

Tutto quello che avreste voluto sapere per fare l'olio piccante. (ma non avete mai osato chiedere)



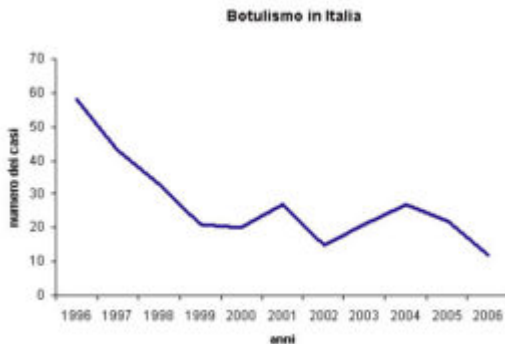
Quest'articolo vuole fare informazione sui rischi che si corrono nel fare l'olio piccante in casa, senza le dovute accortezze. Spesso sento in giro e leggo sul web metodi casalinghi per la realizzazione di olio piccante usando peperoncini freschi lavati e messi sott'olio senza nessun processo che, elimina o abbassa drasticamente il pericolo del BOTULINO.

Aspetti epidemiologici

In Italia, l'ultima importante epidemia di botulismo si è verificata nel 1996, quando decine di persone sono state ricoverate in diversi ospedali con evidenti sintomi di botulismo. La causa, poi accertata con diagnosi microbiologiche, è stata attribuita a una partita di mascarpone prodotta da uno stabilimento del Nord del paese. Il mascarpone è ampiamente utilizzato nella preparazione del tiramisù, uno dei dolci più popolari, e infatti la maggior parte dei pazienti è stata ricoverata proprio dopo aver mangiato questo dolce.

Grazie alla tradizione di preparazione domestica di conserve, tuttavia, il botulismo alimentare rimane in Italia un problema

di sanità pubblica, con una media di 20-30 casi segnalati ogni anno. Secondo i dati del ministero della Salute, dal 1996 al 2006 si sono verificati circa 300 casi di botulismo alimentare nel nostro Paese.



La percentuale è molto bassa direte voi, ma a quelli che è successo è come fosse successo a tutti □ MEDITATE

Come prima cosa vediamo cos'è il Botulino. Il **botulino** (*Clostridium botulinum*) è un **batterio anaerobico** che può contaminare gli alimenti rendendoli particolarmente pericolosi per la salute umana.

L'ingestione di questi cibi provoca un'intossicazione severa, nota come **botulismo** e caratterizzata da un quadro clinico specifico. Dopo un periodo di incubazione (12-48 ore fino a 8 giorni nei casi eccezionali) compaiono sintomi come nausea, vomito, diarrea e forti dolori muscolari; seguono importanti problemi neurologici, secchezza delle fauci e delle vie respiratorie, alterazioni visive, disturbi della fonazione e della deglutizione.

Il rapido aggravamento delle già precarie condizioni generali può portare a morte per paralisi respiratoria e conseguente asfissia. (fonte)

Vediamo 4 metodi per la realizzazione di olio piccante

1° metodo peperoncini freschi + olive per olio/ Lunga conservazione dell' olio ottenuto = questo metodo non è attuabile a casa perchè necessita che i peperoncini vengano aggiunti durante la molitura delle olive direttamente al frantoio e successivamente subisca tutto il processo per ottenere un ottimo olio. Professionisti del settore utilizzano questo metodo con eccellenti risultati.



2° Metodo peperoncini secchi + olio EVO/ Lunga conservabilità dell'olio ottenuto . Questo è il metodo più sicuro per realizzare un olio piccante di tutto rispetto a casa propria. Procedimento: I peperoncini devono essere fatti essiccare o in essiccatore a 35/37 gradi max fino a che non si sbriciolano oppure in luogo ventilato e in ombra. Dopo di che vengono sminuzzati ed introdotti in olio evo di buona qualità per un periodo più o meno lungo (minimo 30gg), in luogo fresco. Successivamente io filtro i peperoncini per una questione di conservabilità maggiore, ma si possono anche lasciare METODO ESENTE DA BOTULINO solo se i peperoncini sono ESTREMAMENTE SECCHI



3° Metodo peperoncini freschi + olio EVO/ NESSUNA conservabilità (l'olio ottenuto va consumato immediatamente)
Prendere un pentolino e far scaldare dell'olio EVO a 45/50 gradi ed introdurvi dei peperoncini a scelta lavati asciugati e sminuzzati. Lasciare i peperoncini nell'olio per 10/15 minuti mantenendo la temperatura e girandoli spesso. Una volta effettuata questa operazione si può filtrare i peperoncini ed utilizzare l'olio oppure lasciarli dentro ed utilizzare. L'olio così ottenuto NON VA CONSERVATO.

4° Metodo Fare peperoncini sott'olio come descritto in QUESTA mia ricetta ed utilizzare sia l'olio che i peperoncini. OTTIMA CONSERVABILITA' E, SE ESEGUITO CORRETTAMENTE, RISCHIO BOTULINO QUASI ASSENTE.



Per concludere due consigli:

1. Diffidate dei consigli di chi vi propone metodi alternativi NON esenti da rischi che vi dice : " **HO SEMPRE FATTO COSI' " . A cui rispondo " E VI è SEMPRE ANDATA BENE.....PER ORA**
2. Chiedetevi sempre **quanto vale la vostra salute** e se vale la pena rischiare ☐