



Ministero della Salute

In collaborazione con
il Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



**IL TEATRO
DELLA
SALUTE**

La finestra
sul Frigorifero



Ministero della Salute

In collaborazione con
il Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



IL TEATRO DELLA SALUTE

La finestra sul Frigorifero

ATTO UNICO E APPROFONDIMENTI

Autore:

Emiliano Ventura

Gruppo di lavoro:

Marina Bagni^I, Curatrice della collana

Marco Ianniello^I, Direttore Ufficio II

Alfredo D'Ari^{II}, Direttore Ufficio III

Michela Corsi^{III}, Direttore Ufficio IV

Alessandro Vienna^{III}, Docente esperto di educazione sanitaria e alimentare

Alice Perazzini^{IV}, IZS PLV - Ufficio Relazioni con il Pubblico

Lucia Decastelli, Manila Bianchi, Silvia Gallina, Amaranta Traversa^{IV},
IZS PLV, SC Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni

Il Ministero della Salute

Segretariato generale -
Ufficio II (ex DSVET)^I

Direzione generale della Comunicazione e
dei Rapporti europei ed internazionali
Ufficio III (exDGCOM)^{II}

In collaborazione con:
Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Direzione generale per lo studente,
l'integrazione, la partecipazione e la
comunicazione - Ufficio IV^{III}

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del
Piemonte, della Liguria e della Valle
D'Aosta^{IV}

Si ringraziano gli esperti medici, veterinari, nutrizionisti, biologi, tecnici, per i materiali gentilmente messi a disposizione che hanno reso possibile la realizzazione di questo testo.

Si ringrazia la Direzione Generale della Comunicazione e dei Rapporti europei ed internazionali, ed in particolare il Comitato di Redazione del portale del Ministero.

Indice

<i>Prefazioni</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Introduzione alla collana</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Presentazione dell' IZS PLV</i>	<i>pag. 11</i>
<i>Atto unico</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Approfondimenti didattici</i>	<i>pag. 35</i>
<i>Bibliografia</i>	<i>pag. 41</i>

Prefazioni

Il Ministero della Salute svolge il ruolo centrale di raccordo, coordinamento e di indirizzo strategico in attività mirate a garantire la salute del cittadino. Il Ministero della Salute, d'altro canto, per il tramite di enti preposti a livello territoriale, garantisce un ponte ideale tra le attività della salute pubblica e il territorio, mantenendo un continuo flusso di informazioni, in materia di prevenzione, vigilanza e controllo, nel campo della sicurezza alimentare, della salute e del benessere animale.

Questa collana editoriale è il risultato di un lungo percorso che abbiamo fatto con il contributo di tanti esperti degli IIZZSS, a ulteriore dimostrazione della costante sinergia tra il Ministero e questi Enti che svolgono un ruolo fondamentale per lo sviluppo di nuove strategie diagnostiche, per il continuo perfezionamento, la standardizzazione e la validazione di protocolli operativi, che hanno come unico scopo la salute pubblica. La cooperazione è uno strumento efficace e rappresenta un valore aggiunto per affrontare le nuove frontiere di una sanità moderna sia la vera medicina di prevenzione al fine di tutelare la salute dei cittadini italiani ed europei e degli animali.

Questa attività ha inoltre creato una pregevole sinergia tra il Ministero della Salute, il MIUR e le scuole e ci permette di dare voce a docenti e famiglie per esprimere le loro esigenze in merito alla vicinanza delle istituzioni alle famiglie e alla formazione specifica dei docenti in temi di salute. Il Teatro della Salute ci permetterà di fare un percorso

divulgativo in tutto il nostro Paese, raggiungendo una popolazione molto sensibile e attenta attraverso l'impiego di strumenti non convenzionali, che vanno a toccare le corde dell'immaginazione e della creatività, non in maniera forte e potenzialmente traumatica, bensì con il garbo e la delicatezza propri del teatro. Si tratta senza dubbio di un progetto che permetterà di sensibilizzare i suoi fruitori alla comprensione del mondo scientifico e animale in particolare, e nello stesso tempo rappresenta un modo efficace per far conoscere i molteplici aspetti che investono la figura del medico veterinario, spesso garante dell'equilibrio tra il mondo umano e il mondo animale.

In conclusione, questa collana editoriale rappresenta un ponte divulgativo utile e senza precedenti per affrontare e approfondire, anche in modo creativo, tematiche scientifiche spesso poco note, sinergicamente prodotte in un flusso continuo anche alla luce della valorizzazione del concetto di "medicina unica" intesa come solida e fattiva cooperazione tra le diverse figure professionali che operano nel mondo scientifico e istituzionale.

Romano Marabelli

*Segretario generale
Ministero della Salute, Roma.*

La collana editoriale Il Teatro della Salute sviluppa temi di notevole interesse scientifico, ricchi di valenze sociali ed educative, presentandoli in particolare, in maniera originale e accattivante, ai bambini della Scuola primaria, alle loro famiglie ed ai loro docenti.

L'iniziativa è frutto di una interessante e già sperimentata collaborazione tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Dipartimento per l'Istruzione - Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione, il Ministero della Salute - Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

L'egregia competenza dei professionisti che hanno curato la stesura e la realizzazione delle monografie garantisce la validità dei contenuti.

L'originalità delle proposte e la scelta di registri di comunicazione, adeguati in particolare alla giovane età degli alunni delle Scuole primarie, rendono il

materiale ottimo per sollecitare e guidare, a cura dei docenti e famigliari, stimolanti riflessioni e specifiche attività didattiche e formative.

Con l'augurio che Il Teatro della Salute possa risultare un valido contributo a diffondere sempre più nel nostro Paese una Cultura del Benessere che, in un'ottica interdisciplinare, con particolare riferimento alle discipline scientifiche, umanistiche, tecniche, all'educazione fisica, ai contenuti legati a "Cittadinanza e Costituzione", passi anche attraverso temi scientifici e tecnologici di estrema attualità, di Educazione alla Salute e Alimentare.

Michela Corsi

Direttore Ufficio II e IV

Direzione generale per lo studente, l'integrazione, la partecipazione e la comunicazione, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Roma.

Introduzione alla collana

Forti di risultati sperimentali ottenuti in progetti sulla comunicazione del rischio e nel rispetto del “comunicare la scienza” in *sensu stricto*, abbiamo voluto utilizzare un mezzo antico come il teatro, in un progetto condiviso con gli IIZZSS e con il MIUR, per rendere vivi ed appetibili concetti altrimenti ostici a bambini di questa fascia d’età, concetti che hanno a che fare con l’igiene degli alimenti, con la salute degli animali, con il delicato rapporto ed equilibrio tra l’ambiente in cui vivono gli animali e l’uomo, con il benessere degli animali e con la salute pubblica in generale.

Considerato che l’allestimento di una recita da parte degli insegnanti richiede tempo ed energie, insieme ai testi teatrali, in questa collana, sono forniti testi di approfondimento sugli argomenti trattati in modalità che faciliti gli insegnanti ad utilizzare con i piccoli discenti per trasferire loro importanti principi.

La seconda annualità del concorso nazionale per la scuola primaria “Il teatro della salute: dal laboratorio al banco di scuola” ci consegna anche l’esperienza positiva ed entusiasmante della partecipazione delle scuole che hanno concluso entro giugno 2014 la prima edizione. Abbiamo ricevuto video di recite, materiali di approfondimento lavorati e redatti dai ragazzi, filmati che contenevano una interpretazione originale dei testi dati, in forma di racconto, disegno, fumetto; tanti disegni e poster che contenevano collage di disegni ed elaborati anche tridimensionali sui soggetti delle nostre pièce

teatrali. Questo ha reso arduo per la commissione esaminatrice scegliere i migliori.

Per dare un’ulteriore guida a quanti, discenti e docenti, intraprendano questo nuovo viaggio con noi vorrei sottolineare che i principi che la commissione si è data per la prima edizione saranno applicati anche per la seconda edizione: l’attinenza alla pièce teatrale; l’originalità dell’opera realizzata dai bambini e l’armonizzazione operata dagli insegnanti; la comprensione del messaggio scientifico.

La fiducia che proponiamo nei nostri figli, leve del futuro, è stata uno stimolo a proseguire in questa direzione e ad ampliare l’esperienza degli atti unici teatrali a una serie più ampia di tematiche, selezionate sempre insieme agli IIZZSS, produttori instancabili di conoscenza. Allo stesso tempo, confidando ancora una volta che gli studenti, seppur così giovani, possano interiorizzare messaggi scientifici anche complessi, ci siamo rivolti con massimo rispetto al bambino, tenendo a mente che: “Il bambino esige dall’adulto una rappresentazione chiara e comprensibile ma non infantile...” della realtà (Walter Benjamin).

Marina Bagni

*Curatrice della collana,
Segretariato generale
Ufficio II (ex DSVET)
Ministero della Salute, Roma*

Presentazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLV) è un ente pubblico che dal 1913 opera fornendo prodotti e servizi a tutela della salute del consumatore, attraverso un'azione di controllo sulla sicurezza degli alimenti, sulla produzione dei mangimi e sulla salvaguardia della salute e del benessere degli animali che producono alimenti destinati all'uomo. L'IZSPLV lavora in sinergia con gli altri nove Istituti Zooprofilattici Sperimentali della rete nazionale e collabora con le autorità regionali, nazionali ed europee nell'attuazione delle strategie di prevenzione. Dalla sede principale di Torino, l'Istituto coordina una rete di dieci sedi distaccate provinciali diffuse sul territorio delle tre Regioni di competenza e impiega circa 400 persone tra veterinari, chimici, biologi, statistici, tecnici di laboratorio, informatici e personale amministrativo. Contestualmente alle attività portate avanti a supporto delle azioni di controllo, l'IZSPLV si impegna nella realizzazione di progetti di ricerca finalizzati allo sviluppo delle conoscenze nel settore dell'igiene, della sanità veterinaria e della sicurezza alimentare.

