

I MATERIALI PER L'UTENSILERIA DI CUCINA

I materiali utilizzati nella produzione dei vari utensili di cucina (pentole, padelle, minuteria, ecc.) sono svariati e con caratteristiche differenti.

Ogni materiale ha una sua particolare resistenza meccanica, conducibilità termica, reazione ai diversi alimenti e di conseguenza è importante per il cuoco conoscere queste caratteristiche per saperle meglio sfruttare nel lavoro quotidiano.

Le principali proprietà che gli utensili, e i materiali con cui sono fatti, devono avere sono: conducibilità termica (cioè scaldarsi in maniera uniforme) e non cedere sostanze estranee agli alimenti modificandone il sapore e la salubrità.

Si può ben immaginare che in assoluto nessun materiale è adatto ad ogni lavorazione e a qualsiasi alimento, ma vi sono sempre vantaggi e contrindicazioni da conoscere e tenere presente.

Acciaio inossidabile (inox)	L'acciaio inox è una lega composta da acciaio, cromo e nichel. Ad esempio l'acciaio 18/10 dal 18% di cromo, 10% di nichel e dal 72% di acciaio. Tecnicamente viene anche definito acciaio AISI 304 . È impiegato per produrre pentole, vassoi, pirofile, posate e coltelli, armadi, tavoli, ecc Il cromo serve per rendere inossidabile il materiale, il nichel per renderlo resistente agli acidi e dargli splendore.	
	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-resistente agli urti -igienico -lunga durata	-bassa conducibilità termica -non adatto per cotture saltate
Alluminio	È il metallo più presente sulla terra.	
	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-leggero -buon conduttore di calore -prezzo accessibile	-deformabile -da non usare con sostanze acide e/o alcaline (pomodoro, limone, aceto)
Alluminio con interno antiaderente	-si può cuocere senza grassi -ottima conduzione termica -molto utile per padellate (sauté)	-prezzo non sempre basso -durata non lunga, dato che la superficie tende a graffiarsi e a togliersi con l'uso prolungato.
Rame	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-Miglior conduttore di calore -riscaldamento uniforme sia sul fondo che sulle pareti -lunga durata -ottima estetica	-Deve essere ricoperto all'interno con stagno o meglio acciaio -costo elevato -se non stagnato può rilasciare sostanze tossiche (ossidazione)

Ferro	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-utile alla cottura a fuoco vivo ed in presenza di grassi (frittura) -anti aderente se opportunamente trattato -prezzo basso	-Adatto solo per alcuni tipi di cottura -Rischio ruggine
Ghisa	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-buona antiaderenza -molto compatta e resistente -buon conduttore termico	-molto pesante -adatta alle sole cotture lunghe (stufati, brasati, ecc.) -piuttosto fragile
Terracotta	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-Cotture a bassa temperatura -bella presenza in tavola -necessario nelle ricette tradizionali -conferisce sapore unico ed originale	-molto fragile -soffre choc termico -non adatta a fiamma viva o diretta -mediocre conduttore di calore
Porcellana pirex	È un vetro particolare prodotto a temperature molto elevate (oltre i 1400°C)	
	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-utile nell'utilizzo in microonde o in forno -ottimi per gratinare -bella presenza anche in tavola	-non adatti alla fiamma diretta -soffrono lo sbalzo termico -sono piuttosto fragili -piuttosto caro
Plastica	Usata da non molti anni in cucina, naturalmente non nella produzione di pentole o recipienti per la cottura, ma nella fabbricazione di tantissimi altri utensili. In molti casi ha preso il posto del legno. Il tipo di plastica più utilizzato nella fabbricazione di utensili per la cucina è il PVC e deve presentare la scritta "per alimenti".	
	VANTAGGI	SVANTAGGI
	-prezzo contenuto -leggera e maneggevole -resistente agli urti	-talvolta può essere difficile da pulire (ad es. sgrassare) -si graffia e si usura facilmente -si rovina alle alte temperature -talvolta può cedere sostanze agli alimenti

Silicone	Materiale antiaderente utilizzato soprattutto per la produzione di stampi. Facile da lavare, non si piega, sopporta sbalzi termici (generalmente da -60° a +300°C).
Argento	Non può essere usato puro poiché è troppo duttile: viene quindi indurito con l'aggiunta di rame e la diversa percentuale di quest'ultimo metallo ne determina il titolo. I numeri 800 o 925 impresso sulle posare indicano che su 1000 grammi 800 o 925 sono in argento. L'argento 925 viene anche detto "argento sterling".
Alpacca	È una lega composta da 65% di rame, 23% di zinco e 12% di nichel usata soprattutto nella produzione di posateria e piatti di servizio. Le posate prodotte in alpacca vengono sempre rivestite tramite processi galvanici in argento o anche in oro. Recentemente si è riusciti anche a perfezionare tecniche che consentono di argentare l'acciaio inox.
Legno	È usato nella produzione di mestoli, taglieri, mattarelli anche se oggi è quasi sempre sostituito da materiali plastici.
Pietra ollare	È usata fin dall'antichità per la produzione di recipienti per la cottura. Ha particolari proprietà termiche: si scalda lentamente ma poi, quando ha raggiunto la giusta temperatura, mantiene il calore utilizzando poca energia. È pesate e fragile.