

Ioni d'argento, ceramica, olio: il futuro della cottura anti-aderente

La ricerca di un rivestimento inaderente che sostituisca il Teflon e altri simili materiali, ormai indicati come pericolosi per la salute alle alte temperature, ha da qualche anno stimolato la presentazione di materiali alternativi e l'ultimo, interamente progettato, prodotto e brevettato in Italia, sembra aver scelto la via della totale ecosostenibilità. Si tratta di Olivilla, della emiliana Illa, che da 70 anni fabbrica strumenti di cottura a Noceto (PR). Olivilla è costituita da una serie di padelle con un fondo inaderente a base di olio d'oliva e acqua, del tutto privo di metalli pesanti.

Premiato al concorso della fiera Ambiente di Francoforte, ha un segreto: il microfilm di protezione Ollia-tech che aumenta l'aderenza e che contiene un misto di olio e acqua. Il fissaggio del rivestimento prevede una fase a 400 gradi così vengono abbattuti tutti i fumi che si formano di solito intorno ai 200 gradi. Rimane un residuo fisso che non viene rilasciato ai cibi durante la cottura. Tutto bene? Essendo una novità occorre capire nel tempo quali eventuali problemi si possono creare; per il momento va sottolineato il costo (intorno ai 99 euro) e la grande attenzione e prudenza che occorre seguire nell'uso e nella pulizia: non superare i 230 gradi (perde l'inaderenza), mai usare la padella vuota sul fuoco e non ricorrere ad abrasivi. Il fondo ha uno spessore di ben 4,5 millimetri (può dunque andare sui piani a induzione) che diffonde uniformemente il calore, riducendo i tempi di cottura.

La ceramica e l'argento

Da qualche anno, al posto dei rivestimenti sintetici, viene impiegata la durissima ceramica che accumula il calore e richiede di conseguenza un fuoco medio senza sprechi; è fortemente antiaderente ma "lavora" molto meglio e resiste tanto se, prima della cottura, viene leggermente unta con carta assorbente. Oltre a non usarla mai vuota sul fuoco, a non passarvi sopra spugne abrasive, è bene non metterla sotto il getto freddo del rubinetto subito dopo la cottura. Ma a parte ciò, il materiale è del tutto atossico e molto efficiente.

Il film a ioni d'argento

Infine una novità italo-giapponese. GHA Europe, con sede a Bologna, commercializza padelle rivestite con un film speciale - brevettato e di origine giapponese - del tutto atossico, frutto di un trattamento di ossidazione anodica e di ioni d'argento, che hanno, come è noto, anche una potente azione antibatterica. GHA ha in gamma anche una caffettiera moka rivestita all'interno di questo materiale che, grazie all'argento, rimane perfettamente igienico poiché impedisce il formarsi di quella patina nera poco salutare che tende a formarsi nelle caldaiette di tutte le caffettiere. Peccato però che le pentole GHA siano piuttosto difficili da trovare.

Fonte FOOD 24 - Il Sole 24 ore