

WEBINAR 10

21 marzo 2018 | ore 16.00 – 18.00

TEMATICHE TRATTATE	Buone pratiche di igiene nei processi di trasformazione del pescato. Dalla trasformazione in casa a quella nei laboratori artigianali	
---------------------------	--	--

COORDINATORI	Paolo Fiume	CIHEAM Bari
	Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE	Philippe Debs	CIHEAM Bari
	Amine Hamid	CIHEAM Bari

ESPERTO	Tony Forte	Consulente privato
----------------	------------	--------------------

			REFERENTI LOCALI	PESCATORI PRESENTI
COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Doreid Petoshati	2
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	6
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	6 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	LIBANO	Tripoli	Akmed Akra	2
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	7
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	2

MATERIALE PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom; • Report di sintesi.
---------------------------	---

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

Il Webinar su “Buone pratiche di igiene nei processi di trasformazione del pescato” è stato condotto dal Dott. Tony Forte, esperto in sicurezza degli alimenti, per analizzare insieme ai partecipanti i processi di trasformazione dei prodotti ittici, improntati sempre all’ottenimento di un prodotto buono, di qualità, ma soprattutto sicuro. È inevitabile che gli errori o le mancanze commesse durante ogni singola fase del processo di trasformazione, ma anche nelle fasi precedenti, possono avere gravi ripercussioni sulla salute del consumatore finale.

L’ambiente in cui ci si trova ad operare per la preparazione del prodotto conservato è sicuramente di primaria importanza. I microrganismi presenti nell’area di lavorazione passano all’interno del prodotto e non essendoci alcun procedimento che ne possa permettere l’eliminazione in questa fase, arrivano quindi al consumatore.

Per garantire un prodotto sano, bisognerebbe lavorare in un ambiente sterile, ossia assolutamente privo di qualunque forma batterica. In ambiente domestico tale situazione è difficile da ottenere, ma alcune piccole accortezze possono ridurre anche dell'80% il rischio di contaminazioni.

Il primo accorgimento da adottare riguarda il piano di lavoro su cui si opera. Questo deve essere in metallo o plastica o altro materiale perfettamente lavabile. È assolutamente vietato l'utilizzo di piani di materiale poroso, come ad esempio il legno.

Sicuramente è da evitare l'uso di strofinacci in stoffa o comunque riutilizzabili per asciugare o pulire le mani e tutti gli altri elementi, (piani di lavoro, strumenti e contenitori) che possono entrare in contatto con il prodotto. Più igienico è l'utilizzo dei fogli di carta da cestinare dopo l'uso.

La pulizia del locale e degli strumenti è importantissima. La candeggina è il disinfettante più comune, economico e attivo per distruggere le forme batteriche presenti nell'ambiente. Tale prodotto deve essere usato diluito al 5% con acqua. Diffusa è la credenza che l'aceto sia un buon disinfettante per gli ambienti e le attrezzature. Esso contiene invece una gran quantità di batteri acetici. L'aceto agisce bloccando la proliferazione delle muffe attraverso la sua acidità ma non è attivo contro i batteri. Il suo uso è comunque consigliato per rimuovere i residui di calcare dalle superfici.

Le aree di lavoro devono inoltre essere protette dalla presenza di insetti. Porte e finestre dovrebbero essere munite di tende o zanzariere per evitare o comunque limitare il loro ingresso negli spazi destinati alla lavorazione dei prodotti.

Di grandissima importanza è la fase di lavaggio delle mani che deve prevedere un accurata pulizia del dorso, del palmo, ma soprattutto degli spazi tra le dita e delle pieghe sul palmo. Bisogna poi ricorrere all'uso della carta per asciugarsi le mani. La chiusura del rubinetto dopo tale operazione può comportare una nuova contaminazione. È quindi indispensabile che l'operatore chiuda il rubinetto utilizzando il foglio di carta con cui si è asciugato le mani.

La scelta del contenitore in cui riporre il prodotto per la sua conservazione è fondamentale. Innanzitutto è bene preferire recipienti di piccolo formato. Le dimensioni ridotte del vasetto, infatti, permettono una maggiore diffusione del calore nella successiva fase di lavorazione (ad esempio la bollitura dei vasetti) e un consumo in tempi minori. Il vasetto lasciato aperto troppo a lungo può causare lo sviluppo di muffe e la contaminazione da parte di batteri esterni.

Il coperchio di tali contenitori deve essere in metallo o del tipo in vetro con guarnizione in gomma. Mentre il vasetto in vetro può essere riutilizzato per successive preparazioni, le guarnizioni e i coperchi in metallo devono essere sostituiti.

