Coronavirus e cibo, le regole in cucina dello chef Biuso

Autore: economysicilia

Data: 03 Marzo 2020

Immagine in evidenza
L'emergenza del **Coronavirus** continua a generare dubbi e incertezze, paura e psicosi in Italia e all'estero. Ma esiste un legame tra SARS-Cov-2 e cibo? E ci sono delle regole a cui attenersi in cucina? Il Ministero della Salute ha dichiarato che normalmente le malattie respiratorie non si trasmettono attraverso il cibo mentre fonti della Commissione europea fanno sapere che "non vi è alcuna trasmissione di coronavirus tramite alimenti". La conferma arriva anche dal Dipartimento malattie Infettive dell'istituto Superiore di Sanità (Iss) che, in merito alla richiesta di alcuni paesi di un'etichetta virus-free ai prodotti italiani importati, ha dichiarato che nella catena di trasmissione di coronavirus "il cibo non c'entra nulla".

In cucina è comunque bene attenersi ad alcune regole. I cibi, infatti, devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti. Ecco i consigli dello chef siciliano **Giuseppe Biuso**, executive del Therasia Resort&Spa di Vulcano (Isole Eolie). "Innanzitutto, occorre separare cibi cotti, secchi e freschi. I cibi secchi vanno riposti in pensili e dispense ideali per il mantenimento del prodotto, mentre i cibi freschi vanno riposti in frigorifero, poiché soggetti ad un veloce deterioramento. Per quanto riguarda i cibi caldi, prima di posizionarli in frigo, occorre accertarsi del loro completo raffreddamento perché potrebbero deteriorarsi e, se consumati, causare intossicazione alimentare".

La pulizia della postazione di lavoro e delle attrezzature utilizzate in corso d'opera è una delle regole principali: "La cucina deve essere pulita con cura in ogni angolo, piano cottura e lavello andrebbero lavati ed asciugati almeno una volta al giorno. Lavare accuratamente anche spugne, pagliette e spazzole. Per aumentare l'igiene occorre porre le dovute attenzioni anche ai dettagli. Gli utensili utilizzati in cucina, se non puliti, possono diventare le principali fonti di germi e batteri".

Occhio al decongelamento dei cibi. Lo chef spiega che gli alimenti "vanno decongelati in acqua fredda o direttamente in frigorifero e, per evitare la proliferazione batterica, meglio adagiarli nel ripiano inferiore del frigorifero". La pulizia deve riguardare non solo la cucina ma anche il personale. "Siamo a contatto costante con il cibo quindi è nostra responsabilità essere in primis puliti noi e successivamente le aree della cucina – conclude lo chef – Occorre dunque disinfettare spesso le mani, tenere le unghie delle mani pulire, corte e senza smalto, indossare l'adeguato abbigliamento da lavoro, utilizzare abiti puliti ogni giorno, evitare di tenere in cucina bracciali o anelli e indossare sempre il cappello".

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/coronavirus-e-cibo-le-regole-in-cucina-dello-chef-biuso/

Generato il 14/11/2026