

TERRITORI DI GUSTO



E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina

Salute e sicurezza in cucina

La sicurezza alimentare prende forma in ogni passaggio che porta un ingrediente dalla produzione alla tavola. In cucina, attenzione, competenza e organizzazione proteggono la salute delle persone e permettono alla qualità delle materie prime di esprimersi pienamente.

Per chi lavora ai fornelli, la cura del piatto non riguarda soltanto gusto e presentazione. Comincia dalla scelta e dalla corretta conservazione degli ingredienti, prosegue con la pulizia delle mani, degli utensili e dei piani di lavoro, e richiede di tenere separati gli alimenti crudi da quelli già cotti o pronti al consumo. Anche tempi e temperature di conservazione e cottura vanno gestiti con attenzione, seguendo le procedure previste per la propria attività.

Un altro aspetto essenziale è la comunicazione. Informare in modo chiaro sulla presenza di allergeni e prestare attenzione alle esigenze delle persone aiuta a rendere il pasto più sicuro e inclusivo. La collaborazione tra chi riceve le materie prime, chi le prepara e chi serve il piatto è parte dello stesso percorso di responsabilità.

La sicurezza in cucina riguarda anche le persone che vi lavorano. Spazi ordinati, attrezzature utilizzate correttamente e attenzione a lame, superfici calde e pavimenti bagnati contribuiscono a prevenire incidenti e a mantenere un ambiente di lavoro più

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



sereno ed efficiente. Formazione e rispetto delle procedure trasformano queste attenzioni in buone abitudini condivise.

Igiene, conservazione corretta, separazione tra crudo e cotto e cottura adeguata sono tra i principi indicati dall'Organizzazione mondiale della sanità per una manipolazione sicura degli alimenti. A questi si affiancano la scelta di materie prime e acqua sicure e una gestione responsabile delle risorse: programmare gli acquisti e organizzare le preparazioni può ridurre gli sprechi, sempre nel rispetto della sicurezza.

Il tema è al centro dell'intervento di Luigi Lombardi, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Latina e docente di enogastronomia presso l'IPSEOA "A. Celletti" di Formia, al seminario di Territori di Gusto e Sicurezza Alimentare in programma alla Valle dell'Usignolo, a Sermoneta. Il suo contributo porta l'esperienza della cucina professionale nel confronto sul rapporto tra alimentazione, tutela della salute e qualità del territorio.