

# Mai lavare il pollo prima di cucinarlo: “Così si diffondono i batteri”

**Autore:** Redazione

**Data:** 27 Agosto 2019



**Lavare il pollo** prima di [cucinarlo](#) non è una buona idea. Secondo un rapporto realizzato dal Department of Agriculture statunitense e dalla North Carolina State University, lavandolo gli eventuali batteri presenti si diffondono in cucina.

La carne di pollo può essere contaminata da batteri come la Salmonella o il Campylobacter. Per verificare l'eventuale utilità del lavaggio, sono stati creati due gruppi di persone, che dovevano preparare un pasto a base di pollo e [insalata](#).

Il primo gruppo ha ricevuto istruzioni, inclusa quella di non lavare il pollo, il secondo non ha avuto indicazioni. Il 93% di quelli che avevano ricevuto le istruzioni non hanno lavato la carne che era stata trattata con una forma non pericolosa di escherichia coli, mentre il 61% degli altri lo ha fatto. Nel 26% dei casi del secondo gruppo il batterio è stato trovato nell'insalata, nel **lavandino** e negli utensili da cucina.

“Anche quando i consumatori pensano di aver pulito efficacemente dopo aver lavato il pollo – spiega Mindy Brashears, uno degli autori -, lo studio mostra che i batteri si possono diffondere facilmente alle altre superfici e al cibo”.

Dallo studio sono emersi cinque suggerimenti per evitare contaminazioni durante la preparazione del pollo:

1. preparare la carne per ultima, dopo [verdure](#) e frutta;
2. usare un tagliere a parte per la carne;
3. non lavare il pollo;
4. lavarsi le mani per almeno 20 secondi dopo aver maneggiato la carne;
5. usare un termometro per essere sicuri che la carne raggiunga almeno i 73 gradi durante la cottura.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lavare-il-pollo-prima-di-cucinarlo/>

Generato il 16/06/2026