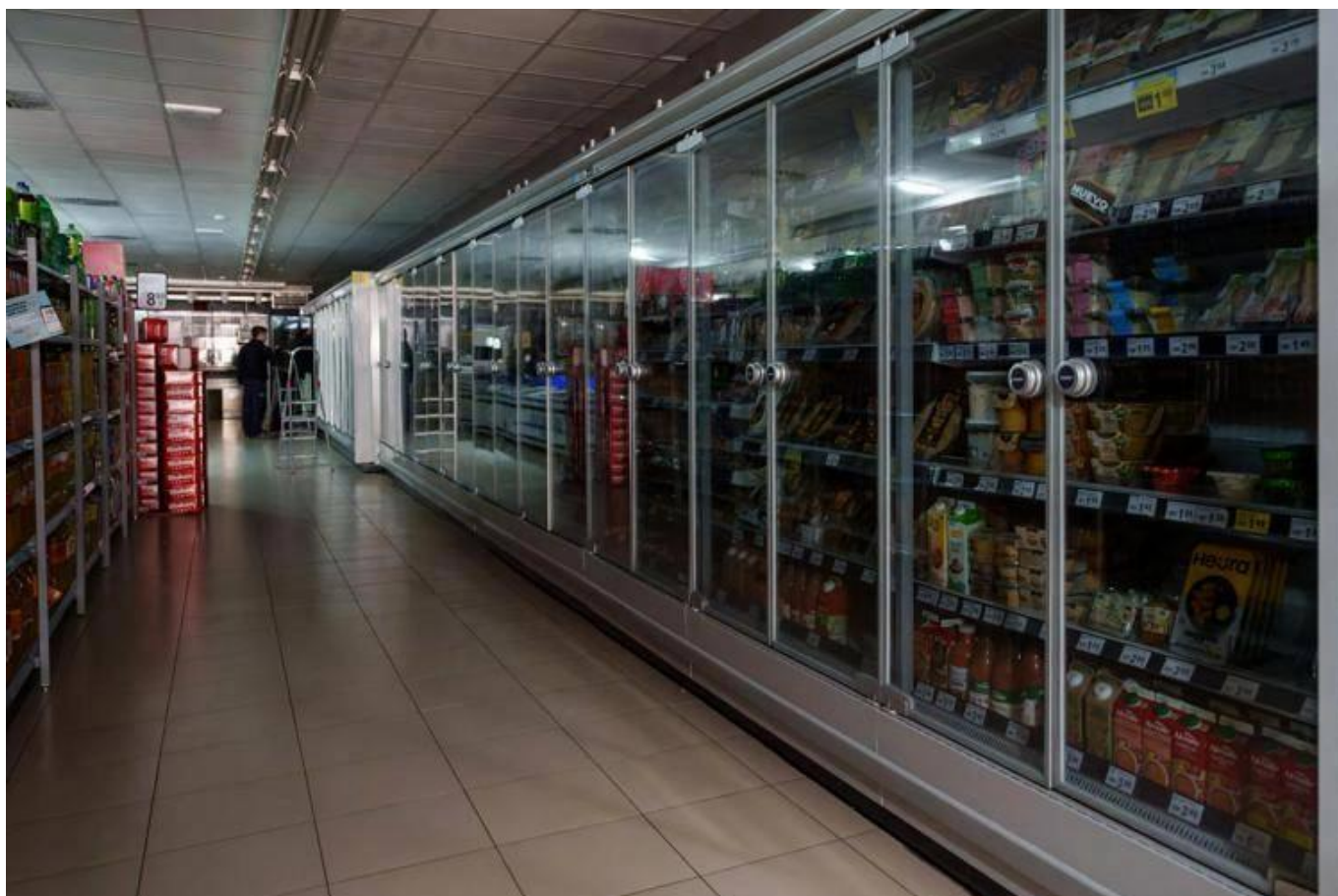


Sicurezza alimentare durante interruzioni di corrente: i consigli degli esperti su come affrontare un blackout

21 Maggio 2025

di **Patrizia Ferlini**



ROMA – Il blackout di aprile in Spagna e Portogallo è stato una cartina al tornasole. Vedere la popolazione ballare per le strade, leggere nelle piazze e tornare a parlarsi faccia a faccia è stato per alcuni un respiro di sollievo e per altri qualcosa di destabilizzante. In una valutazione oggettiva, però, è bene sapere quali sono i rischi possibili, in particolare in ambito alimentare.

