

*Gli editoriali.*

## Come organizzare la dispensa: idee e suggerimenti per tenere tutto in ordine in cucina

Dai mobili fino ai contenitori, ecco qualche consiglio per mantenere l'ordine in cucina e avere sempre ingredienti e strumenti a portata di mano.

Quando al **supermercato** ci sono **offerte vantaggiose**, conviene sempre fare una **lista della spesa** per riempire la **dispensa** di tutti quei cibi e tutti quegli ingredienti che non possono mai mancare in cucina, magari facendo delle **scorte** che possano durare a lungo. Bisogna, però, sapere come **organizzare** la dispensa in cucina, per avere sempre tutto in ordine e per riuscire sempre a trovare ciò che serve al momento giusto. Ecco qualche utile consiglio.

### Organizzare la cucina partendo dall'arredo

Per riuscire a mantenere la cucina ordinata e ad avere sempre tutto a portata di mano, bisogna partire dall'**arredamento** della cucina stessa. Una volta la dispensa era un locale a parte, dove era possibile sistemare sia i cibi che gli strumenti per cucinare. Nelle case moderne quest'area è quasi sempre assente e dunque organizzare la dispensa di casa significa, di fatto, organizzare la disposizione dei prodotti e delle stoviglie in cucina.

Iniziamo con un concetto fondamentale: la cucina si divide in **tre zone** diverse ben precise, ossia quella di **preparazione**, quella di **cottura** e quella di **lavaggio**. In ciascuna zona, ogni mobiletto della cucina è una dispensa a sé e dovrebbe contenere l'occorrente per ciascuna fase della preparazione delle pietanze. Suddividere i prodotti in base alla zona in cui vengono utilizzati è dunque il primo passo: ad esempio, ingredienti e strumenti andranno nella zona di preparazione, pentole e padelle in quella di cottura e detersivi e prodotti per la pulizia in quella di lavaggio.



## Il mobiletto dispensa: come sistemare i prodotti

Il secondo passo è saper sistemare i prodotti negli spazi appositi. Di solito, in ogni casa c'è sempre un **mobiletto o un armadio dispensa** per la cucina adibito esclusivamente alla **conservazione dei cibi**; questo mobile può essere previsto nell'arredo della cucina stessa oppure acquistato a parte e posizionato in cucina o in un altro ambiente della casa, ad esempio in un ripostiglio o in un corridoio.

Questo mobile in genere è suddiviso in **ripiani e scomparti** per contenere principalmente i cibi che non devono mai mancare in casa e quelli che possono essere conservati a lungo. Per questioni di spazio o di gusti, la dispensa può anche essere creata tramite **mensole** da installare alla parete in cucina. La **dispensa a vista**, però, richiede anche una maggiore pulizia e un maggiore ordine rispetto a un mobile contenitore chiuso.

Qualsiasi sia il tipo di dispensa, l'importante è che si trovi in un angolo **fresco e asciutto** della casa, dove non ci sia **mai l'umidità** che potrebbe causare muffe e far deteriorare gli alimenti. Inoltre, per organizzare una dispensa occorre utilizzare i **contenitori idonei** e posizionare ciascun prodotto nel luogo più adatto.

## I contenitori per dispensa

Esistono diversi tipi di contenitori per alimenti da utilizzare per la dispensa:

- I **contenitori di vetro**: sono perfetti per spezie, farine e pasta. Sono trasparenti e dunque il loro contenuto si vede subito, sono riutilizzabili e facilmente lavabili;
- I **contenitori di plastica**: sono più economici, possono essere impilabili e consentono dunque di risparmiare spazio;
- **Cestini**: sono pratici e anche decorativi;
- **Divisori per cassetti**: sono utili per organizzare ciascuno scomparto;
- **Portaoggetti**: sono utili soprattutto per riporre gli strumenti da cucina, come le posate, i coperchi e così via.

## Come sistemare i prodotti nella dispensa in cucina

Per sistemare i vari prodotti negli scaffali e fare in modo che si conservino a lungo, occorre seguire questi semplici accorgimenti:

- Mettere **al riparo da luce e fonti di calore** prodotti come spezie, olio e aceto;
- Posizionare **in basso, lontano dalla luce** e in un contenitore o ripiano **aperto** patate, cipolle e aglio;

- Conservare **pasta, riso e farina** in **contenitori di vetro ermetici** per scongiurare la comparsa delle fastidiose **tarme degli alimenti**. Nel caso in cui dovessero comparire, sarà necessario pulire l'intera dispensa, inserire trappole ai feromoni, oppure preparare dei sacchetti contenenti fiori di garofano da posizionare negli scaffali per tenere lontani gli insetti;
- **Controllare la data di scadenza**: tutti gli alimenti andrebbero **ordinati in base alla loro data di scadenza**, mettendo davanti quelli che scadono prima per utilizzarli per primi e dietro quelli che scadono più in là. Periodicamente, inoltre, bisognerebbe effettuare un **controllo delle scadenze**, per evitare di dimenticarsi di cibi che si conservano a lungo e magari si consumano poco, come ad esempio quelli in lattina o in barattolo, e **non rischiare così sprechi di cibo**;
- **Segnare subito su una lista i prodotti che finiscono**: in questo modo si comprerà solo ciò che è davvero necessario e, allo stesso tempo, di eviterà di acquistare inutilmente un prodotto già presente nella dispensa.

### Le regole per organizzare la dispensa

Ecco, invece, qualche regola da seguire per far sì che la dispensa risulti sempre ordinata:

- **Etichettare ogni contenitore** per identificarne subito il contenuto, magari scrivendo anche la data di scadenza per i prodotti che non hanno più l'imballo originale;
- **Suddividere i prodotti in base alla tipologia**: ad esempio, i prodotti da colazione, come caffè, tè e biscotti, andrebbero sistemati tutti nello stesso scomparto, i farinacei in un altro, i prodotti in scatola in un altro, le bevande in un altro ancora e così via. In questo modo sarà più semplice trovare ciò che ci occorre;
- Posizionare **cibi, utensili e robot da cucina pesanti** o che si utilizzano meno nei **ripiani inferiori dei mobiletti dispensa**, così da poterli prendere e riporre più facilmente; al contrario, quelli che si usano più spesso andrebbero messi in alto o comunque a portata di mano, magari nei ripiani più vicini alla zona cottura;
- **Sfruttare ogni spazio**: sulle pareti della cucina o anche sulle pareti interne della dispensa stessa, è possibile applicare dei **ganci** per appendere gli utensili e sfruttare così al massimo lo spazio, oppure aggiungere delle mensole per riporre oggetti e alimenti;
- **Effettuare una pulizia periodica**: ogni tanto è bene svuotare completamente i mobili dispensa, i ripiani, le mensole e i cassetti della cucina, per pulirli a fondo e riordinare prodotti e oggetti.

Seguendo questi suggerimenti e utilizzando i contenitori giusti, fare scorte al supermercato, sistemare la spesa, avere sempre tutto l'occorrente a portata di mano ed evitare sprechi sarà ancora più semplice!