Durante le attività previste dalla ricerca "*Development of nanotechnological methods (biosensors) to detect hidden allergens in animal and vegetable origin food*" (Responsabile scientifico Dr.ssa Lucia Decastelli) finanziata dal Ministero della Salute (Bando di Ricerca Finalizzata, 2008), una antica tecnica di comunicazione, quale è il teatro, è stata individuata e utilizzata con successo, per divulgare alcuni importanti temi di sicurezza alimentare ai ragazzi delle scuole primarie. Il progetto, coordinato da IZSPLV ha visto la partecipazione della rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, dell'Università del Piemonte Orientale, del Politecnico di Torino, dell'Istituto Superiore di Sanità, del Consiglio Nazionale delle Ricerche, dell'Azienda Ospedaliera Maggiore della Carità di Novara con annessa la Rete Allergologica

della Regione Piemonte e dell'ex-Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute, che ha curato proprio la parte relativa alla comunicazione del rischio. Il percorso svolto con i docenti e con i discenti ha portato a significative ricadute quali la modifica degli atteggiamenti e dei comportamenti dei bambini, confermando questo approccio come un valido strumento di comunicazione del rischio relativamente alle tematiche di sanità pubblica veterinaria. Da questa esperienza è nato il volume numero "Zero" della collana del *Teatro della Salute* pubblicati in prima edizione nel 2012, comprensiva di due atti unici ("Una merenda particolare" e "Il grande pasticcio"), ideati e scritti per fornire uno strumento didattico agli insegnanti e aumentare nei bambini le conoscenze sulle allergie alimentari e la capacità di comprendere in quali cibi possono essere presenti ingredienti allergizzanti.

In quest'ottica l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta accoglie con grande entusiasmo la possibilità di collaborare alla stesura ed edizione di un nuovo numero della collana del *Teatro della Salute*.

Il testo teatrale "La finestra sul frigorifero" avvicina i piccoli lettori al mondo del frigorifero di casa, ricco di scomparti e cassetti dove gli alimenti-protagonisti interagiscono tra di loro come gli inquilini di uno stesso condominio. In questa allegra atmosfera "di casa" l'autore coinvolge il lettore, facendolo diventare spettatore di un vivace e variegato dialogo tra i personaggi della storia. Attraverso le parole dei protagonisti si attua il trasferimento al lettore di conoscenze scientifiche, in materia di sicurezza alimentare e di corretta gestione del frigorifero. I bambini della scuola primaria possiedono la capacità di acquisire e modificare facilmente il propri comportamenti e possono rappresentare un prezioso strumento per veicolare le informazioni alle famiglie. Il coinvolgimento in esperienze educative

pratiche, come il *Teatro della Salute*, aumenta la consapevolezza dei bambini nei confronti dei comportamenti protettivi da mettere in atto per la loro salute e garantisce un maggior livello di interiorizzazione delle informazioni. Questo testo teatrale rappresenta un valido strumento di educazione e di comunicazione dei principi di sicurezza alimentare nei confronti dei bambini: siamo orgogliosi di aver collaborato alla sua stesura e alla definizione del messaggio scientifico che esso contiene e veicola.

Dott.ssa Maria Caramelli

Direttore Generale f.f.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale

del Piemonte, della Liguria e della Valle d' Aosta

(Torino)



La finestra sul frigorifero

ATTO UNICO

LA FINESTRA SUL FRIGORIFERO

di Emiliano Ventura

Ai testi hanno collaborato:

*Marina Bagni
Manila Bianchi*

L'argomento di questo numero sono le MTA (Malattie trasmesse da alimenti), la loro diffusione e trasmissione. La recita, come le altre, è stata pensata in modo da poter essere realizzata con materiali semplici, di facile (ed economico!) reperimento, e la cui lavorazione possa essere un'attività da svolgere in classe.

Tutti i personaggi della *pièce* possono essere resi sia da un bambino che da una bambina, oppure cambiare genere da maschile a femminile, o viceversa, con degli adattamenti minimi. Basilico e Mozzarella dovrebbero rimanere un bambino e una bambina per riprodurre il gioco e le prese in giro tra fidanzati futuri sposi. I protagonisti sono tutti alimenti e quindi già stilizzati, è sufficiente che i bambini indossino tutti una maglietta colorata (il pomodoro rossa, la carota arancione, il basilico verde ecc.) oppure una bianca con un disegno dell'alimento o un cartoncino attaccato sulla stessa. Il Poliziotto e il Dottore avranno un berretto con lo stemma e un camice bianco, oppure lavorate di fantasia e di colori. La *pièce* è ambientata all'interno di un Frigorifero-condominio, i vari ripiani dove sono gli alimenti si possono ottenere con i normali livelli di altezze date dal pavimento, dalla sedia e dal tavolino; in questo modo qualche alimento si trova a terra, qualcuno in piedi sulla sedia, altri in piedi o seduti sui tavoli. I quattro virus/batteri nella recita possono vestire di nero e/o verde scuro, possono avere maschere o antenne, anche qui si lascia libero sfogo alla fantasia del docente-regista e del genitore-aiutante. Basilico dovrebbe avere una macchina fotografica al collo e una gamba fasciata, deve ricordare il protagonista (James Stewart) del film (*La finestra sul cortile*) a cui la recita si ispira e si richiama così apertamente.

(*) ATTENZIONE:

Una nota importante riguarda l'utilizzo delle musiche in scena: il testo riporta diversi suggerimenti per musica e colonna sonora, ma questi vanno intesi come spunto e possono essere sostituiti con facilità. Si informa che la musica è materiale artistico soggetto alla normativa del diritto d'autore (Legge 22 aprile 1941, n. 633 e ss.mm.). In Italia l'attività di intermediazione è affidata per legge alla SIAE. La SIAE richiede un pagamento, laddove previsto, in misura forfettaria e con importi minori per le recite scolastiche, che sono solitamente realizzate senza percepire guadagno. Anche la durata della riproduzione influisce sulle tariffe: le riproduzioni di singoli brani non superiori a 30 secondi e per una lunghezza complessiva della parte musicale compresa entro i 4 minuti, sono gratuite. Per una riproduzione più lunga di singoli brani o dell'intera parte musicale è previsto un pagamento. Si consiglia di verificare presso la sede SIAE di competenza territoriale per eventuali disposizioni e norme più specifiche (www.siae.it).

Personaggi:

Narratore - Eschimese
Il fotografo inferno - Basilico
La Mozzarella di bufala (fidanzata del Basilico)
La Carota (la collaboratrice domestica del Basilico)

La “Listeria”
Lo “Staphylococcus aureus” (o semplicemente Lo
“Stafilococco”)
Il “Campylobacter”
La “Salmonella”

Sig. Uovo
Sig.ra Uovo
Formaggio

Il Sedano (ballerino)
Il Merluzzo
La Sogliola
Il Gamberetto
Il Latte
Il Pomodoro
La Carne di pollo

Il Poliziotto
L'Assistente
Il Dottore

Scena 1

Entra l'eschimese-narratore in scena dove hanno già trovato posto tutti gli altri alimenti ognuno in un luogo preciso, chi su un tavolo, chi a terra, chi seduto sulle sedie.

La scena è l'interno di un frigorifero per cui ci possono essere scatolette e bottiglie di vino, latte o acqua.

I bambini in scena, che rappresentano tutti i vari alimenti, possono muoversi e fare semplici attività come mangiare, sistemarsi i vestiti o pettinarsi come se stessero a casa loro. Possono essere improvvisati dei separè per i vari scomparti o anche lasciare la scena libera identificando le "unità abitative" con delle sedie, una poltrona, un tavolino etc etc. creando piccoli quadretti domestici.

Narratore

) Il Frigorifero è un luogo piacevole, siamo abituati a vederlo chiuso e a posto, in ogni ripiano e in ogni cassetto gli alimenti stanno belli tranquilli. Almeno così sembra... (si guarda intorno con sospetto)

Entrano quattro bambini vestiti di nero o di scuro, sono mascherati da Patogeni, con antenne e armi, zampe o ali, insomma ognuno alimenti la propria fantasia.

I bambini-batteri vanno a mettersi ai quattro angoli della scena, possibilmente debbono restare nascosti o poco visibili.

Mentre camminano scambiano tra di loro queste battute

Listeria

) Niente è come sembra, noi batteri possiamo essere ben nascosti.

Salmonella

) Trovarci non è semplice siamo vecchi amici affezionati e scherzosi.

Campylobacter

) Avete ragione Listeria e Salmonella. Noi ci divertiamo a contagiare, a provocare malanni, mal di pancia e bolle varie.

Stafilococco

) Il nostri alleati sono la pigrizia e la sporcizia.

Listeria

) Bravo Stafilocco, hai fattoo anche la rima.

Stafilococco

) La pigrizia di chi non lava, di chi non pulisce, non tiene cura degli alimenti.

Salmonella

) Mai avuto alleati migliori, vero Campylobacter?

Campylobacter

) Verissimo, sono d'accordo ma avete già parlato troppo, non facciamoci scoprire, il silenzio e l'ombra sono nostri alleati.

Ormai i microrganismi (o batteri) sono nascosti e il narratore riprende

Narratore - eschimese (riprende la parola)

)...Se invece proviamo ad aprire la sportello e a guardare dentro scopriremo che è pieno di attività e di tipi strani esattamente come il condominio di casa nostra. Apriamo questa "Finestra sul Frigorifero" e vediamo se realmente è così freddo e tranquillo come si crede.

Musica e rumori di attività quotidiana varia (). Ognuno è intento a un'operazione, chi si pulisce il guscio, chi si pettina i capelli chi strofina la buccia per renderla più lucente. Qualcuno cucina e usa utensili da cucina, pentole e mestoli, producendo anche un certo frastuono.*

Entrano un Poliziotto e un Dottore che scortano un bambino ferito a una gamba che è ingessata o fasciata.

Pomodoro

) Ma che è successo, Basilico?

Dottore

) Lascia stare il paziente, ha bisogno di riposo.

Latte

) E perché c'è la Polizia?

Poliziotto

) Io sono solo un aiuto, il paziente è caduto e voglio vedere che tutto sia in ordine.

Basilico-fotografo

) Certo che è tutto a posto, come ve lo devo dire: sono solo caduto.

Poliziotto

) I frigoriferi sono luoghi strani,
molto strani, non si sa mai.
Guardandosi intorno con sospetto.

Sig. Uovo

) Che vuoi dire? Noi siamo tutta gente a posto e pulita! Viviamo in ordine...forse un po' strettini. A volte mi sento come una sardina!