L'Europa non è nuova a improvvise e prolungate interruzioni elettriche negli ultimi anni. In generale, la rete energetica, sempre più esposta a eventi climatici estremi, sovraccarichi e minacce informatiche, non può più essere considerata infallibile. Come ci può tutelare a casa

o nella propria attività ristorativa per garantire una corretta sicurezza alimentare?

Il cuore del problema risiede nella rottura della catena del freddo. Si parte dal presupposto che qualsiasi alimento, se non conservato alla corretta temperatura, può diventare un rischio per la salute, favorendo lo sviluppo di batteri patogeni. In una situazione di blackout è bene conoscere preventivamente i limiti degli elettrodomestici privati e aziendali che si hanno a disposizione per stabilire le priorità.

La temperatura di un frigorifero chiuso rimane stabile per circa quattro ore, andando ad aumentare dopo le sei ore. discorso diverso per i congelatori che riescono a mantenere la temperatura per circa dodici ore. Le celle frigorifere professionali, a seconda della coibentazione, possono garantire maggiore autonomia, ma richiedono comunque monitoraggio costante.

Al ritorno della corrente è bene verificare la situazione. La regola delle due ore è un riferimento utile: se un alimento è rimasto oltre i 4°C per più di due ore, va considerato a rischio. I cibi che si sono completamente scongelati, soprattutto carne, pesce e piatti pronti, non vanno ricongelati, ma eventualmente cucinati e consumati immediatamente, se in buone condizioni.

Ciò detto, gli esperti consigliano, in ambito domestico, di non sovraccaricare il frigorifero. Un frigo troppo pieno rallenta la circolazione dell'aria fredda. Anche utilizzare contenitori isolanti e mantenere gli alimenti più deperibili nelle zone più fredde può aiutare a preservare la temperatura.

Senza cadere in scenari apocalittici, i professionisti del settore consigliano di conservare una scorta di alimenti non deperibili (come legumi in scatola, pasta, riso, tonno, biscotti secchi). È anche utile tenere una riserva d'acqua potabile, considerando che alcuni sistemi di distribuzione potrebbero essere influenzati da interruzioni di corrente.

Gli esperti consigliano di chiudere sempre i rubinetti del gas quando non in uso e di garantire una buona ventilazione dei locali. Utile e corretto scollegare elettrodomestici come frullatori o forni durante il blackout, per evitare accensioni improvvise al ritorno dell'elettricità.

In Spagna e Portogallo si è assistito anche a scene da film, con code e resse nei supermercati, mosse dalle più variegata ipotesi: attacchi militari, invasioni aliene e chi più ne ha più ne metta. Il cibo è risultato il primo punto da affrontare in questo frangente di crisi per gran parte della popolazione, salvo poi accorgersi che i pagamenti elettronici erano anch'essi fuori uso e nessuno aveva con sé contanti per saldare il conto.

Ritorna il tema gastronomico anche al termine dell'emergenza, con un boom continentale di ricerche online su quali possano essere gli alimenti meno deperibili da conservare in casa in caso di eventi simili e quali siano gli accorgimenti da mettere in atto.

La cucina d'emergenza è diventata un tema sempre più affrontato. Il lato positivo che si può ritrovare è una maggiore consapevolezza e l'apprendimento di nozioni prima sconosciute. Il limite da non oltrepassare sta nel prepararsi senza farsi prendere dal panico. Consapevolezza e sicurezza senza psicosi.