



UNC
CONSUMATORI.IT

Pentole e accessori in cucina, come sceglierli in sicurezza

27 Gennaio 2021



Da tempo, ormai, **cucinare non è più solo una necessità** ma è diventato una moda, per molti un piacere, per qualcuno una vera e propria ossessione. Nelle **trasmissioni televisive** si moltiplicano gli **chef**, sul web abbondano i **corsi di cucina**, **blogger e influencer** dispensano ricette e in ogni casa si riscoprono gli **ingredienti** e i **piatti della tradizione** mentre, al tempo stesso, si ricercano i **sapori multiculturali** della cucina etnica, magari per riprodurre i **piatti** assaggiati durante un viaggio o in uno dei numerosi ristoranti stranieri presenti nelle nostre città. Al tempo stesso cresce, in generale, l'attenzione per la **salubrità del cibo**, intesa sia come ricerca di materie prime di qualità, sia come modalità di preparazione. Chi oggi sceglie **un'alimentazione sana e naturale** non può non tener conto delle **pentole** in cui cucina i propri cibi: **materiali diversi** influiscono infatti su **sapore, consistenza, digeribilità, valori nutrizionali e salubrità degli alimenti**.

Attenzione ai MOCA, di qualsiasi materiale

Quale che sia la nostra ispirazione, **mettersi ai fornelli** non è più un'operazione scontata così come non deve essere scontata l'attenzione che dedichiamo alla **sicurezza di**

pentole, stoviglie e accessori che adoperiamo nella creazione dei nostri manicaretti.

Sugli scaffali dei negozi, infatti, troviamo ormai **tegami in materiali molto vari**, ognuno con caratteristiche e campi di utilizzo diversi e specifici, ma è necessario assicurarsi che questi prodotti posseggano i requisiti richiesti ai **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.

Ecco dunque un **rapido excursus** sui materiali vecchi e nuovi utilizzati in **pentole e padelle** e su alcune caratteristiche e novità del settore.

Materiali vecchi e nuovi

Il recupero di usanze e pietanze ha riportato in auge **materiali tradizionali** mai usciti, in realtà, dalle cucine casalinghe e dei ristoranti, quali **pietra, rame, ghisa**: sono tutti materiali adatti alla cottura degli alimenti, ognuno con caratteristiche diverse. Le **pentole** realizzate in questi materiali hanno tuttavia lo svantaggio di essere spesso **pesanti e difficili da manovrare e mantenere**, con **pericoli di ruggine**, rottura, cessione di sostanze nocive. E non vanno in lavastoviglie!

Pensiamo, ad esempio, al **rame**: amato dagli chef - è un potente conduttore di calore e garantisce la corretta cottura di ogni alimento - ha bisogno di una manutenzione abbastanza complessa e le pentole vanno stagnate da personale specializzato per evitare la formazione di **verderame**, un deposito tossico. Nell'utilizzo, ad **alte temperature**, inoltre, il rame può essere danneggiato con un semplice colpo di cucchiaio ed entrare in contatto con il cibo, provocando **disturbi al fegato**.

Ecco, dunque, che i produttori hanno cominciato a proporre soluzioni innovative che "imitano" i materiali tradizionali. Si tratta, perlopiù, di **alluminio** o **acciaio** rivestiti di più strati di **materiale antiaderente** (teflon®) o nanoceramiche. Gli antiaderenti sono ormai un "classico" della cucina, apprezzati per la leggerezza, la praticità, la scarsa o nulla necessità di grassi e, in generale, il basso costo.

Il consumatore non deve però confondere le **teflonature** con le **superfici "riprodotte"** di pietra o ceramica e deve trattarle secondo le indicazioni del caso, ad esempio **non deve far scaldare a lungo le padelle vuote e non deve utilizzare utensili che possano comprometterne il rivestimento**. In ogni caso, studi scientifici hanno ampiamente dimostrato che i rivestimenti in **teflon®** non sono un pericolo per la salute, nemmeno se accidentalmente ingeriti per danneggiamento del pentolame (che, se graffiato, andrebbe comunque sostituito per evitare punti in cui il cibo si può attaccare o bruciare durante la cottura). I **nuovi antiaderenti**, oltretutto, sono migliorati e in continua evoluzione, ad esempio, hanno un attrito inferiore.

Gli accessori in materiale naturale

Oltre alla classica "**batteria**" di **pentole** vengono oggi utilizzati in cucina accessori che non appartengono alla nostra tradizione culinaria. Molti di questi consentono di cucinare gli alimenti in modo sano e leggero, ad esempio, i **cestelli in bambù** per la **cottura al vapore**: si tratta certamente di un materiale naturale, ma anche questo potrebbe non essere immune da **rischi chimici e microbiologici**. Ci riferiamo non tanto al materiale

grezzo quanto all'impiego di **additivi** e **sostanze per la lavorazione** (coloranti, resine, formaldeide) e, ancora in fase di **coltivazione** e di **stoccaggio**, al possibile utilizzo di **pesticidi nocivi** (che riducono, oltretutto, la sostenibilità socio-ambientale della filiera produttiva).

Come possiamo difenderci? Questi prodotti non sono purtroppo soggetti a **regolamentazione MOCA**, ma le autorità di controllo sono molto attive a livello di controlli alla frontiera, così come evidenziato dalle **allerte RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)** e dal **piano coordinato dei controlli** sui MOCA definito della Commissione europea nel 2019.

In attesa che venga colmato il **vuoto normativo** - e se non si vogliono utilizzare supporti in materiali già ampiamente testati, come l'**acciaio inox** - sono utili alcune raccomandazioni a livello di utilizzo: all'acquisto accertarsi che le **superfici siano sempre lisce e pulite**, prive di tracce di **vernici** e **odore** e fare attenzione alla **tipologia di alimenti** che potrebbero impregnare le fibre. Importante anche la **manutenzione: lavare** gli oggetti subito dopo l'uso con **detergente** comune per evitare che il cibo si attacchi al bambù, evitare di prolungare **l'ammollo in acqua calda oltre i 5 minuti**, riporre sempre ben asciutti per evitare la formazione di muffe.

Non si vuole indurre allarme indistinto sull'utilizzo di **stoviglie in fibre naturali**: contenitori e articoli vari in bambù o in foglie essiccate di cocco e di mais rappresentano, oltretutto, una valida alternativa ai monouso di plastica, specie se compostabili. È però opportuno che il consumatore sia sempre allerta quando si tratta di **materiali e oggetti** che vengono a contatto con gli alimenti, ricercando, ove possibile, **etichette esplicative** o anche solo per ponendo più attenzione nell'utilizzo corretto degli stessi. Attenzione soprattutto alle **posate e agli attrezzi**, che spesso vengono impregnati e trattati per essere più resistenti.

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

Per saperne di più sulla sicurezza di pentole e padella scarica la guida **Pentole, padelle posate: la qualità è di casa**

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

Data: 27 gennaio 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).*