Dottore

) Lo sappiamo lo sappiamo... ma è meglio essere sicuri.

Poliziotto

) Già la prudenza, così come la sicurezza, non è mai troppa.

Esce il Poliziotto e il Dottore e rimane il Basilico con l'Uovo

Basilico-fotografo

) Ciao Uovo come va? Sono contento di rivederti.

Uovo

) Bene, ma tu che hai fatto alla gamba?

Basilico-fotografo

) Sono caduto dal secondo ripiano, dove c'è la verdura, fino alle carni, e mi sono fatto male a una gamba. *(si tocca la gamba fasciata)*

Mozzarella di bufala *(entra di corsa)*

) Basilico ma che hai fatto alla gamba?

Basilico

) Stai calma Mozzarella, mia cara, è tutto a posto, niente di grave. Come spiegavo all'Uovo sono caduto dal mio ripiano e mi sono fatto male.

Mozzarella *(ansiosa)*

) E adesso quando guarirai Basilico mio?

Basilico

) Ci vorranno un po' di giorni, il medico ha detto di stare a riposo e fermo il più possibile.

Sig. Uovo

) Almeno così potrai riposare.

Basilico

) Veramente così mi annoio, meno male che ho la mia macchina fotografica così potrò distrarmi un po'.

Mozzarella

) Si ma bada a star fermo sennò la gamba non guarisce.
Poi chissà quando mi riporterai a ballare....*sospira*

Pomodoro *(si avvicina)*

) Buon giorno Basilico questa sera vieni alla riunione di condominio?

Basilico

) Buongiorno a te Signor Pomodoro.
Non posso, ho male alla gamba e devo star fermo.

Mozzarella

) Sì. Non si può muovere, deve stare seduto.

Pomodoro

) Peccato perché votiamo per sostituire l'amministratore, qui dentro non fa mai abbastanza freddo, la gente così va a male.

Basilico

) È vero ma io non posso muovermi, devo stare a riposo.

Mozzarella

) E io ti preparo una bella cenetta, che ne dici?

Sig. Uovo

) Stai attento Basilico, qui sento puzza di matrimonio.

Signora Uovo *(affianca Sig Uovo e magari ha un mestolo o una frusta da cucina in mano come se fosse stata interrotta da un'attività domestica.)*

) Tu non ti impicciare, lo sanno tutto che Basilico e Mozzarella stanno bene insieme!

Mica come noi....uffa!

Le due amiche passeggiano insieme chiacchierando.

Mozzarella

) Io lo dico da tanto tempo ma lui non ci sente.

Sig. ra Uovo

) Amica mia, lasciatelo dire, sei proprio fortunata. Basilico è così elegante e profumato. Poi si vede che nemmeno lui può fare a meno di te.

Basilico

) Ma veramente io dovrei partire...

Mozzarella

) Per ora non vai da nessuna parte, sei malato.

Pomodoro

) Sei malato e coccolato, beato te.

Mozzarella

) Su... forza... buono e seduto, io ti preparo il brodo.

Basilico

) Va bene ma almeno lasciami la macchina fotografica.

Mozzarella

) Eccola... ma basta con i selfie non se ne può più!

Basilico

) Io non li faccio mai i selfie a me piacciono i paesaggi!

Entra il narratore eschimese

Narratore-eschimese

) Io vorrei sapere perché hanno ambientato questa storia

qui dentro, ci saranno 4 gradi.

Come avete visto in un frigorifero succedono un sacco di cose, Basilico è caduto e si è fatto male, qualcuno pensa al matrimonio e c'è anche una riunione di condominio. Ma prima sembra che tutti vogliono fare una sfilata.

Musica ()*

Tutti gli alimenti continuano a parlare e fare le loro attività. C'è chi balla

e chi canta, a turno si fanno avanti come in una passerella a una sfilata di moda

Il Basilico, seduto su una sedia con la gamba alzata e poggiata su una seconda sedia,

si trova di lato o in mezzo alla scena in modo da poter inquadrare a turno ognuno dei protagonisti del Frigorifero-condominio. Tutti sembrano presi dalle proprie occupazioni

e indifferenti all'obiettivo di Basilico che li osserva e li fotografa, uno ad uno.

L'aria è quella di un condominio in cui tutti si conoscono e vanno d'accordo.

Scena 2

Mentre la musica si spegne o si abbassa lentamente i bambini – batteri si muovono tra gli alimenti, sono velocissimi e si rimettono ai quattro angoli, tutti tranne uno che si mette vicino o in braccio al formaggio.

Narratore

) Dopo questa specie di festa danzante la calma torna all'interno del Frigorifero, almeno così sembra, qualcuno potrebbe parlare di noia.

Esce

Basilico

) Uffa che noia, questa convalescenza non passa mai.

Entra la Carota con un grembiule per le pulizie in tasca ha una spugna.

Carota

) Ciao Basilico come va oggi? (*inizia a pulire intorno e sopra al Basilico, tira fuori la spugna*)

Basilico

) Ciao (*annoiato*) Come vuoi che vada Carota? Come ieri!

Esattamente come ieri... (*intanto guarda nella macchina fotografica*)

E stai attenta con questa spugna!

Carota

) La spuga mi serve per pulire bene lo sai, quante volte te lo debbo dire.

Mi ascolti o no?

Basilico

) Ho visto qualcosa di strano laggiù. (*indica in fondo al palco dove c'è il Formaggio*)

Il bambino vestito di nero vicino al Formaggio si nasconde meglio dietro di lui per non essere visto. Formaggio potrebbe fare degli esercizi di ginnastica e vestire una tuta.

Carota

) Che cosa hai visto? E dove? (*guarda*)

Basilico

) Laggiù ti dico! Guarda bene qualcosa di piccolo e nero è saltato dentro Formaggio.

Carota

) Io non vedo niente tranne Formaggio! Che tra l'altro è davvero in forma!

Con tono ammirato

Basilico

) Adesso non lo vedi ma prima si vedeva bene.

Carota

) Te lo sei sognato, è la noia. *(continua a pulire e tira fuori la spugna)*

Basilico

) No, l'ho visto anche con l'obiettivo della macchina fotografica.

Carota

) La verità è che adesso Formaggio ti sta antipatico!

Basilico

) E perché?

Carota

) Perché la tua cara amica Mozzarella ti fa pressioni per il matrimonio!

Basilico

) Ma figurati, io e Mozzarella andiamo d'amore e d'accordo.

E smettila con questa spugna!

Carota

) Ma lei vorrebbe sposarti mentre tu preferisci andare in giro a far foto.

Mentre parlano Formaggio si agita in modo strano come se avesse il prurito

Basilico

) Guarda Formaggio che fa?

Carota

) Che vuoi che faccia? Balla!

Non lo sai che vuole fare il ballerino?

Si starà allenando.

Intanto tutti gli alimenti tornano in scena, si muovono e continuano da sempre le solite attività, le uova preparano il pranzo per i piccoli, i pomodori dipingono, il latte fa jogging per mantenersi sano, la carne solleva pesi, il pesce si lava perché ha il complesso del cattivo odore.

Basilico

) Sono giorni che vedo Latte far jogging e Carne che fa palestra sollevando barattoli, lo so non c'è niente di strano.

Carota

) E Pesce che si lava sempre dove lo metti? È convinto di puzzare...forse ha anche un pochino ragione. Ognuno ha le sue piccole manie, che c'è di male?

Basilico

) Niente! Anche La famiglia Pomodoro è un po' strana. Si credono tutti artisti, a loro piace dipingere ma in fondo non c'è nulla di male.

Carota

) E allora perché ti agiti? *(continua a pulire con la spugna)*

Basilico

) Perché ho visto qualcosa di strano, lo vuoi capire o no?

Mozzarella

) Ciao Basilico come va oggi?

Carota

) Non glielo chiedere è nervoso!

Basilico

) Certo che sono nervoso, sono giorni che non posso far niente e tu continui a pulirmi con quella spugna.

Carota

) In più oggi ha le allucinazioni.

Basilico

) Io non ho allucinazioni.

Mozzarella

) Insomma che succede?

Basilico

) Succede che ho visto qualcosa di scuro saltare sopra Formaggio!
Proprio lì. *(indica ancora l'angolo del formaggio)*

Carota

) Io non ho visto niente.

Basilico

) Perché non hai lo zoom della macchina.

Mozzarella

) Formaggio sembra normale come al solito! Anzi, piuttosto in forma!

(anche lei, stesso tono ammirato usato prima da Carota)

Formaggio

) Op Op OP... (balla e canticchia)

Carota

) Lo dico anch'io. Non fa altro che ballare!

Mozzarella

) Vedrai che è stato frutto della noia.

Basilico

) Vi dico di no! Ho visto bene se non mi volete credere andatevene, io continuo a guardare, qui c'è qualcosa di marcio.

Carota

) Guarda che il Frigo lo pulisco "IO" ed è pulito come sempre, non mettermi nei guai senno' ricomincio ad usare la spugna su di te.

Basilico

) Tu farai anche un buon lavoro ma certi criminali sono furbi!

Carota

) E insiste con questa storia, forse è meglio lasciarlo solo.

Mozzarella

) Sì è meglio tornare dopo (escono entrambe).

Musica (Si suggerisce il brano della Pantera rosa o simile)*

Basilico da seduto continua a fissare tutti i protagonisti della

scena, con la sua macchina fotografica osserva tutti. Chi canta, chi balla, chi lavora, chi legge, chi fa le pulizie, chi cucina, ognuno è intento in un'attività quotidiana come nelle case e come nei condomini.

A un tratto i bambini vestiti di nero fermi agli angoli della scena, i bambini - batteri, si muovono

velocemente

cambiando di posizione come se giocassero ai quattro cantoni, poi si fermano di nuovo e si nascondono dietro altri alimenti.

Basilico cerca di seguirli con la macchina fotografica senza riuscirci.

Fine musica

Scena 3

Basilico

) Li ho visti, li ho visti! C'è qualcuno che si nasconde, qualcuno con delle pessime intenzioni.

Entra la Mozzarella

Mozzarella

) Che hai da lamentarti oggi?

Basilico

) C'è qualcosa di strano c'è qualcuno nel Frigorifero ti dico!

Mozzarella

) Certo che c'è qualcuno, è pieno di gente come al solito! Guarda che abitiamo tutti qui!

