

lastampa.it

Gordon Ramsay e gli altri chef, star della televisione ma bocciati per l'igiene in cucina

a.c. (nexta)

Saranno pure dei bravi chef, di quelli che almeno una volta alla settimana vorremmo ai fornelli di casa nostra. Gordon Ramsay, Jamie Oliver e Nigella Lawson sono ormai delle celebrità, in cucina. Le stelle Michelin non si contano più, ma in realtà la loro condotta non sarebbe da elogiare, a detta degli esperti di sicurezza alimentare. In termini di buone norme igieniche, infatti, il loro operato lascia parecchio a desiderare. È questa la conclusione a cui sono giunti tre ricercatori statunitensi, [in un lavoro pubblicato sul «Journal of Public Health Advance»](#) in cui sono stati presi in considerazione più di cento episodi tratti da 48 programmi di cucina. In ognuno di questi era prevista la realizzazione di almeno una pietanza derivata da prodotti di origine animale: manzo, pesce, pollo o carne di maiale.

L'IMPORTANZA DEL MESSAGGIO CHE ARRIVA NELLE CASE

Gli studiosi della Kansas State University (Manhattan) e della Tennessee State University (Nashville) hanno scoperto che nel corso della maggior parte delle puntate le pratiche di manipolazione degli alimenti sono ben distanti dagli standard di sicurezza normalmente indicati. Pura questione di lana caprina? No, perché a detta degli esperti simili programmi, oltre a solleticare il palato, avrebbero il potenziale idoneo per trasmettere ai consumatori le norme per una corretta igiene in cucina. Di più: dovrebbero assolvere anche questo compito. Dall'analisi delle cento puntate è emersa invece con frequenza l'abitudine a preparare più pietanze in contemporanea: scelta che espone inevitabilmente a un aumentato rischio di contaminazione incrociata e dunque di intossicazione alimentare. Tutti gli chef hanno inoltre sempre citato il lavaggio delle mani come primo passo da compiere prima di mettersi ai fornelli, ma nessun ha mai dato il buon esempio sfregandosi le mani sotto il rubinetto.

NO A STROFINACCI E GREMBIULI

Altri errori hanno incluso l'aggiunta di cibo con le mani durante o dopo la cottura: anche quando questo non sarebbe stato ulteriormente cotto. La valutazione della cottura della carne è stata quasi sempre valutata in maniera visiva, senza far ricorso al termometro da cucina: come da indicazioni delle massime autorità in materia di sicurezza alimentare. Anche l'utilizzo di strofinacci e grembiuli, a differenza di quanto osservato in molte puntate, non andrebbe incoraggiato in cucina, dal momento che spesso è proprio su queste superfici che si annidano i batteri a trasmissione alimentare. Quanto ai possibili rischi della contaminazione crociata, inoltre, occorrerebbe differenziare tra taglieri e utensili utilizzati per i cibi crudi e quelli cotti.

DATI ANTICIPATI IN EUROPA GIÀ NEL 2014

I giudizi sono stati espressi dai tre scienziati dopo aver valutato il comportamento dei diversi chef attraverso la compilazione di un questionario che annoverava diverse domande sui comportamenti adottati in cucina. Le conclusioni raccolte sono risultate pressoché analoghe a quelle ottenute da colleghi europei nel 2014, al termine di una ricerca i cui risultati furono [pubblicati sul «British Food Journal»](#). Anche in quel caso gli autori dello studio avevano puntato il dito contro la carenza di messaggi corretti da rivolgere agli spettatori, in termini di sicurezza per la salute pubblica. Come dire: saranno pure dei bravi chef, ma quanto alle buone maniere ne hanno ancora di strada da compiere.



Alcuni diritti riservati.