



ASL Milano

HAPPY HOUR HEALTHY HOUR

Milano, 13/05/2015

*Intervento a cura di: Antonino Capizzo
SC Ig Alimenti e Nutrizione*



ASL Milano

STORIA DELL'APERITIVO

Il termine «aperitivo» deriva dal latino «aperire»: aprire, iniziare

.... Fin dall'antichità molti popoli facevano precedere la cena da una bevanda aromatica, più o meno alcolica.

Lo scopo era quello di stuzzicare l'appetito

STORIA DELL'APERITIVO

- **L'aperitivo a largo consumo**, inteso come abitudine alimentare, nacque a **Torino nel 1796, e arriva a Milano nel 1815**
- Ai tempi l'aperitivo non era ancora ricco e variegato come oggi, bensì legato all'abitudine di frequentare i “**caffè**”, luoghi di ritrovo e di cultura dove chiacchiere e discussioni si accompagnano ad intermezzi alcolici e stuzzichini.
- **Nel 1900, a Milano, l'aperitivo si trasforma in fenomeno sociale**, e il classico **bicchiere di vino**, accompagnato dalle olive “infilzate”, si fa via via **cocktail** e la lista dei drink si allunga e, con un po' di ritardo, prende ad **arricchirsi anche quella degli stuzzichini**, salatini, verdure sott'olio e sott'aceto, pizzette e focaccine o tartine più elaborate.
- Fino agli anni Cinquanta i cocktail erano sconosciuti in Italia. Gli unici capaci di shakerare erano i **barman dei grandi hotel** con clienti internazionali.
- Dagli anni Ottanta in poi, con la **Milano da bere**, la città meneghina diventa la capitale di questo rito: **l'aperitivo decolla definitivamente come formula mondana per eccellenza**

STORIA DELL'APERITIVO

A Milano l'aperitivo si è trasformato in un vero e proprio fenomeno di tendenza. Durante il fine settimana e nei giorni feriali, prima di cena i giovani e non, si danno appuntamento nei locali più trendy di Milano per quello che viene chiamato "happy hour", una tradizione anglosassone debitamente modificata secondo le abitudini italiane.

Se in origine indicava "l'ora felice" (generalmente dalle 18 alle 19) in cui gli alcolici costavano la metà, per la Milano da bere di oggi l'happy hour può durare ben più di un'ora (si va avanti anche fino a tarda serata) ed è accompagnato da pietanze calde e fredde. Accantonate olive e noccioline, si offrono ricchi buffet a base di pizze, focacce, verdure fritte, insalate, ma anche paste fredde e calde.



TPALL A. Capizzo
Happy hour

Aperitivo o APERICENA?

L'aperitivo si è trasformato in apericena.

Tra le tante offerte si possono gustare ad esempio un fritto di anelli di pesce, un fritto di verdure, tagliere di salumi, pollo al forno, rotolini di pasta sfoglia ripieni di formaggio, verdure o salsiccia, delle crepes salate o dolci, paste fredde condite con salse. E non è raro che vengano proposti anche sapori esotici abbinati in modo creativo con la cucina italiana.

Alla luce della nuova realtà, sorge la necessità di verificare la salubrità delle proposte alimentari.

Pertanto, ASL Milano ha condotto una indagine per verificare i requisiti igienico-sanitari degli happy hour

I Controlli della ASL

Sopralluoghi e campionamenti di alimenti in alcuni esercizi delle zone più rappresentative della movida cittadina
in bar tavola fredda;
in bar con somministrazione di prodotti di gastronomia preconfezionati;
in bar tavola calda e/o piccola ristorazione con somministrazione



TPALL A. Capizzo
Happy hour

Le ispezioni sono state condotte per la valutazione degli aspetti a maggior rischio igienico-sanitario :

- igiene e formazione del personale;
- igiene degli alimenti;
- contaminazioni crociate;
- gestione e controllo delle temperature;
- modalità espositiva degli alimenti;
- pulizia dei locali.

Che cosa si è evidenziato?

- L'indagine ha evidenziato inadeguati comportamenti, indice di inefficace formazione degli alimentaristi: operatori che non si lavano le mani, spazi di lavoro insufficienti, scarsa pulizia, alimenti esposti mantenuti a temperatura ambiente per molte ore sono risultate tra le irregolarità più frequenti.

Se i problemi igienico-sanitari relativi a cattiva conservazione, errori nella manipolazione, scarsa pulizia possono riguardare un po' tutte le categorie della ristorazione, gli happy hour presentano qualche aspetto critico in più.

Così, in particolari condizioni, alcuni cibi serviti nei buffet possono diventare veicolo di infezioni o intossicazioni alimentari, trasformando il divertimento in mal di pancia.

Ad es, parlando di temperatura: **TEMPERATURA**

La normativa definisce per esempio le temperature alle quali vanno conservati i vari alimenti:

Cibi crudi, antipasti di mare, specialità con maionese e uova ripiene: 4° C

Cibi cotti da servire freddi (fette di carne): < 10° C

Verdure e insalate: 10 ° C

Pane, grissini, focacce: Temperatura ambiente

Piatti caldi: 60 ° C

IL TEMPO

Anche il tempo di esposizione sul bancone a temperatura ambiente ha un ruolo fondamentale: se il cibo esposto viene consumato velocemente, nel giro di un'ora, è più raro che provochi un problema, mentre se rimane esposto per più ore ed è stato contaminato nella preparazione può diventare un concentrato di microrganismi pericolosi.

IL TEMPO

Ad es:

se la classica tartina con burro, maionese e salame viene tenuta in frigo fino all'apertura del buffet e poi consumata velocemente, nel giro di un'ora, non dovrebbero esserci problemi. Se invece rimane all'aperto per più ore può diventare un concentrato di microrganismi pericolosi

ALIMENTI A RISCHIO

Tra i cibi più a rischio ci sono quelli con salse e creme a base di uova (soprattutto se non pastorizzate), yogurt, latticini, ma anche prodotti umidi e ricchi di proteine, come la carne o i formaggi, che formano un buon substrato per la crescita di batteri.

Altri alimenti a cui prestare attenzione sono quelli crudi, come pesce o verdure, che possono essere manipolati in modo scorretto. Le verdure crude hanno un livello di contaminazione batterica più basso rispetto ad altri alimenti, ma ci possono essere problemi di contaminazione, quando vengono tagliate con lo stesso coltello e sullo medesimo tagliere usato per la carne cruda.

Un ulteriore fattore di rischio deriva dalla complessità delle preparazioni alimentari servite agli happy hour come la carne condita con salse oppure cibi crudi e cotti abbinati nello stesso piatto. Ogni tipologia di alimento ha un proprio profilo di rischio. Combinandoli insieme si ottiene un prodotto con un profilo di rischio più elevato.



TPALL A. Capizzo
Happy hour

CONSIGLI

Nella grande maggioranza dei casi è impossibile capire alla vista o all'assaggio se un prodotto è contaminato.

Pertanto

diffidare di locali che appaiono trascurati, nel locale di somministrazione e nell'abbigliamento del personale, nei bagni .

dirigere la propria scelta su alimenti semplici, poco manipolati che hanno anche il vantaggio di essere i più corretti dal punto di vista nutrizionale

Già, perché oltre ai rischi microbiologici, gli happy hour possono costituire un problema anche per la qualità della nostra alimentazione.

Alcol, cibi grassi o fritti, troppo calorici e salati di certo non fanno bene alla salute: va bene concederseli una tantum, per sfizio, ma meglio non eccedere.

***GRAZIE PER
L'ATTENZIONE***

TPALL A. Capizzo
Happy hour