Basilico

) Qualcuno di clandestino, qualche criminale ne sono sicuro!
Chiama la Polizia, Mozzarella.

Sig.Uovo

) Ho sentito bene o qualcuno vuole chiamare la Polizia?

Sig.ra Uovo

) Già che storia è questa!

Basilico

) Perché vi preoccupate tanto?

Sig. Uovo

) Perché l'ultima volta hanno accusato il guscio di mia moglie.

Sig.ra Uovo

) Già dicevano che ero sporca e infetta, mi hanno costretta a un lavaggio intensivo, subito prima di andare nella frittata.

Carota

) Per fortuna sul tuo guscio c'è una pellicina invisibile che non fa entrare la sporcizia dentro

Sig. Uovo

) Sì la pellicina invisibile c'è e non tutti lo sanno, alcuni ci lavano subito, prima di metterci a posto, solo che così la pellicina protettiva va via.

Basilico

) Ma allora non dovete essere lavati!

Sig. Uovo

) No solo se devo essere usato subito, prima di poggiami sul piatto o sopra un tagliere, allora sì che una bella doccia va bene!

Sig.ra Uovo

) Spiega... spiega, io mi sono molto vergognata! (*coprendosi con le mani il viso o il corpo come se provasse ancora vergogna*)

Carota

) Ci credo, la Polizia ha modi spicci.

Formaggio

) A me una volta hanno detto di lavarmi perché davo fastidio agli altri alimenti.

Mozzarella

) Qualche volta in effetti Formaggio, non per parlare, ma puoi anche dare cattivo odore.

Formaggio

) Io sono d'accordo con la Sig.ra Uovo: c'è modo e maniera.

Basilico (*spazientito*)

) Ma insomma, volete chiamare la Polizia!?

Mozzarella

) Ma non si può chiamare la Polizia così, ci vogliono prove.

Basilico

) Chiama la Polizia prima che sia tardi, credo che ci siano dei batteri pericolosi nel Frigorifero come te lo devo dire!

Mozzarella

) Va bene non ti arrabbiare... (*urla*)
Polizia Poliziaaaaa

Entrano il Poliziotto con l'Assistente

Poliziotto

) Che succede? Chi ha chiamato la polizia?

Mozzarella

) Io chi altri?

Basilico

) Meno male che siete arrivati, c'è un grave pericolo.

Assistente/poliziotto 2

) Guarda chi si rivede quello che cade dai ripiani alti.

Poliziotto

) E già, come stai Basilico come va la gamba?

Basilico

) Lascia stare la gamba, ti dico che siamo in pericolo. Ci sono dei criminali!

Mozzarella

) Basilico stai attento alle accuse loro sono pubblici ufficiali.

Basilico

) Appunto è a loro che chiedo aiuto.

Poliziotto

) State calmi e spiegatevi meglio.

Assistente

) Sì, io non ho capito ancora niente.

Basilico

) Adesso vi spiego tutto.

Per passare il tempo della convalescenza osservo gli alimenti ...ehm i condomini, con la mia macchina fotografica e ho visto degli intrusi nel nostro Frigo, secondo me sono soggetti molto pericolosi e con pessime intenzioni.

Assistente

) Ma non è possibile chi vuoi che venga in questo posto gelato.

Poliziotto

) Abbiamo bisogno di prove Basilico, provaci quello che hai detto. Hai delle foto?

Basilico

) Noooooo, usavo la macchina solo per vedere con lo zoom non per fare foto!
Ironico.

Assistente

) Si vede che sei un dilettante!

Mozzarella

) Attento alle parole, stai parlando con il mio futuro marito!

Poliziotto

) Ah, complimenti! Non sapevo del matrimonio imminente!

Sig.ra Uovo

) Finalmente la notizia che attendevo!

Sig. Uovo

) Come sarebbe, a te che importa se si sposano?

Sig.ra Uovo

) Così avrò qualcosa di cui parlare!

Sig. Uovo

) Non ci posso credere, più passa il tempo e più somiglia a quella frittata della madre.

Sig.ra Uovo

) Meglio di quel bollito di tuo padre!

Sig Uovo

) Mio padre è un bravissimo uovo sodo!

Sig.ra Uovo

) Appunto è un bollito e se non la smetti ti faccio fare la stessa fine.

Basilico

) State buoni, tanto non stiamo per sposarci!

Mozzarella

) Come sarebbe Basilico...sei il solito guastafeste!!
Ti odio! (*esce arrabbiata*)

Poliziotto

) Tra moglie e marito non mettere il guscio.

Assistente

) Cominciamo bene eh Basilico.

Basilico

) Lasciate stare Mozzarella ha questa smania del matrimonio
ma poi le passa, il problema sono i batteri...lo volete capire o no?

Entra la Carota

Carota

) Basilico che hai fatto a Mozzarella?
Si è chiusa nello scomparto di Burro a piangere!

Basilico

) Ci mancavi solo tu adesso!

Carota

) Non si fanno piangere le mogli! Guarda che ti pulisco
con la spugna!(*lo sgrida con il dito e tira fuori la spugna*)

Basilico

) Fate qualcosa vi prego (*sconsolato*)
il Frigo è in pericolo.

Poliziotto

) E va bene Basilico, facciamo un tentativo.
Sergente (*rivolto all'assistente*) raggruppa gli alimenti
voglio fare una perquisizione.

Basilico

) Evviva così mi piaci!

Assistente

) Una perquisizione in un Frigorifero
non l'avevo mai vista.
(*Urla rivolto a tutti*)
Coraggio signori tutti in fila
si procede a una perquisizione!

*Tutti rumoreggiano e protestano, si lamentano ma il
Poliziotto e l'Assistente
li mettono in fila e uno ad uno cominciano la
perquisizione.*

Assistente

) Uno per volta coraggio... (*tira fuori un arnese che
sembra un metal detector
come quello usato negli aeroporti*)

Basilico

) Ma cercate i batteri con il metal detector?

Poliziotto

) Lasciaci fare il nostro mestiere Basilico!

Carota

) Ma è possibile che devi far arrabbiare sempre tutti!

*Sfilano tutti. L'assistente li nomina ad alta voce uno ad
uno, avendo in mano un elenco simile alla pulsantiera
di un condominio. Si può fare sia con sottofondo
musicale che senza.*

Sogliola/Pesce 1

) Vacci piano con questo coso, io sono delicata.

Merluzzo/Pesce 2

) Ma per chi ci avete preso, non siamo criminali.

Gamberetto

) Siamo freschi, vi dico che siamo tutti freschi.

Latte

) Non credo che stiano controllando la scadenza
(*mentre lo dice si controlla una scritta sulla manica o
sulla schiena*)

Carne di pollo

) Io sono carne bianca, lo garantisco,
sono magro e sano.

Assistente

) Forza gente poche chiacchiere!

Pomodoro

) Che modi, non mi rovinare la pelle, è così delicata.
(*lisciandosi un braccio*)

Poliziotto

) Poche storie questa è una perquisizione non una
sfilata!

Signor Uovo

) Ma che maniere... almeno diteci
di cosa siamo accusati.

Signora Uovo
) Non ci avete letto nemmeno i nostri diritti!

Carne di pollo
) È vero, siamo alimenti mica polli!

Lo guardano tutti un po' incuriositi

Carne di pollo
) Che c'è? Che ho detto? Perché mi guardate tutti?

Scuotono la testa tutti quanti e tornano a parlottare tra loro.

Assistente
) Quali diritti dovevo leggere?
Non stiamo mica in America o in un film.

Sedano
) Appunto sergente si può sapere che cercate in un Frigorifero.

Poliziotto
) Ma tu non volevi fare il ballerino?

Sedano
) Sì perché adesso che centra?

Poliziotto
) Centra perché devi lasciare che la giustizia faccia il suo corso!

Signora Uovo
) Per me potete correre quanto volete, ma non ci avete detto cosa cercate.

La perquisizione è ormai finita

Assistente
) Niente capo, sono tutti puliti.

Poliziotto
) Hai visto Basilico sei contento! Il Frigorifero è sicuro.

Basilico
) No, non sono contento, io sono sicuro di aver visto dei malviventi che si nascondevano. Erano sicuramente dei batteri.

Carota
) Ancora con questi batteri! Basilico, te l'avevo detto che io pulisco bene, ho sempre con me la fidata spugna.
Tutti sono stanchi e tornano alle loro occupazioni rumoreggiando contro Basilico

Tutti
)..ci vedi male...
..sei stanco..
..sei nervoso...
non ti vuoi sposare...
..comprati gli occhiali...
..trasloca...

Il Poliziotto e l'Assistente escono

Basilico
) Vi ricrederete!
Io continuo a stare in allerta, c'è qualcosa che non va bene!

Mozzarella
) Hai visto che la Polizia non ha trovato nulla di strano.

Basilico
) Lo so Mozzarella ma credimi, qui c'è qualcosa di molto pericoloso.

Mozzarella
) Io vado a parlare con gli altri, non vorrei che ce l'avessero con te per questa perquisizione

Musica ()*

*Tutti sono intenti nelle loro occupazioni.
Ognuno ha ripreso la propria attività, chi balla, chi canta,
chi prepara da mangiare, chi si pulisce il guscio, chi si lava come i pesci,
Merluzzo, Sogliola e Gamberetto per togliersi il cattivo odore.*

Scena 4

Sono sempre tutti in scena tranne Carota e Mozzarella che entrano tra breve.

Entra il Narratore-eschimese.

Narratore-eschimese

) Questa volta Basilico l'ha fatta grossa, ha costretto tutti gli alimenti a una perquisizione della Polizia.

Chissà come saranno tutti arrabbiati, vanitosi come sono, sono stati passati in rassegna come se fossero dei criminali. Vediamo ora come se la cava.

Esce

Basilico

) Eppure io ho visto qualcosa sono sicuro che nel frigo si nasconde qualcosa di... letale...

Chiama a gran voce

..Mozzarella Carota dove siete?

Entrano

Mozzarella e Carota

) Eccoci... cosa c'è.

Basilico

) Vi debbo parlare.

Mozzarella

) Spero che siano delle scuse, hai creato un bel papapiglia.

Carota

) Qui ce l'hanno tutti con te!

Basilico

) Mi dispiace tanto ma sono sicuro di quello che dico.

