

## ALCUNI CONSIGLI DI IGIENE PER LA CONSERVAZIONE E IL CONSUMO DELLE CARNI AVICOLE

*Dal negozio alla cucina, fino alla tavola, il consumatore deve seguire una serie accorgimenti dai quali dipende l'effettiva bontà e sicurezza di ciò che mangia. Ecco i principali*

Esiste - come si è visto - una "filiera della produzione europea", che potremmo altrimenti chiamare "filiera della qualità", che va dall'allevamento degli animali fino al loro arrivo sul punto vendita. Una filiera regolata da processi produttivi, normative, controlli quanto mai rigorosi, tutti volti a garantire al consumatore prodotti impeccabili sia dal punto di vista igienico-sanitario, sia per le qualità organolettiche e nutrizionali.

Esiste però un ultimo - ma fondamentale - tratto del percorso, quello che porta dal negozio alla cucina e, infine, alla tavola del consumatore: dal suo corretto compimento dipende l'effettiva bontà e sicurezza sanitaria di ciò che mangiamo. Quelli che seguono sono **alcuni consigli pratici** nati dall'esperienza e dalle conoscenze scientifiche. Istruzioni per l'uso, che vanno dall'acquisto alla conservazione, dalla preparazione alla cottura.

### **Dal supermercato al frigorifero**

Una volta comprata, **la carne non va mantenuta a lungo a temperatura ambiente**. Fate quindi in modo di **metterla in frigorifero il più presto possibile**. In particolare, se pensate di consumarla entro un paio di giorni, vi conviene conservarla nella parte inferiore del frigorifero.

### **Dal frigorifero alla cottura**

Per conservare la carne **non utilizzate contenitori di plastica**, che possono trasmettere odori e sapori sgradevoli, e **separate nel frigorifero gli alimenti crudi da quelli cotti**, per evitare contaminazioni con altri cibi.

Ancora, **lavatevi accuratamente le mani prima di toccare la carne cruda**, per evitare di sporcarla, e **lavate sempre gli utensili da cucina una volta che avete finito di impiegarli**.

Arriva infine il momento della preparazione e della cottura. Oggi la possibilità di comprare la carne di pollame già pulita consente di evitare l'operazione, piuttosto laboriosa, della pulitura e di concentrarsi sulla scelta, certamente più divertente, di come cucinare il piatto.

\* Tutte le informazioni relative agli aspetti igienico-sanitari ed ai valori nutrizionali e salutistici delle carni di pollame sono state approvate dal Ministero della Salute

AGGIUNGI UN POLLO A TAVOLA  
PRENDITI IL GUSTO DI SCEGLIERE SANO

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dello Stato Italiano