

Questa comunicazione è rivolta a tutti gli operatori economici che pongono in commercio, a vario titolo, pentole e a coloro i quali, per la loro funzione o posizione aziendale, sono chiamati a valutare ed a scegliere le pentole da vendere.



*Associazione fabbricanti italiani
articoli casalinghi*

FEDERATA



FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI NAZIONALI
DELL'INDUSTRIA MECCANICA VARIA ED AFFINE



CONFINDUSTRIA



IN COLLABORAZIONE CON



Istituto per la Qualità Igienica
delle Tecnologie Alimentari

via Scarsellini 13 - 20161 Milano (Italy)
tel. +39 0245418.500 - fax +39 0245418.545
fiac@anima.it - www.associazionefiac.it

Pentole e padelle:

il rivestimento non è un travestimento



a cura di Fiac - federata ANIMA/Confindustria

FIAC rappresenta all'interno di ANIMA (Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia e Affine), i fabbricanti italiani di casalinghi in metallo, un settore in cui operano circa 3900 addetti e che fattura 770 milioni di euro all'anno, con una quota export consolidata del 70% (dato consuntivo 2011).

I materiali per il rivestimento delle pentole

Rivestimento antiaderente

■ **Materiale**

Dagli anni 60 si iniziò ad utilizzare come rivestimento per le pentole un materiale plastico che fino ad allora era stato utilizzato solo nell'industria meccanica. Tale materiale è caratterizzato da elevata inerzia chimica e basso coefficiente di attrito, ed è adatto a sopportare le alte temperature evitando che i materiali con cui viene a contatto si attacchino ad esso: questo è il PTFE, politetrafluoroetilene, denominato commercialmente Teflon dalla DuPont, prima azienda che lo ha prodotto.

■ **Colore**

Tradizionalmente il rivestimento in PTFE ha colore nero, ma negli ultimi tempi alcune aziende, dopo accurate indagini di mercato svolte tra i consumatori ed i rivenditori, hanno proposto rivestimenti colorati e decorati, rendendo più accattivanti i prodotti. L'aggiunta di colori al rivestimento non modifica in alcun modo le sue caratteristiche né la sua sicurezza nei confronti degli alimenti.

■ **Processo di applicazione sulle pentole**

Gli strumenti di cottura con rivestimento antiaderente in PTFE sono fabbricati utilizzando un rivestimento liquido. Questo rivestimento viene applicato direttamente sulla superficie metallica della pentola, solitamente alluminio; talvolta vengono applicati due o tre strati di rivestimento. La padella viene sottoposta a cottura in forno ad alta temperatura per asciugare il liquido e garantire l'aderenza del rivestimento sulla superficie metallica. Il risultato finale è un materiale antiaderente durevole essiccato, facilmente pulibile, che consente la cottura uniforme dei cibi senza che questi "attacchino", anche in assenza di grassi.

Il processo produttivo, a causa delle alte temperature raggiunte, esclude la formazione di interferenti endocrini (PFOA), come può essere attestato dalle prove di qualità alle quali i fabbricanti sottopongono i prodotti.

Rivestimento ceramico

Questo tipo di rivestimento è stato introdotto in tempi più recenti rispetto al PTFE. Dal punto di vista chimico, il rivestimento in ceramica è fatto da una rete di micro particelle di silicio che forma una superficie liscia, compatta e uniforme. Tale rivestimento ha caratteristiche intermedie tra quelle del PTFE e quelle del vetro, ma le pentole rivestite in ceramica non sono antiaderenti (anche se spesso vengono confuse con quelle rivestite in PTFE di colore bianco) e pertanto non sono adatte alla cottura dei cibi senza grassi.

Pentole e padelle: il rivestimento non è un travestimento

Il rivestimento antiaderente e le esigenze alimentari

■ **Qualche informazione sul quadro normativo**

Il rivestimento antiaderente è una verniciatura applicata con varie modalità sulla pentola metallica a base di PTFE, materiale plastico normato in Europa dal Reg. n. 10/CE, che autorizza all'uso a contatto con gli alimenti solo quelle sostanze che non ne alterino le proprietà, ad esempio cedendo ad essi elementi nocivi o alterandone sapore, colore e odore. Non esistono al momento riferimenti normativi legati alle modalità di applicazione del rivestimento o al numero di strati in cui deve essere applicato deve raggiungere, tuttavia è intuibile che la qualità di una pentola, e in misura diretta, il suo costo, dipendono dalla qualità del rivestimento e del materiale sottostante, che difficilmente sono raggiungibili se il prezzo è molto basso.

■ **Il rivestimento si può "mangiare"?**

Il PTFE è come detto caratterizzato da una assoluta inerzia chimica, pertanto le schegge provenienti dal rivestimento danneggiato di una pentola antiaderente eventualmente ingerite non sono pericolose.

■ **La pentola graffiata è pericolosa per la salute?**

La pentola graffiata non è pericolosa per la salute per quanto detto in precedenza.

Tuttavia è opportuno sostituire le pentole graffiate in quanto il distacco del rivestimento antiaderente espone al contatto con gli alimenti il metallo sottostante e in quelle zone il cibo tende ad attaccarsi. Le notizie con cui si accusava il rivestimento antiaderente di essere dannoso per la tiroide sono legate alla confusione del PTFE con un altro composto chimico chiamato PFOA.

Quest'ultimo veniva usato in passato come additivo nella produzione di rivestimenti antiaderenti, ma in quantità non sufficiente a causare manifestazioni patologiche. In particolare il PTFE usato dalle principali aziende produttrici di rivestimenti antiaderenti, come dimostrato da differenti studi condotti da autorità europee come l'EFSA (European Food Safety Agency) oltre che dalla statunitense FDA (Food and Drug Administration) hanno dimostrato che il PFOA non è più rilevabile nella pentola finita. Le emissioni ambientali sono state eliminate da parte dei produttori di dispersioni di fluoropolimeri sostituendo il PFOA con altri composti. Tali informazioni smentiscono l'allarme lanciato da un decalogo, sugli interferenti endocrini, a cura del Ministero dell'Ambiente pubblicato a novembre 2012. Fiac sta collaborando con il Ministero dell'Ambiente e con l'Istituto Superiore della Sanità perché si dialoghi non solo con i produttori delle sostanze chimiche ma con chi produce i beni di consumo quali le pentole antiaderenti.

■ **Come vanno trattate le pentole antiaderenti?**

In generale gli utensili da cucina rivestiti, e quindi anche le pentole, non andrebbero lavati in lavastoviglie perché i detersivi utilizzati sono troppo aggressivi e possono danneggiare il rivestimento. Per lo stesso motivo è consigliabile non utilizzare spugne abrasive, che graffiano il rivestimento e vanificano la sua antiaderenza. Tenuto conto che il rivestimento antiaderente consente di cucinare i cibi utilizzando un quantitativo minimo di grassi, la pulizia della pentola può essere fatta a mano utilizzando una spugna e detersivo neutro.

■ **Anche il rivestimento ceramico è antiaderente?**

Recentemente si vedono in commercio pentole con rivestimento antiaderente di colore bianco che vengono confuse con quelle rivestite in PTFE di colore bianco.