviluppo di quello che noi percepiamo come sapore e consistenza del prodotto. Dato che questo lavoro continua anche ad acquisti fatti, per conservare al meglio le caratteristiche di quanto comprato e contenere l'effetto negativo di attività enzimatiche come

l'ossidazione e la moltiplicazione batterica, è bene conservare salumi e formaggi in frigorifero. Se si lasciano questi alimenti a temperatura ambiente per troppo tempo si

Se questi prodotti sono troppo freddi la componente grassa resta solida e non rilascia il profumo

possono favorire reazioni chimiche che fanno sì che caratteristiche percepite inizialmente come "buone" diventino sgradevoli; per esempio il grasso del prosciutto diventa spiacevolmente rancido. C'è però il rovescio della medaglia della conservazione in frigo».

Il freddo può anche far danno?

«Se si serve in tavola il prosciutto, o il formaggio, appena tolto dal frigorifero la componente grassa resta solida e questo impedisce che si sprigionino gli aromi. Soluzione: conservarlo in frigorifero, ma metterlo nel piatto di servizio circa mezz'ora prima di mangiarlo».

Come comportarsi con salumi o forme di formaggio interi?

«La sezione di taglio, che si crea quando si porziona il salume o il formaggio, crea una finestra sull'esterno che espone l'interno all'aria e quindi all'aggressione dell'ossigeno e alle contaminazioni microbiche ambientali. Quindi è bene coprire la parte esposta con una pellicola trasparente per alimenti facendola aderire bene. I principali danni sulla sezione di taglio sono: secchezza, indurimento nel salumi e, talvolta, muffe. I nonni mettevano sulla sezione di taglio teli puliti per proteggere l'umidità interna del prodotto senza però esporlo a contatti con l'esterno. Sistemi d'altri tempi ma utili a meno che non si possiedano apparecchi per il sottovuoto».

I cibi così protetti possono essere lasciati fuori dal frigorifero?

«I cibi confezionati come formaggi e salumi devono stare al freddo e se non si ha una cantina o un ambiente refrigerato adatto, la prudenza vuole che si conservino in frigo. Se le pellicole impediscono all'ossigeno di entrare in contatto con il prodotto e alterarlo, con il

temibile *Clostridium botulinum*, un batterio anaerobico (vive proprio in assenza di ossigeno), le sue spore possono germinare sottovuoto, come d'altronde altri germi sia pure meno pericolosi».

Prosciutto cotto e mortadella

(cotta) richiedono meno cautela?
«Al contrario. Dato che con la cottura hanno perso la loro naturale carica batterica sono un terreno "vergine" ideale per la crescita di qualsiasi forma microbica, compresi germi patogeni, che non tro-

vano concorrenti. Quindi massima cautela: conservarli in frigorifero, in confezioni o contenitori chiusi, e portarli a temperatura ambiente solo una decina di minuti prima di servirli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Regole d'igiene

Frigorifero

Sono quasi sempre alimenti «vivi» che maturano anche dopo l'acquisto meglio tenerli in frigorifero

Aromi

Prima di servirli in tavola questi cibi andrebbero lasciati all'aperto per mezz'ora

Dimensioni

Se si comprano grandi pezzature o forme intere la sezione di taglio va coperta da pellicola

Prosciutto cotto

Proprio perché la cottura lo ha privato della naturale carica batterica va trattato con particolare cura

Prudenza

Temperatura e condizioni di conservazione

In quale scomparto e a quale temperatura conservare formaggi e salumi? «I prodotti affettati o tagliati — risponde Lucchini — vanno tenuti i in frigorifero, nella parte fredda e ben protetti, per evitare contaminazioni da parte di altri alimenti e consumati in pochi giorni; le forme intere possono essere conservate in luoghi freschi a temperature non superiori 10-12°. Attenzione all'umidità di conservazione: un luogo troppo asciutto può accelerare la perdita di umidità del prodotto, formaggio o salume che sia; un luogo troppo umido favorisce processi di alterazione e degradazione, Inoltre, mentre il prodotto stagionato, formaggio o salume, ha subito una trasformazione che lo rende resistente all'azione microbica perché ha perso molta acqua, il prodotto fresco è terreno favorevole per la crescita microbica, quindi va tenuto in frigorifero in involucri propri o in contenitori puliti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.