



Slow Food®

CONDOTTA AVELLINO

ATTENTI AL FRIGO!

12 regole per gestire bene il frigorifero. Anche se non ci crediamo, è il posto più inquinato della casa!



Sono regole di buon senso, che già probabilmente conoscete, ma giova ricordare, perché sarebbe un peccato scegliere cibi di qualità e farli inquinare in frigorifero!

- 1. Tutti i cibi da conservare in frigorifero, eccetto quelli già confezionati sottovuoto o in vaschetta sigillata, vanno spaccettati, sconfezionati ed avvolti in pellicola trasparente, in modo molto aderente per togliere il più possibile il contatto con l'aria.*
- 2. Onde evitare il diffondersi di odori, che intaccherebbero gli altri cibi, togliere con un coltello affilato la crosta a tutti i formaggi e confezionarli in pellicola.*
- 3. I salametti interi non vanno messi in frigorifero, ma conservati in un luogo fresco e asciutto.*
- 4. I cibi già cotti, liquidi o solidi, non vanno mai lasciati scoperti ma devono essere chiusi, con la solita pellicola trasparente, in modo molto aderente ai bordi del contenitore, affinché non siano a contatto con l'aria.*
- 5. Le bottiglie aperte vanno sempre ritappate (se non avete a portata di mano un tappo, basta un pezzo della già citata pellicola).*
- 6. Frutta e verdura riposte in frigorifero devono essere prima lavate ed asciugate bene, poi avvolte nella pellicola o messe nei sacchetti*

SLOW FOOD AVELLINO - Sede Ristorante La Maschera Avellino, Rampa S. Modestino 1
Recapito Postale c/o Napodano via Tagliamento 32 - 83100 Avellino
Tel./ Fax 082534832 - 3478164061 - 3397002476
avslow@gmail.com - www.slowfoodcampania.com

Punti di tesseramento presso la Sede ed Ananas & Bananas C.so Vittorio Emanuele 154 Avellino



Slow Food®

CONDOTTA "AVELLINO"

trasparenti tipo freezer, onde evitare inquinamenti da terra, sporcizia e conservanti superficiali.

- 7. Latte, panna, succhi di frutta e qualsiasi altro liquido contenuto in cartoncini di tetrapak aperti, prima di essere riposti in frigorifero, vanno travasati in una bottiglia di vetro con tappo ermetico a vite (si trovano in commercio, costano poco e sono molto igieniche).*
- 8. La carne fresca va sempre tolta dal pacchetto fatto in macelleria e riposta in un sacchetto da freezer chiuso ermeticamente.*
- 9. Non mettete mai in frigorifero cibi confezionati che non richiedano la conservazione refrigerata: perdete spazio e spesso si alterano le qualità organolettiche del cibo medesimo, oltre a portare nel frigo inutili rischi di cariche batteriche legate ai materiali ed alle manipolazioni precedentemente subite dalle confezioni.*
- 10. In generale, il frigorifero meno inquinato è quello che non contiene carta, sacchetti della spesa, cartoncini, contenitori vari alla rinfusa, pacchetti e pacchettini, ma cibi confezionati nella pellicola trasparente, manipolata solo da voi (ricordate sempre che l' inquinamento maggiore deriva dalle tante mani che toccano i prodotti e dall' ambiente in cui sono stati conservati prima del vostro acquisto).*
- 11. Mettere in un piattino i mezzi limoni o il caffè macinato usato, per togliere gli odori dal frigorifero, è una leggenda metropolitana: un frigorifero ben organizzato non puzza né profuma, perché è semplicemente un armadio refrigerato in cui si devono riporre bene e per una breve permanenza i cibi.*
- 12. Il frigorifero autosbrinante non significa autopulente: ogni due settimane dovrete svuotarlo (è sempre una buona occasione per capire cosa contiene e cosa vi abbiamo dimenticato ...) e pulirlo con un panno assorbente imbevuto in acqua e limone o aceto.*

Attenzione ad una corretta gestione del frigorifero, perché più il cibo è ben conservato, più mantiene integre le caratteristiche organolettiche e la qualità.

SLOW FOOD AVELLINO - Sede Ristorante La Maschera Avellino, Rampa S. Modestino 1
Recapito Postale c/o Napodano via Tagliamento 32 - 83100 Avellino
Tel./ Fax 082534832 - 3478164061 - 3397002476
avslow@gmail.com - www.slowfoodcampania.com

Punti di tesseramento presso la Sede ed Ananas & Bananas C.so Vittorio Emanuele 154 Avellino