

GEMEAZ CUSIN LANCIA UN NUOVO SISTEMA DI PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI CIBI

(AGRA) - 1 luglio 2001

Assoluta novità nel campo della ristorazione collettiva del nostro paese, il legume refrigerato in atmosfera modificata rappresenta uno sviluppo ulteriore del sistema Cook and Chill (cuoci e raffredda) che, già particolarmente diffuso in Gran Bretagna, Germania e Francia, prevede il rapido abbattimento della temperatura del cibo cotto in maniera tradizionale e successivo stoccaggio e trasporto a temperatura di refrigerazione. A questa tecnologia, Gemeaz Cusin, aggiunge un'operazione di eliminazione dell'ossigeno e successiva compensazione dell'aria estratta con un'atmosfera composta da gas inerti come anidride carbonica ed azoto, che ha il vantaggio di prolungare la vita commerciale del cibo cotto fino a 21- 28 giorni.

Le pietanze, vengono poi riportate alla temperatura ottimale di consumo con vari mezzi (forni a termoconvezione, a vapore, a circolazione forzata di aria calda o a microonde, contenitori isotermici riscaldabili, carrelli o armadi termici) solo poco prima della loro somministrazione.

Numerosi i vantaggi del legume refrigerato in atmosfera modificata. A livello organizzativo-gestionale, il nuovo sistema permette di rispondere con immediatezza e flessibilità all'integrazione dei pasti preventivati in caso di variazione del numero degli utenti. A livello igienico-sanitario, si riducono gli interventi manuali degli operatori e, grazie all'eliminazione dell'ossigeno, si blocca il deperimento biologico del prodotto per un lasso di tempo - 3 settimane ca. - che si presta a soddisfare pienamente le esigenze della ristorazione. Infine, a livello dietetico-gastronomico, il sistema permette il mantenimento delle caratteristiche sensoriali, nutrizionali ed organolettiche originarie dell'alimento, che mantengono il sapore tipico di un pasto appena cucinato.

Utilizzato in Italia dal gennaio 1999, con la gara vinta da Gemeaz Cusin per il servizio di ristorazione degenti dell'Ospedale di Rieti, il legume refrigerato in atmosfera modificata è stato successivamente impiegato per la preparazione dei pasti per i pellegrini del Giubileo ed attualmente adottato dai servizi mensa di numerosi enti pubblici.

**GEMEAZ CUSIN
LANCIA UN NUOVO
SISTEMA DI
PRODUZIONE,
CONSERVAZIONE
E DISTRIBUZIONE
DEI CIBI**