I vasetti devono essere sottoposti al processo di sanificazione ossia a procedimenti che mirano a ridurre la presenza di batteri sotto determinate soglie di sicurezza. Per eliminare i residui di calcare derivanti dal riutilizzo di vasetti di precedenti produzioni è consigliabile fare bollire i vasetti in un pentolone con 5 lt di acqua e una tazza di aceto. Per evitare la successiva contaminazione, i vasetti devono poi essere lasciati nella stessa acqua fino al loro utilizzo oppure messi ad asciugare a testa in giù, su fogli di carta.

I contenitori in cui viene effettuata la bollitura devono essere preferibilmente in acciaio. L'alluminio è da evitare perché può rilasciare sostanze nocive che possono contaminare il vasetto. Tali pentole devono essere comunque sufficientemente capienti da lasciare uno spazio vuoto di almeno 5 cm dal bordo.

Tutti i metodi di conservazione mirano a eliminare dal prodotto, l'acqua e/o l'ossigeno, che sono i primi nutrimenti dei batteri e favoriscono la loro proliferazione.

L'eliminazione dell'acqua è la tecnologia più antica utilizzata dall'uomo ed era attuata, in passato, attraverso l'esposizione al sole oppure al gelo. Oggi si ricorre all'utilizzo dei moderni essiccatori.

La salagione dei prodotti è un'altra possibile tecnica per garantire una maggiore conservabilità del prodotto. È bene rilevare che il sale non conserva il prodotto, ma richiama a sé l'acqua contenuta

all'interno. Anche l'uso dello zucchero (insieme al sale, in percentuali uguali) permette di ottenere lo stesso risultato e garantisce al contempo un prodotto meno salato.

L'eliminazione dell'ossigeno si ottiene con le moderne macchine per il sottovuoto ma può essere altresì ottenuta immergendo il prodotto in un liquido, sia esso olio o aceto in base alla preparazione. Anche l'acidificazione, con aceto o limone, è molto utilizzata come tecnica di conservazione.

L'uso del calore rimane in ogni caso la tecnica più diffusa.

La conserva di tonno è la preparazione che racchiude la maggior parte di queste tecniche. Essa prevede infatti l'utilizzo del sale, per l'eliminazione dell'acqua, l'uso di aceto, per acidificare e anche il calore e l'immersione in olio. Le numerose varianti nelle dosi utilizzate per la preparazione del tonno non pregiudicano la qualità del prodotto. Ciò nonostante la mancanza di una di queste tecnologie può rendere il prodotto finale pericoloso per la salute umana.

Durante il Webinar è stato richiesto ai partecipanti di esporre i metodi di conservazione tradizionali adottati nelle differenti comunità. La comunità di Tricase ha presentato la ricetta di conservazione (utilizzata per boghe e sardine) che prevede la frittura del pesce e la sua conservazione con pan grattato, olio, aceto, menta e aglio. Oggi con l'uso dei frigoriferi tale preparazione può essere conservata anche per un paio di mesi. In passato invece, doveva essere consumata nel giro di una trentina di giorni e comunque ogni giorno doveva essere spruzzata con aceto e acqua. L'aceto infatti evita la formazione di muffe nello strato superficiale maggiormente esposto a contaminazioni.

Dal confronto tra le varie comunità, è emerso che malgrado l'esistenza di tradizionali tecniche proprie di ogni area il ricorso a tali sistemi è differente.

In Marocco, per esempio, il tonno è destinato alla sola vendita, pertanto non sono adoperate tecniche di conservazioni per periodi lunghi.

In Libano, a causa della ridotta estensione della costa, i quantitativi di pescato sono ridotti e riservati quindi al consumo quotidiano. Le sardine invece, molto conservate in altre comunità, vengono utilizzate come esche per altre tipologie di catture e non sono destinate alla trasformazione.

La comunità albanese riferisce che nella loro area, il ricorso alla conservazione del pesce è un'esperienza recente e che pertanto non esistono lunghe tradizioni in questo campo.

Nelle conclusioni del Webinar è emerso che le tecniche tradizionali di conservazione, tramandate per secoli nelle varie comunità, sebbene notevolmente differenti tra loro hanno sempre avuto un alto grado di sicurezza. Esse infatti sono il frutto di elaborazioni e perfezionamenti messi in atto nel corso del tempo.

Tali tecniche meritano di essere raccolte, catalogate e condivise per poter salvaguardare il patrimonio mediterraneo di conoscenze sulla conservazione e trasformazione del prodotto ittico. Con il sostegno degli esperti, inoltre, tali ricette possono essere riviste in chiave moderna e adattate ai moderni sistemi di lavorazione, pur conservando la loro autenticità e genuinità e sempre ponendo la massima attenzione alla sicurezza del consumatore.

