

Produzione e distribuzione dei pasti, tra sistema convenzionale e legame differito

La preparazione dei pasti e la loro distribuzione per il consumo finale si diversificano secondo due sistemi: quello convenzionale e il sistema del legame differito.

Analizziamone le caratteristiche.

Sistema convenzionale

Nel sistema convenzionale i pasti sono distribuiti ai consumatori subito dopo la cottura; quindi, tutta la filiera produttiva dei cibi si sviluppa nelle ore immediatamente precedenti il servizio.

A volte, può accadere che alcune delle fasi di lavorazione che precedono la cottura dei vari alimenti, come, per esempio, le operazioni di pulitura e mondatura delle verdure o quelle di taglio e porzionatura delle carni, si verifichino in strutture diverse da quelle dove avviene il loro consumo. I semilavorati, così ottenuti, sono inviati alle cucine per la cottura e la somministrazione. Il sistema convenzionale, oltre che essere presente nella ristorazione collettiva, è prevalente nella ristorazione commerciale.

Sistema del legame differito

Al contrario di quello convenzionale, nel legame differito le operazioni di preparazione e cottura dei pasti e quelle relative alla loro somministrazione e consumo sono effettuate in strutture separate e in tempi differenti.

La preparazione e la cottura, infatti, sono attuate in grandi centri, dai quali i pasti escono già pronti per il consumo nelle mense, dove sono trasportati mediante appositi automezzi.

Dal momento in cui il cibo è stato preparato nel centro di cottura fino a quello in cui sarà consumato nel centro di distribuzione può trascorrere un tempo molto variabile, da pochi minuti a diverse ore o addirittura molti giorni, in funzione del sistema di conservazione utilizzato.



In questo senso, possiamo distinguere due tipi di legume: quello caldo e quello freddo.

- Nel **legame caldo**, i pasti sono trasportati dal centro di cottura a quello di consumo a una temperatura di almeno 65 °C, in modo tale da evitare il rischio di proliferazione microbica. In questo tipo di legume, il tempo tra la fine della preparazione dei pasti e il loro consumo non deve superare le 2 ore.
- Nel **legame freddo**, invece, i pasti sono raffreddati velocemente, subito dopo la cottura, mantenendoli a basse temperature fino al momento in cui saranno riscaldati (a 65-70 °C) e serviti. Si parla di legume freddo **refrigerato**, se la temperatura di conservazione è compresa tra 0 e +4 °C, o di legume freddo **surgelato**, se i pasti si conservano tra –18 e –20 °C. Ovviamente, il legume refrigerato permette di conservare i cibi cotti per pochi giorni, mentre con quello surgelato la conservazione è molto più lunga, purché si rispettino le modalità di produzione e di conservazione che caratterizzano i prodotti surgelati:
 - effettuare un congelamento rapido, in un tempo massimo di 4 ore, così da raggiungere i –18 °C nel “cuore” del prodotto;
 - mantenere la temperatura a –18 °C per tutto il periodo di trasporto e conservazione dei pasti.w