



UNC
CONSUMATORI.IT

Pentole e accessori in cucina come sceglierli in sicurezza (2a parte)

03 Febbraio 2021



La **cucina** è un locale della casa mai così in auge vista l'abbondanza di suggestioni culinarie di ogni tipo e vista anche l'attenzione che riserviamo oggi alla **salubrità del cibo**, sia nelle **materie prime** sia nella **preparazione**.

Quale che sia la nostra ispirazione, è necessario porre attenzione ai **requisiti di sicurezza** relativi ai prodotti che utilizziamo in cucina e che rientrano nella categoria dei **MOCA, i Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti**, che non devono alterare il gusto dei cibi né comprometterne le caratteristiche a causa di cessioni di **sostanze pericolose per la salute**: requisiti che possono dipendere anche dal rispettare le **condizioni di utilizzo** e di **manutenzione** indicate dal produttore.

Abbiamo già parlato nell'articolo **Pentole e accessori in cucina, come sceglierli in sicurezza di superfici che "imitano" i materiali tradizionali** e degli **accessori in materiale naturale**, talvolta importati da altre tradizioni.

In questo articolo esaminiamo altri materiali e aspetti da tenere sotto controllo.

Terracotta

Sempre in ambito “**etnico**” vengono utilizzate spesso le terrecotte, che appartengono in realtà anche alla nostra tradizione culinaria regionale: fin dai tempi antichi, infatti, l'**argilla** cotta ha costituito il recipiente più utilizzato, in particolare per le cotture lunghe e con poco calore, come **zuppe, stufati e legumi**. La **terracotta** richiede alcune accortezze, come un **ammollo periodico** di diverse ore in **acqua fredda** (per reidratarla ed evitare spaccature al contatto con il calore) o il **lavaggio**, da effettuarsi **senza detersivi**.

Bisogna, in particolare, fare attenzione alla **smaltatura interna**, che deve essere assolutamente **naturale ed ecologica**; **pentole** a basso costo e con smalti lucidi e brillanti potrebbero infatti contenere **vernici tossiche** a base di piombo, cadmio, e arsenico, per questo è fondamentale acquistare solo **terrecotte** ecologiche con smalti a base di silicati di sodio e calcio.

Anche in questo caso, non sempre è facile avere informazioni complete da **produttori e importatori**, ma prima di portarci a casa, ad esempio, una tajine decorata con disegni e colori meravigliosi, è sempre opportuno informarsi se funziona come **pentola di cottura** (adatta ai fornelli e alle piastre a induzione) o semplice **piatto da portata** o, ancora, come bellissimo **oggetto decorativo**.

Per altro, la **cottura in tajine** è altamente consigliata per gli ottimi risultati e i benefici per la salute: il basso calore, infatti, preserva la maggior parte delle sostanze nutritive. In commercio se ne trovano diverse di ottima qualità, garantite dal produttore che, investendo in materiali e prove sui propri prodotti, le ha dichiarate conformi al contatto con gli alimenti secondo i requisiti di legge.

Silicone

Anche il **silicone**, molto in voga, è oggetto di attenzione da parte del legislatore: è già stata pubblicata una **risoluzione europea** in merito, ma non esiste ancora una vera e propria **normativa** di riferimento. Alcuni studi hanno rilevato che si potrebbe verificare una migrazione di sostanze dal **silicone** all'alimento in occasione del primo utilizzo. Da qui il consiglio di lavare gli stampi in **lavastoviglie** prima di usarli e cuocere come prima volta un impasto composto da farina, olio di semi e lievito da eliminare dopo la cottura. Gli **stampi in silicone** hanno il grande vantaggio di poter essere impiegati senza grassi e a diverse temperature (da -40°C a +250°C), permettendo così di realizzare sia prodotti da forno (anche a **microonde**) sia semifreddi e gelati.

Titanio

Sul mercato c'è, in realtà, un materiale che sembrerebbe mettere tutti d'accordo dal punto di vista della **sicurezza alimentare**, che non sembra presentare rischi nell'impiego e non è tossico per l'**ambiente**: è il **titanio**, fisiologicamente inerte, che, non a caso, viene usato per gli impianti dentali e ossei e per gli strumenti chirurgici in genere. È un antiaderente naturale e dà pentole di alta qualità, ma è un materiale estremamente costoso, anche perché di difficile lavorazione.

Design “igienico”

Infine, la **sicurezza** non attiene esclusivamente ai materiali: si deve prestare attenzione

anche al **design** che può essere, come si dice in gergo, “igienico” e contribuire alla **salubrità** della nostra cucina. Per fare un esempio, sono ormai pressoché scomparsi i **coperchi** con il pomolo fermato dalla classica vite a croce (che poteva capitare cadesse a sobbollire nel sugo...), così come sono ormai un ricordo i coperchi con il bordino ripiegato, pressoché impossibili da lavare. Allo stesso modo, sono cambiati i **sistemi di innesto** del manico sulle padelle che spesso costituivano un punto critico per la pulizia, dove era facile potessero accumularsi residui di cibo con un rischio di potenziale proliferazione batterica. Nelle **pentole** di qualità, oltretutto, il **manico** stesso è ora a prova di contatto con alimenti, anche se accidentale.

La varietà dei punti vendita

La soglia di attenzione del consumatore deve essere sempre alta anche perché i **MOCA** quali pentole e utensili si trovano ormai in negozi di ogni tipo: non più solo i tradizionali “casalinghi”, grandi magazzini e supermercati, ma anche punti vendita non specializzati come negozi di elettrodomestici, empori, “concept store”, oltre ai negozi di souvenir, parlando di cucina regionale ed etnica. In questo caso la criticità è rappresentata dal trasferimento delle corrette informazioni da parte del negoziante circa l’uso consigliato per i vari materiali.

In generale

MOCA: 5 punti di attenzione secondo ICIM

1. Scegliere sempre un prodotto di qualità come garanzia di sicurezza per la tua salute
2. Per la manutenzione, attenersi alle indicazioni del produttore
3. Prestare sempre attenzione alle condizioni di utilizzo
4. Cautela con gli oggetti danneggiati, potrebbero non essere più idonei al contatto con gli alimenti
5. Diffidare di un prezzo troppo basso, soprattutto in negozi non specializzati

Guarda la prima puntata: **Pentole e accessori in cucina, come sceglierli in sicurezza**

Autore: Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con ICIM SpA* e FIAC**

Data: 3 febbraio 2021

**ICIM SpA è l’unico Ente di Certificazione accreditato sui MOCA in Italia e quindi esperto sull’argomento dal momento che lavora a fianco di innumerevoli aziende che operano nel settore.*

***FIAC è l’Associazione che all’interno di Anima Confindustria rappresenta i fabbricanti italiani di articoli per la casa, la tavola ed affini (posateria, coltelleria, pentolame, vasellame metallico).*