

Il cibo scaduto si può mangiare (in alcuni casi)

MILANO - Una sniffatina e via: a colpo di naso si decide se quell'alimento un po' "andato" è in realtà ancora "mangiabile". Ma tutto ciò è sicuro? Mangiare cibi scaduti può essere pericoloso. **Ma anche no.**

Come regolarsi dunque per decidere se un determinato alimento è davvero da buttare (preferibilmente nel compost)?

INGLESI AVVELENATI - L'Agenzia per gli standard alimentari inglese ha lanciato un monito preoccupato: oltre il 40 per cento delle persone sono disposte a mangiare cibi scaduti, e la maggior parte di loro utilizza metodi inaffidabili per testarli. Sarebbe anche a causa di questa cattiva abitudine che in Gran Bretagna si verificano 1,7 milioni di casi di avvelenamento alimentare all'anno, una vera e propria "epidemia". «È un problema degli inglesi, mangiano male!»

scherza Umberto Agrimi, direttore

del Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità, che rileva come da noi, nonostante il problema e i casi d'intossicazione esistano, le statistiche non siano allarmanti.

SCADENZE NON NEGOZIABILI - La discriminazione fondamentale è tra una data di scadenza tassativa, e un "preferibilmente entro". «Se un

prodotto indica una scadenza perentoria non va consumato dopo di essa»: Andrea Ghiselli, ricercatore del CRA (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura) di Roma, fornisce una prima, ineludibile, indicazione. Il discorso vale in particolare per carne e pesce fresco. Da noi il pesce fresco è la tipologia di alimento che con più frequenza determina le intossicazioni acute. Tornando al Regno Unito, la prima fonte di avvelenamento alimentare sono invece la carne di maiale e il pollame. Uno studio realizzato dall'organizzazione non governativa Compassion In World Farming, che si occupa di promuovere un allevamento rispettoso degli animali, ha mostrato come gli animali sottoposti allo stress dell'allevamento intensivo (terreno fertile per patogeni densità-dipendenti) e soprattutto della macellazione industriale (tutti gli animali che si mangiano vengono storditi e la morte avviene poi per dissanguamento) abbiano un sistema immunitario assai indebolito e siano quindi portatori nelle carni di batteri nocivi che negli animali che vivono allo stato brado rimangono invece nelle viscere. Una tesi almeno in parte controversa, dato che gli esperti fanno notare che, se *certamente esiste un problema di benessere animale*,

dall'altro lato l'allevamento industriale garantisce che l'intero ciclo sia controllato.

IN UNA BOTTE DI SALE (O DI ZUCCHERO) - «La normativa sulla sicurezza alimentare toglie qualsiasi responsabilità al consumatore: l'onere della garanzia spetta all'operatore e a chi controlla - spiega Agrimi, che ricorda come i prodotti scaduti non possano essere venduti -. Gran parte dei problemi sanitari sono legati alla post-produzione del cibo (trasporto, conservazione) e il momento critico è quello del consumo post-vendita: attenzione alla gestione casalinga. I frigoriferi, per esempio, sono tenuti troppo spesso ben al di sopra dei 4 gradi, che è la temperatura giusta». Detto questo, per molti cibi la data di scadenza consigliata - il famoso "preferibilmente entro" - si riferisce sostanzialmente alla data entro cui è preferibile mangiarli per una questione di gusto, nel senso che dopo il giorno X a non essere più garantite sono le caratteristiche organolettiche originarie, non la sicurezza alimentare. Un semplice biscotto, per esempio, magari dopo un po' s'affloscia, ma anche se consumato mesi dopo la data, non ammazza nessuno.

In via generale, il secco si conserva bene.

Il sale, poi, è da sempre un metodo utilizzato per preservare gli alimenti, e lo stesso discorso vale per lo zucchero.

O il miele: una giara di nettare d'api trovata recentemente in Egitto e risalente a 5.000 anni fa, si è rivelata essere ancora commestibile. L'aceto, così come il processo di fermentazione (quello con cui si fanno i crauti, per intenderci) sono altri due buoni metodi di conservazione.

LATTICINI E UOVA - Cosa dire dei formaggi? Bisogna distinguere la pasta molle da quella dura. Nei formaggi stagionati a pasta dura un po' di muffa non fa male, basta rimuoverla e l'interno sarà perfettamente commestibile.

Occhio invece a quelli più freschi o a

pasta molle, dove attenersi alla scadenza ha un suo sano perché. E le uova? Una settimana dopo la scadenza non succede nulla.

Chiaro, più passa il tempo, più converrà optare per un uovo sodo nell'insalata (ben lavata!) piuttosto che uno alla coque o crudo. La cottura è sempre importante (e il fornello tradizionale è meglio del microonde), perché ripara da alcuni rischi, ma attenzione: un alimento che ha una carica batterica eccessiva non è commestibile, cotto o crudo che sia. Anche in questo caso, il giudizio ultimo - normative a parte - non può che essere del consumatore finale: è un peccato correre rischi inutili, ma anche buttare via cibo ancora perfettamente commestibile.

correre rischi inutili, ma anche buttare via cibo ancora perfettamente commestibile.
Carola Traverso Saibante
Un articolo particolarmente interessante qui
Commento:
come al solito l'articolo miscela e alterna argomenti risultando ANCHE un poli inquietante dove inizia con l'inglesi avvelenati". In effetti non verrebbe nemmeno voglia di continuare a leggere ma, se riuscite a superare la fase Mimulus (paura) troverete a tratti le notizie utili. Per comodità le ho evidenziate in grassetto.

In sostanza, per darvi una notizia FINALMENTE CHIARA: TUTTI GLI ALIMENTI CON SCADENZA"PREFERIBILMENTE ENTRO' POSSONO ESSERE VENDUTI E CONSUMATI DOPO LA DATA DI SCADENZA!

Per quanto riguarda la vendita al dettaglio la legge impone SOLO che il cliente ne sia infomato PRIMA DELL'ACQUISTO di modo che sia lui a scegliere. Voi miei clienti, che venite iqui n negozio, sapete bene che ho l'abitudine di mettere in offerta i prodotti **freschi da frigo** e **secc hi** sullo scaffale

qualche giorno prima della scadenza.

Raramente é capitato l'ultimo prodotto di un lotto "antico" magari andato a finire dietro agli altri sullo scaffale, giacente anche dopo la data di scadenza, ma solo perché non mi sono accorta! :-) Capita! Anche per un negoziante é più facile venderli in linea con la scadenza.