Carota

) Ancora?!

Mozzarella

) Ma sei testardo eh?

Basilico

) Fidatevi di me, anche se la perquisizione della Polizia non li ha visti, qui ci sono dei batteri.

Carota

) Ma quante brutte figure vuoi fare?

Basilico

) Questa volta ho un piano ma ho bisogno del vostro aiuto.

Carota

) Non lo so Basilico.....(*titubante*) io qui ci lavoro! Pulisco tutto bene e a fondo!

Basilico

) Non ti preoccupare non avrai guai.

Mozzarella

) Va bene sentiamo questo piano.

Basilico parla all'orecchio di Mozzarella e Carota Mentre gli altri alimenti continuano le loro attività.

Basilico

) Siamo d'accordo?

Mozzarella e Carota

) D'accordo!

Basilico

) Benissimo allora iniziamo.

Carota (*si rivolge a tutti gli alimenti inscena*)

) Scusate signori ma per motivi di organizzazione interna devo chiedervi di cambiare ognuno il suo posto nello scaffale.

Mozzarella

) In particolare dobbiamo tenere separati gli alimenti cotti da quelli crudi!

Merluzzo

) E chi l'avrebbe detto!

Sogliola

) Scommetto che è un'altra pensata di Basilico!

Mozzarella

) No è un ordine dell'amministratore.

Pomodoro

) Io non voglio cambiare scaffale.

Sig. Uovo

) La cosa non va neanche a me.

Carota

) Andiamo poche storie, dobbiamo tenere separati i cibi cotti dai crudi, è importante per la vostra salute.

Mozzarella

) La verdura deve spostarsi nell'apposito cassetto, al piano terra.

Carota

) Pesce e carne crudi nel reparto più basso sopra il cassetto delle verdure.

Mozzarella

) E in alto i cibi cotti! Su, su, andate in alto. Così bravi.

Gli alimenti si spostano a seconda delle indicazioni ricevute.

Carota

) Anche la verdura cotta in alto.

Mozzarella

) E ricordatevi la nostra regola interna
"Chi prima entra prima esce!"

Carota

) Cercate di non stare troppo tempo in fondo, altrimenti di voi ci si dimentica.

Sig. ra Uovo

) Uffa! Regole, regole e ancora regole!

Latte

) In questo condominio non si fa altro.

Si crea un gran disordine all'interno della scena e del Frigorifero, alimenti che cambiano posto, chi su un banco, chi per terra, chi su una sedia, chi sotto il tavolo come se fosse in un cassetto del Frigo.

Basilico

) Bravissime, ottimo lavoro!

Carota

) Non capisco perché abbiamo separato gli alimenti.

Mozzarella

) E perché li abbiamo fatti cambiare di posto.

Basilico

) Perché ognuno deve avere un posto preciso e così abbiamo tolto ai batteri dei punti di riferimento e cercheranno di contagiare i cibi ancora sani.

Carota

) Ma allora sei un guastatore?

Vuoi contagiare tutti. Io e la mia spugna non approviamo!

Basilico

) Ma che dici, voglio solo farli esporre così li possiamo scoprire e catturare.

Mozzarella

) Sei astuto eh, Basilico.

Sono davvero fortunata ad averti sposato ehm..volevo dire incontrato!

Basilico

) Adesso dobbiamo osservare con attenzione!
(prende la macchina fotografica)

Musica ()*

Scena 5

Intanto gli alimenti si sono sistemati nei nuovi posti e i bambini-batteri nascosti ai quattro angoli della scena cominciano a muoversi cercando di andare verso altri alimenti da contagiare.

Basilico
) Eccoli eccoli guardate...

Mozzarella e Carota
) È vero ci sono degli individui sospetti. Sono piccoli, se non me lo dicevi neanche li notavo...ma ce ne sono tanti.

Basilico
) Andate a chiamare la Polizia e il Dottore presto.

Mozzarella e carota
) Sì si andiamo, ma tu stai attento!

Basilico
) Veloci veloci.

Escono Mozzarella e Carota ma i batteri hanno capito che il Basilico li ha visti e denunciati alla Polizia e cercano di nascondersi

Listeria
) Ehi ragazzi, quel guardone ci ha visto!

Campylobacter
) Dove capo? Dove? Dobbiamo contagiarlo così impari.

Salmonella
) Io odio gli impiccioni!

Stafilococco
) Sbrighiamoci andiamo a contagiarlo tanto con quella gamba non si può muovere.

Vanno in avanti verso Basilico

Basilico *(si fa scudo con le mani mentre i patogeni avanzano minacciosi)*
) Ehi che volete da me, fermi...
Aiuto Polizia...Dottore aiutoooooo Mamma.....

Entra il Poliziotto e l'Assistente insieme al Dottore a Mozzarella e Carota

Poliziotto
) Fermi là e mani in alto!

Assistente
) Vi conviene non muovere una sola antenna...o quello che sono!

Dottore
) E brava la nostra Listeria. *(rivolto al capo del gruppetto)*
Pensavi di contagiare altri alimenti oltre al povero Formaggio!

Basilico
) Allora è vero che Formaggio è stato contagiato.

Poliziotto
) Sì ed è in rianimazione!

Carota
) In rianimazione? Ma allora è grave!

Assistente
) Diciamo che è un po' molliccio, ma con un po' di cottura potrebbe riprendersi!

Carota
) Meno male, è così simpatico con quella smania del ballo.

Mozzarella
) Ma come può essere che con questo freddo ci siano i batteri!

Carota
) E io che pulisco sempre tutto, io e la mia spugna.

Dottore
) La Listeria è uno dei batteri più pericolosi perché anche alle temperature basse del Frigorifero riesce a vivere e moltiplicarsi!

Assistente
) E bravi, allora vuol dire che vi metteremo al fresco.

Poliziotto
) Gran bella battuta Sergente, mi viene voglia di promuoverti.

Assistente
) Grazie capo!

Listeria
) Questa volta ci avete preso ma non finisce così.

Stafilococco
) Non so perché ma mi sento umiliato!

Campylobacter
) Io già covo vendetta.

Salmonella
) Pretendo che mi si accusi formalmente!

Poliziotto
) Non ti preoccupare
la lista delle accuse è molto lunga: mal di pancia,
febbre, mal di stomaco, dissenteria.
Posso anche proseguire se volete...

Dottore
) Ormai non avete più scampo, dopo che Basilico
ha separato gli alimenti non ci resta che pulire tutto
bene!

Carota
) A quello ci penso io, (*tira fuori la spugna*)
è il mio lavoro e questa volta non ci saranno angoli
bui.

Dottore
) Brava Carota pensaci tu!

Poliziotto
) Forza ragazzi vi aspetta un soggiorno (*rivolto ai
patogeni*)
al “fresco” come dice il Sergente.

Listeria
) Dovevate fare i comici non i poliziotti!

Escono i patogeni e i poliziotti

Basilico
) Per un momento me la sono vista brutta!

Mozzarella
) Sei stato bravo e coraggioso.

Sig. Uovo
) Bravo Basilico, avevi capito tutto
e noi che ti abbiamo criticato.

Pomodoro
) E già, io sto diventando rosso per la vergogna.

Carne di Pollo
) Io impallidisco per la paura, che rischio abbiamo
corso!
Grazie Basilico.

Dottore
) Io direi che sei stato in gamba, ah ah ah (*ride da
solo*)

Basilico
) Mi sa che avete fatto tutti un corso di comicità!

Carota
) Un po' di allegria non guasta in questo gelo.

Mozzarella
) Allora diciamo che ogni tanto ci vuole
qualche freddura ah ah ah...

Basilico
) Poveri noi speriamo che
il resto della convalescenza vada meglio!

Dottore
) Non preoccuparti la gamba è quasi guarita
tra un paio di giorni potrai alzarti.

Basilico
) Era ora non ne potevo più!

Mozzarella
) Hai sentito Basilico, tra poco tornerai in piedi
possiamo fare un viaggio e magari sposarci!

Basilico
) Era meglio la convalescenza.

Mozzarella
) Spiritoso, forse preferivi Listeria.

Basilico
) No no per carità, va bene per il viaggio
e per il matrimonio vedremo...

Carota (*dando una gomitata all'amica*)
) Ha detto “vedremo”, è già qualcosa Mozzarella!

Mozzarella
) Meglio di niente.

Entra il narratore-eschimese

Narratore

) La finestra sul Frigorifero sta per chiudersi.
La separazione tra i cibi cotti e crudi, la pulizia di ogni angolo e cassetto ha reso questo speciale condominio un luogo sicuro anche a prova di batteri ma non dobbiamo mai dimenticare alcune regole, le vogliamo ripetere?

Dottore

) Quasi nessun batterio è amante del freddo, il problema semmai è tenere il frigo alla giusta temperatura.
Magari usate un termometro per controllare che sia freddo.

Carota

) Bisogna sempre pulire bene ogni ripiano, ogni angolo del frigo e farlo spesso.
Acqua e bicarbonato oppure acqua e aceto vanno benissimo!
E naturalmente la mia spugnetta.

Mozzarella

) Ricordarsi la regola del Frigorifero:
"Chi prima entra prima esce".

Basilico

) Tenere sempre separati i cibi cotti da quelli crudi.

Dottore

) Non state tutti ammucchiati in un posto, ordine sparso, così si lascia passare il fresco per tutti.

Carota

) L'uovo deve essere sempre cotto bene, soprattutto per i bambini, gli anziani, e le donne che aspettano un bambino;
la Salmonella potrebbe essere nascosta lì dentro.

Dottore

) La stessa cosa vale per il pesce, il pollo, e la carne in generale.

Basilico

) La frutta e la verdura vanno lavate molto bene se verranno mangiate crude.

Dottore

) E ricordatevi di lavare sempre bene le mani con acqua calda e sapone prima di mangiare.

Basilico

) E dopo aver toccato dei cibi crudi!

Carota

) E dopo aver usato la toilette!

Sig. ra Uovo

) Anche se mi dispiace un po', è meglio tenere le uova separate e non a contatto con altri alimenti.

Latte

) Anch'io che sono il Latte per la colazione se sono crudo è meglio che mi facciate bollire prima di bermi.

Musica () con presentazione e posizione degli alimenti nel frigo!*

Il Narratore

) Ehi Basilico ma allora queste nozze si fanno o no?

Basilico

) Mi dispiace ma è troppo tardi.
È ora di chiudere
'La finestra sul frigorifero!'

Saluti, inchino o passerella.

Fine

Approfondimenti per il docente

A cura di
Emiliano Ventura
Manila Bianchi

Perché

La finestra sul Frigorifero

Chi non ricorda il film *La finestra sul cortile* del 1954 diretto da Alfred Hitchcock? È da questo film che abbiamo preso la vicenda ambientata nel nostro frigorifero-condomino.

La storia è molto nota ma è bene riassumerla e magari consigliare la visione di questo vecchio film prima di mettere in scena la *pièce* teatrale o anche prima di fare una lezione in classe sulla pulizia del frigorifero e sui pericoli di una cattiva igiene.

Un fotoreporter chiamato Jeff (il nostro Basilico) è costretto su una sedia a rotelle da una frattura alla gamba riportata in un incidente di lavoro.

Immobilizzato e annoiato per l'inattività, Jeff, inizia a osservare i suoi vicini di casa, servendosi di un binocolo e della propria macchina fotografica con teleobiettivo.

La sua fidanzata, Lisa, (la Mozzarella) si reca regolarmente a fargli visita, sfruttando l'occasione per insistere con Jeff sul loro matrimonio in modo da averlo vicino e non più in giro per il mondo: Jeff però, giudicando incompatibili i loro due stili di vita, vuole mantenere la loro relazione così com'è. Una notte Jeff viene svegliato da un urlo di donna, comincia da quel momento a prestare particolare attenzione agli strani movimenti che si verificano nell'appartamento dei Thorwald al punto da convincersi che Lars Thorwald (uno dei nostri batteri tipo la Listeriosi) abbia ucciso la moglie e fatto sparire il cadavere.

Jeff inizia una vera e propria indagine personale, aiutato dalla sua infermiera Stella (che noi abbiamo trasformato nella Carota donna di servizio), subito intrigata dalle speculazioni di Jeff, e dallo scettico amico investigatore Thomas J. Doyle (il nostro Poliziotto).

Lisa, anche lei inizialmente scettica e soprattutto preoccupata per l'eccessivo coinvolgimento con il quale Jeff spia i vicini, a poco a poco si convince che egli ha ragione e decide di aiutarlo.

Lisa decide di arrampicarsi fin sopra l'appartamento di Thorwald attraverso una finestra aperta. Quando Thorwald rientra afferra Lisa, Jeff chiama la polizia

che arriva in tempo per salvarla.

Con la polizia presente, Jeff nota che Lisa tiene le mani dietro la schiena, esibendo la fede nuziale della moglie di Thorwald. Anche Thorwald nota che Lisa sta facendo segnali a qualcuno, guarda oltre la finestra e vede Jeff. Allora il fotografo telefona a Doyle (il detective) mentre Stella va alla centrale di polizia per pagare la cauzione di Lisa, lasciando Jeff da solo.

Il reporter si rende conto che Thorwald sta arrivando e quando entra per ucciderlo Jeff fa scattare ripetutamente il flash, accecandolo temporaneamente. Jeff urla per richiamare l'attenzione ma viene spinto verso la finestra aperta, cade al suolo ma l'impatto è attutito da alcuni poliziotti mentre altri arrestano Thorwald che confessa l'omicidio della moglie.

Diversi giorni dopo si vede Jeff che riposa sulla sedia a rotelle con entrambe le gambe ingessate, l'appartamento dove vivevano i Thorwald è stato nel frattempo completamente sgomberato e ci sono degli imbianchini che stanno inverniciando le pareti. Nell'ultima scena si vede Lisa distesa vicino a Jeff che legge un libro sui viaggi all'estero ma che sostituisce velocemente con una rivista di moda appena il fidanzato si addormenta.

Le malattie trasmesse da alimenti

Come abbiamo visto nella pièce teatrale il frigorifero può essere un luogo in cui alcuni batteri possono trovare delle condizioni favorevoli al loro 'sviluppo'; dopo il gioco e lo spettacolo ci aspetta il compito di capire quali siano questi virus/batteri/ altri microrganismi e come evitare, oltre la loro presenza, una possibile e spiacevole infezione.

Come al solito cediamo la parola a un esperto dell'Istituto zooprofilattico sperimentale, il nostro Mister X.

Che vuol dire la sigla MTA?

Le malattie trasmesse da alimenti (MTA) sono causate dal consumo di cibo o acqua contaminati con agenti di varia natura, come batteri, virus, tossine, parassiti e agenti non convenzionali. La via di introduzione nell'organismo è quella gastroenterica ed è a questo livello che si manifesta generalmente la prima sintomatologia. La contaminazione degli alimenti può avvenire in tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione primaria (allevamento) fino alla nostra tavola.

Secondo gli ultimi dati disponibili, la maggior parte degli episodi di malattia sono causati da batteri come *Salmonella* e *Campylobacter*, da tossine batteriche prodotte da *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus* e da virus. Tra i principali alimenti veicoli di infezione vengono indicate le uova e i prodotti derivati, pasti misti e prodotti ittici. La manipolazione corretta degli alimenti, la loro adeguata conservazione e l'adozione di buone pratiche rivestono un ruolo fondamentale nel prevenire il rischio di contaminazione e di moltiplicazione dei microrganismi.

Esistono varie modalità con cui i microrganismi possono causare una patologia alimentare e si distinguono quindi in tre forme diverse:

- 1) *Infezione alimentare*: malattia causata dall'ingestione di microrganismi vivi che, successivamente, si moltiplicano e invadono l'ospite (es. *Listeria*, *Salmonella*, *Campylobacter*)
- 2) *Intossicazione alimentare*: malattia prodotta dall'ingestione di una tossina preformata presente nell'alimento (es. *Staphylococcus aureus*).
- 3) *Tossinfezione alimentare*: malattia determinata dal consumo di alimenti contenenti batteri che moltiplicandosi a livello intestinale possono produrre tossine.

Si chiama "infezione alimentare" ogni "Malattia causata dall'ingestione di microrganismi vivi che, successivamente, si moltiplicano e invadono l'ospite".

Le infezioni alimentari sono causate dalla presenza di batteri vivi e vitali presenti all'interno di un alimento in grado di superare la barriera gastrica del consumatore e di arrivare all'intestino. I microrganismi invasivi possono provocare infiammazioni localizzate oppure infezioni sistemiche generalizzate, caratterizzate da diffusione per via ematica, febbre e formazione di anticorpi. Nell'intestino dell'ospite i batteri devono essere in grado di superare le resistenze dell'organismo, adattandosi all'ambiente, di aderire alla mucosa e di iniziare a moltiplicarsi.

In alcuni casi i batteri possono superare la mucosa intestinale ed entrare in circolo: quando si verifica questa evenienza viene a determinarsi una batteriemia o setticemia. Alcuni batteri sono in grado di superare anche altre barriere come quella emato-encefalica o placentare determinando manifestazioni neurologiche o danni fetali. Il meccanismo d'azione con cui si sviluppa

l'infezione batterica giustifica il lungo periodo d'incubazione di queste forme, ovvero il tempo che intercorre tra l'ingestione dell'alimento e la comparsa dei sintomi, che si manifestano a non meno di 12-24 ore, fino a 7-9 giorni o oltre.

Molto interessante non è vero? Ora nello specifico vediamo alcune infezioni dovute a i batteri che abbiamo incontrato nella nostra pièce teatrale. È ancora una volta l'esperto che ci propone un elenco dei batteri, seguiamolo con attenzione.

Un esempio di infezione alimentare è la **listeriosi**, una malattia provocata dall'ingestione di alimenti contaminati da batteri appartenenti al genere *Listeria*. Tra le diverse specie, *Listeria monocytogenes* rappresenta l'agente responsabile della quasi totalità dei casi di malattia nell'uomo, questo agente è ampiamente diffuso in natura, nel suolo, nelle acque e nel foraggio ed è in grado di replicare a temperatura di refrigerazione.

Sebbene la *listeriosi* sia una malattia poco frequente nell'uomo, l'alto numero di casi di mortalità riportati la rende un serio problema di salute pubblica soprattutto per quelle categorie di persone considerate a rischio come bambini, anziani, soggetti immunocompromessi e donne in gravidanza.

La via principale di infezione nell'uomo è rappresentata dal consumo di alimenti contaminati. La contaminazione può avvenire a livello di materie prime oppure durante le fasi di produzione e trasformazione. Tra gli alimenti che possono rappresentare un veicolo di *listeriosi* ricordiamo in particolare i formaggi a pasta molle e a crosta fiorita (es. gorgonzola); il latte crudo o non pastorizzato; il pesce, soprattutto affumicato poichè viene consumato come tale e quindi è più facilmente contaminato se non conservato idoneamente; la carne cruda e i vegetali crudi.

I sintomi possono variare ed essere simili a quelli dell'influenza (mal di testa, nausea, spossatezza) ma anche essere rappresentati da gastroenteriti di diversa entità accompagnate da nausea, vomito, febbre, diarrea e dolori muscolari che, negli individui sani, si risolvono nell'arco di breve tempo. Per quelle categorie di individui definite "a rischio", quali anziani, neonati e soggetti immunocompromessi, la *listeriosi* può determinare infezioni gravi quali meningoencefaliti e setticemia. L'infezione contratta durante la gravidanza è di grande rilevanza in quanto può portare ad aborto, parto prematuro e morte neonatale.

Come si previene la listeriosi?

Al fine di prevenire la trasmissione dell'infezione si possono attuare alcuni accorgimenti durante la preparazione degli alimenti. *Pulizia*: lavare bene le mani prima di preparare gli alimenti; lavare bene le superfici di lavoro e gli utensili utilizzati per alimenti crudi; lavare bene i vegetali soprattutto se consumati crudi; risultano importanti l'igiene e la pulizia del frigorifero (*L. monocytogenes* è in grado di moltiplicarsi a temperatura di refrigerazione). *Cottura*: raggiungere i 70°C in fase di cottura. Separare i cibi cotti da quelli crudi per evitare la cross-contaminazione. Ricuocere (portare ad alta temperatura per diversi minuti) gli alimenti avanzati e mantenuti refrigerati. Le raccomandazioni per le categorie a rischio (compresa la gravidanza) sono semplici. Evitare il consumo dei formaggi erborinati, a pasta molle e a crosta fiorita (come ad esempio il gorgonzola) o prodotti a base di latte non pastorizzato. Evitare consumo di latte crudo o non pastorizzato, evitare consumo di pesce affumicato.

I batteri appartenenti a questo genere sono responsabili della **salmonellosi**, un altro esempio delle più frequenti malattie a trasmissione alimentare. *Salmonella* spp. ha come habitat il tratto intestinale dell'uomo e degli animali e la sua presenza nell'ambiente è conseguente a contaminazione fecale. Si distinguono salmonelle adattate all'ospite, responsabili di tifo e paratifo nell'uomo, diffuse nei paesi in via di sviluppo, e salmonelle non ospite-specifiche che possono infettare l'uomo e gli animali e rappresentano un frequente agente di tossinfezione alimentare nei paesi industrializzati. L'infezione si trasmette principalmente per via oro-fecale. La principale via di contaminazione dell'uomo è rappresentata dal consumo di alimenti contaminati: in particolare carne di pollo, tacchino e maiale, molluschi bivalvi, semi germogliati pronti al consumo, uova e ovoprodotti, prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo, frutta e verdura crude. Gli animali domestici quali cani, gatti, uccelli, roditori e rettili (iguane e tartarughe d'acqua) possono rappresentare, seppur raramente, una fonte di infezione per l'uomo.

I sintomi possono variare dai semplici disturbi del tratto gastro-intestinale (dolori addominali, nausea, vomito, diarrea, febbre) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie e infezioni extra intestinali) soprattutto nei bambini, anziani e nei soggetti

immunodepressi. I sintomi della malattia si manifestano comunemente tra le 12 e le 36 ore dall'ingestione degli alimenti contaminati e si protraggono per 4-7 giorni. Solitamente la malattia ha un decorso benigno e autolimitante.

Come si previene la salmonellosi?

Al fine di prevenire la trasmissione dell'infezione si possono attuare alcuni accorgimenti durante la preparazione degli alimenti. *Pulizia*: lavare le mani con sapone e acqua calda prima di manipolare gli alimenti; lavare tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti, soprattutto se vengono utilizzati prima per alimenti da consumarsi cotti e poi per alimenti da consumarsi crudi. *Lavare* bene frutta e verdura (le materie prime) soprattutto se consumate crude. *Separare* alimenti crudi e cotti: in particolare le carni, il pollame e il pesce crudo dagli altri alimenti. Non riutilizzare per altri alimenti, se non dopo lavaggio accurato, coltelli e taglieri utilizzati per alimenti crudi, se non dopo lavaggio accurato. *Conservare* gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo. *Cuocere bene* in particolare per le categorie di soggetti "a rischio" quali bambini, anziani e persone immunodepresse si consiglia di cuocere bene la carne, il pollame, il pesce e le uova.

Listeriosi e Salmonellosi sono i nomi più famosi ma ce ne sono altri con nomi più difficili vero?

Il genere *Campylobacter* comprende diverse specie di batteri a forma di spirale, termotolleranti (crescono a temperature comprese tra i 37 °C e i 42°C), microaerofili (crescono bene in presenza di poco ossigeno) e responsabili di "campilobatteriosi" nell'uomo e negli animali.

Campylobacter è diffuso in natura, negli animali e nell'ambiente. Il principale serbatoio è il tratto intestinale di animali selvatici e domestici. Gli uccelli, soprattutto il pollame, sono gli ospiti più comuni, ma anche i bovini, gli ovini e i suini. La trasmissione all'uomo può avvenire in modo indiretto attraverso il consumo di alimenti e acqua contaminati da materiale fecale e, con frequenza minore, attraverso il contatto diretto con animali infetti, sia domestici che zootecnici, e tra uomo e uomo. Gli alimenti che rappresentano il principale veicolo d'infezione nell'uomo sono le carni avicole

infette (pollo, tacchino, anatra, oca) consumate poco cotte. La contaminazione della carne avviene durante la macellazione, attraverso il contatto diretto con il materiale fecale. Un'altra via di infezione da non trascurare è rappresentata dal consumo di latte vaccino crudo o non pastorizzato. Il pesce, le cozze e i vegetali crudi possono rappresentare, seppur con minor frequenza, un'ulteriore fonte di infezione.

Campylobacter è responsabile di gastroenteriti di varia entità, da forme lievi con diarrea, febbre e nausea, a forme di coliti più gravi. Generalmente l'infezione si risolve nell'arco di pochi giorni, solo di rado e nelle categorie "a rischio", quali bambini, anziani e soggetti immunodepressi, si possono verificare complicanze post infettive come artriti e disordini neurologici (sindrome di Guillain-Barré).

Come si previene l'infezione da *Campylobacter*?

La diffusione e la trasmissione della campilobatteriosi viene controllata mediante l'applicazione di opportune misure igieniche in allevamento e negli stabilimenti di produzione e trasformazione degli alimenti. In ambito domestico è bene prestare attenzione a:

Pulizia: lavarsi accuratamente le mani con sapone ed acqua calda prima e dopo aver manipolato gli alimenti, soprattutto se crudi. **Separare** gli alimenti crudi e cotti: in particolare la carne avicola e suina e il latte crudo dagli altri alimenti. Non riutilizzare per altri alimenti, se non dopo lavaggio accurato, coltelli e taglieri utilizzati per alimenti crudi. **Conservare** gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contaminazione tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo. **Cottura:** importante, per l'eliminazione del microrganismo, è il trattamento termico, è quindi importante cuocere bene le carni e consumare il latte crudo previa bollitura.

Questa è una domanda difficile, che differenza c'è tra intossicazione e infezione?

Si chiama "**intossicazione alimentare**" ogni malattia prodotta dall'ingestione di una tossina preformata presente nell'alimento. Le intossicazioni alimentari si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti tossine preformate prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati nell'alimento prima del consumo: affinché i microrganismi elaborino la tossina, è necessario che nell'alimento si raggiungano elevate cariche

batteriche (cioè tanti tanti batteri). Per tale motivo è essenziale che si riducano al minimo le possibilità di moltiplicazione batterica, ponendo ad esempio, particolare attenzione alle temperature di refrigerazione.

Al momento del consumo è possibile che i batteri non siano più presenti ma può persistere la loro tossina. È importante ricordare che esistono tossine resistenti al calore (termostabili) e altre non resistenti (tossine termolabili): le prime non vengono inattivate dai trattamenti termici, come ad esempio la cottura, mentre le altre perdono la loro efficacia se sottoposte al calore. Conoscere l'esistenza di tale differenza può aiutare il consumatore a gestire al meglio il pericolo. Il meccanismo d'azione con cui si sviluppa un'intossicazione alimentare fa sì che il tempo d'incubazione, il periodo tra l'ingestione dell'alimento e la comparsa dei primi sintomi, sia molto breve (in genere meno di 12 ore)

Puoi fare un esempio di intossicazione alimentare da tossine prodotte da *Staphylococcus aureus*?

Gli **Stafilococchi** sono batteri di forma sferica, che si dispongono in natura a grappolo. Questi microrganismi possono causare delle forme localizzate che interessano la cute (il comunissimo foruncolo) o generalizzate anche gravi (la meno comune setticemia).

Alcuni tipi di Stafilococco, come *Staphylococcus aureus*, sono in grado di produrre diverse tossine (le più importanti sono le Enterotossine Stafilococciche) che causano una forma di intossicazione alimentare.

Queste tossine sono termostabili e possono resistere ai trattamenti di cottura ai quali sono sottoposti gli alimenti.

Gli Stafilococchi si riscontrano frequentemente come componente della flora batterica di uomo e animali e possono trovarsi come commensali sulla cute. Questi batteri sono in grado di sopravvivere nell'ambiente per ore, giorni, settimane o addirittura mesi sulle superfici.

Quando vengono a contatto con gli alimenti, se le condizioni sono favorevoli, gli stafilococchi possono moltiplicare il loro numero e produrre le enterotossine.

L'intossicazione alimentare da Stafilococco è causata dall'ingestione di alimenti contaminati dall'enterotossine. L'esordio dei sintomi è generalmente rapido ed acuto: l'intossicazione dipende dalla

suscettibilità individuale alle tossine, dalla quantità di cibo contaminato ingerito, dal quantitativo di tossine presenti nell'alimento e dallo stato di salute generale dell'individuo.

Generalmente i sintomi sono di tipo gastroenterico e si manifestano con nausea, vomito, diarrea e crampi. Solitamente la sintomatologia è autolimitante e perdura solo per uno-due giorni, tuttavia nei casi più gravi il periodo di completa guarigione può essere superiore.

Come si previene una intossicazione alimentare da Stafilococco?

Lavare qualsiasi taglio, graffio e ferita con un sapone antisettico e mantenerli ben detersi durante la fase di guarigione, soprattutto se si manipolano o preparano alimenti. Inoltre, per ridurre il rischio di malattia alimentare da enterotossine stafilococciche, i principali accorgimenti da mantenere sono. *Lavarsi* bene le mani prima di maneggiare il cibo; *evitare* di maneggiare il cibo con la cute infetta o eventualmente indossare dei guanti; *non far stare* gli alimenti a temperatura ambiente oltre il tempo necessario, ma riporli in frigorifero appena raffreddati; *raffreddare o congelare* gli avanzi di cibo subito dopo il pasto; *pulire e disinfettare* a fondo gli utensili e le superfici con acqua calda saponata.

Una volta capito chi sono e come agiscono i batteri vediamo come ci dobbiamo comportare e come utilizzare il nostro frigorifero, alla fine della recita teatrale abbiamo provato a riassumere alcune regole, adesso vediamo ancor più nello specifico.

Le regole del Frigorifero

Il frigorifero è il re degli elettrodomestici casalinghi, altro che televisore, è parte integrante e fondamentale delle cucine delle nostre case. Ci permette di conservare gli alimenti, crudi e cotti, impedendo che i microrganismi si moltiplichino all'interno e sulla superficie dei cibi. Ci permette inoltre di conservare gli alimenti prelevati dal banco frigo del supermercato e rappresenta l'ultimo anello della catena del freddo: utilizzarlo nel modo corretto permette di proteggere i cibi e di conseguenza la nostra salute.

Decalogo per il corretto utilizzo del frigorifero:

- 1 Verifica la temperatura all'interno del tuo frigorifero.** Ricorda che la temperatura giusta per un frigorifero è di 4-5 °C sulla mensola centrale.
- 2 Ricorda che ogni zona del frigorifero mantiene temperature diverse.** Il punto più freddo del frigorifero è la mensola più bassa, subito sopra il cassetto per le verdure (circa + 2 °C), mentre la parte più calda è rappresentata dallo sportello.
- 3 Non conservare gli alimenti oltre la loro data di scadenza.** Per i prodotti da conservare in frigorifero si parla per lo più di "data di scadenza", la data entro la quale un alimento può essere venduto e deve essere consumato ed entro la quale il produttore garantisce la salubrità e le caratteristiche organolettiche del prodotto. La data di scadenza è indicata con la dicitura "da consumarsi entro": è importante verificare questa data al momento dell'acquisto e durante la conservazione domestica ed eliminare i prodotti scaduti dal frigorifero. In alcuni casi, invece, potrai trovare il "termine minimo di conservazione" indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro": che rappresenta il termine entro il quale è possibile garantire il mantenimento delle caratteristiche proprie dell'alimento.
- 4 Ricorda che ogni alimento ha la sua "temperatura di conservazione".** Carne e pesce devono restare nella parte più fredda (solitamente il comparto più in basso). Il pesce eviscerato e lavato, deve essere consumato entro 24 ore. La carne ha tempi di conservazione diversi a seconda del tipo di taglio e composizione: deve essere consumata entro 24 ore se macinata, entro 48 ore se di pollo o tacchino, entro 3 giorni nel caso di affettati non confezionati e carne fresca in genere. La parte centrale (di solito 4-5 °C) è adatta a uova, latticini, dolci a base di creme e panna e quegli alimenti da conservare in frigorifero "dopo l'apertura". Nella zona a temperatura maggiore (di solito il cassetto nella parte bassa) si conservano le verdure e la frutta che possono essere danneggiate da temperature troppo basse; queste vanno consumate rapidamente per evitarne il deterioramento. Le mensole all'interno della porta sono i punti più caldi del frigorifero e sono destinati ai prodotti che necessitano solo di una leggera refrigerazione (es. bibite).
- 5 Il frigorifero non è indicato per qualsiasi**

alimento. Alcuni alimenti non hanno bisogno di essere refrigerati, anzi, potrebbero esserne danneggiati, come per esempio la frutta esotica, gli agrumi (il freddo può farli diventare amari), i pomodori, i fagiolini, i cetrioli e le zucchine; il pane diventa rafferma più velocemente con le basse temperature. Frutta e verdura che devono ancora maturare devono essere conservate a temperatura ambiente.

- 6 **Non riporre mai in frigorifero alimenti caldi.** Se cucini, lascia raffreddare completamente le pietanze prima di riporle in frigorifero: eviterai condense e bruschi innalzamenti di temperatura sul ripiano. E' bene, tuttavia, non lasciare a temperatura ambiente alimenti cotti per più di due ore.
- 7 **Fai attenzione alle cross-contaminazioni.** Separa gli alimenti crudi da quelli cotti o pronti per essere consumati: questo ti permetterà di evitare che microrganismi eventualmente presenti nei primi vengano trasferiti ad alimenti che non subiranno più trattamenti termici prima del consumo.
- 8 **Utilizza contenitori puliti e chiusi.** È sempre buona norma conservare gli alimenti in contenitori puliti o nelle confezioni originali, perché queste riportano la scadenza e indicazioni utili per la conservazione. Anche i cibi preparati in casa devono essere conservati con cura in contenitori puliti e con coperchio. Prima di chiudere i contenitori è buona norma attendere il raffreddamento del contenuto per evitare che il vapore si condensi sul coperchio ricadendo sul cibo. Evita di riporre gli alimenti semplicemente su di un piatto: potresti vedere gocce di liquido cadere da un ripiano a quello sottostante.
- 9 **Pulisci regolarmente l'interno del frigorifero.** Puoi utilizzare prodotti specifici o semplicemente acqua e bicarbonato e/o aceto. Mantenere il frigorifero pulito e senza accumuli di ghiaccio sulle pareti ne assicura il perfetto funzionamento e il mantenimento della temperatura di refrigerazione.
- 10 **Non cedere alla tentazione di fare scorte troppo abbondanti.** Non riporre troppi alimenti nel frigorifero: quando fai la spesa ricorda sempre quanto esso può contenere. Se non c'è sufficiente spazio tra i prodotti, l'aria non riuscirà a circolare e la corretta distribuzione della temperatura verrà ostacolata. Inoltre, se lo spazio è ben organizzato ti sarà più facile effettuare una regolare verifica di ciò che il frigorifero contiene e potrai individuare e allontanare subito qualsiasi alimento non in perfetto stato di conservazione.

Ringraziamo il nostro Mister X per averci dato tutte queste preziose informazioni; come abbiamo visto non occorre avere la macchina da presa con lo zoom come il nostro Basilico per capire se il nostro frigo è 'a rischio' batteri, seguiamo i consigli del nostro esperto e non avremo spiacevoli sorprese.

Puoi approfondire questi argomenti sul portale di sicurezza alimentare dedicato al cittadino IZSalimenTO (www.izsalimento.izsto.it/palimenti) e sul sitoweb del Ministero della Salute (www.salute.gov.it/portale/home.htmlwww.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_190_allegato.pdf)

Principale bibliografia di riferimento:

- Benjamin W., *Figure dell'infanzia, educazione, letteratura, immaginario*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2012.
- Beseghi E.- Grilli G., *La letteratura invisibile*, Carocci, Roma, 2011.
- Bucchi M., *Scienza e società*, Il Mulino, Bologna, 2002.
- Calvino I., *Sulla fiaba*, Oscar Mondadori, Milano, 1996.
- Carrada G., *Comunicare la scienza*, Sironi ed., 2005.
- D'Antuono E., *Bioetica*, Guida, Napoli, 2003.
- da Empoli G., *Overdose, La società dell'informazione eccessiva*, Marsilio, Venezia, 2002.
- Dameno R., *Comunicare la scienza. L'innovazione e il dibattito bioetico*, Guerrini e Associati, 2010.
- Denti R., *Le fiabe sono vere Note su storie e libri non soltanto per bambini*, Interlinea, Novara, 2014.
- Faeti A., *Guardare le figure. Gli illustratori italiani dei libri per l'infanzia*, Donzelli, Roma, 2011.
- Miano F., *Responsabilità*, Guida, Napoli, 2009.
- Oliviero A., *L'arte di imparare*, Rizzoli, Milano, 1999.
- Perniola M., *Contro la comunicazione*, Einaudi, Torino, 2004.
- Perniola M., *Miracoli e traumi della comunicazione*, Einaudi, Torino, 2009.
- Rinaldi M., *Medicina e tradizioni popolari di Manfredonia*, Nuovo centro di documentazione Storica di Manfredonia, Manfredonia, 2010.
- Rodari G., *Gip nel televisore*, Mursia, Milano, 1984.
- R. - Hocquenghem G., *Co-ire. Album sistematico dell'infanzia*, Feltrinelli, Milano, 1979.
- Roncalli Amici R. *La storia della pulce nell'arte e nella letteratura*, *Parassitologia* 46: 15-18, 2004
- Savadori L. - Rumiati R., *Nuovi rischi, vecchie paure*, Il Mulino, 2005.
- Testa A., *Farsi capire*, Rizzoli, Milano, 2000.
- Zipes J., *Oltre il giardino. L'inquietante successo della letteratura per l'infanzia da Pinocchio a Herry Potter*, Mondadori, Milano, 2002.

Collana Editoriale:
Il Teatro della Salute
Curatrice della Collana:
Marina Bagni

Titoli della stessa Collana
(disponibili in PDF presso
www.salute.gov.it; www.istruzione.it)

Il Teatro della Salute n.0
Una merenda particolare - Il grande pasticcio
Ottobre, 2012 (prima edizione)
www.izsto.it

Il Teatro della Salute n.1
Sherlockan e il gattino di Gatterville
Novembre, 2013
www.izslt.it

Il Teatro della Salute n.2
Tutto il buono del miele e la banda di Testa di morto
Novembre, 2013
www.izsvenezie.it

Il Teatro della Salute n.3
4001: Odissea nella Via Lattea
Febbraio, 2014
www.izsler.it

Il Teatro della salute n.4
*Storia di pirati: all'arrembaggio
del Vascello di Capitan Brucella.*
Marzo, 2014
www.izsum.it

Il Teatro della Salute n.5
Storia di Pidocchio
Marzo, 2014
www.izspb.it

Il Teatro della Salute n.6
La finestra sul Frigorifero
Settembre, 2014
www.izsto.it

Il Teatro della Salute n.7
La leggenda di Betto il Supergamberetto d'acqua dolce
Settembre, 2014
www.izsam.it

Il Teatro della Salute n.8
Il ritorno di Colapesce
Ottobre, 2014
www.izssi.it
Centro Studi Danza Paganini, Roma
<http://www.centrostudidanzapaganini.it/>

Breve nota sull'autore:

Emiliano Ventura si occupa di comunicazione e formazione negli ambiti delle scienze veterinarie da quasi un decennio, è autore di diverse monografie di filosofia (bioetica e postmoderno), saggistica (critica letteraria) in particolare: Giordano Bruno (2009), Mario Luzi (2010) di cui ha anche curato l'inedito Seminario sul teatro (2012), Pier Paolo Pasolini (2011); è autore e curatore del testo per le scuole Montale Luzi Pasolini Questo nostro Novecento (2013). È autore di testi per il teatro (1999-2001-2012), si occupa di filosofia ed è appassionato divulgatore di poesia presso numerosi licei.

ISBN 978-88-97069 – 08-9



*Progetto grafico: Francesca Furiozzi
Direzione generale della comunicazione e
dei rapporti europei ed internazionali, Ufficio III
Ministero della salute, Roma*

L'opera: "La finestra sul Frigorifero" è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale 4.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito Web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/it/>.

**IL TEATRO
DELLA
SALUTE**



WWW.SALUTE.GOV.IT

