

L'acciaio è un nostro **alleato** anche quando mangiamo

Ecco come garantisce igiene e sicurezza in cucina

Date le sue qualità ben si presta pure alla produzione di borse, scaldavivande o contenitori per trasporto e conservazione di cibi



La prof. Angela Tarabella e, a destra, un'immagine di pvproductions su Freepik

Angela Tarabella *

L'acciaio è un componente fondamentale della vita di tutti i nostri alimenti e comportamenti a tavola. Infatti, la maggior parte degli oggetti destinati alla preparazione dei pasti, dalla posateria alle superfici di lavoro, dalle stoviglie agli sportelli di frigoriferi e forni sono perlopiù costituite da questo straordinario materiale. Per attestare il successo dell'uso dell'acciaio nelle cucine, basti ricordare che quello inossidabile è resistente, facile da pulire, ha una superficie liscia e non porosa dove non si accumulano residui di alimenti o sostanze che possono portare a contaminazioni, da parte dei microrganismi patogeni e non. Inoltre non si modifica facilmente e non si danneggia a contatto con acqua e aria. Infatti, il nome "inox" o "inossidabile" deriva questa proprietà dall'aggiunta del cromo il quale ossidandosi sulla superficie forma una micropellicola in grado di proteggere il metallo. Il sottile strato protettivo, se per



qualche ragione viene tolto a seguito di un graffio o per effetto dell'esposizione ad una sostanza acida e corrosiva, ha la capacità di rigenerarsi autonomamente. Per lasciare inalterata questa sua straordinaria capacità, sono indispensabili una manutenzione accurata e la pulizia delle su-

perfici con panni morbidi e non abrasivi. Anche le posate e le stoviglie sono per la maggior parte prodotte in acciaio inossidabile. Componenti di arredo e di convivialità sono prodotte generalmente con una lega cromo-nichel 18/10 o 18/0 che conferiscono il vantaggio di essere molto

resistenti, lavabili in lavastoviglie e di facile manutenzione. Con le stesse tipologie di acciaio vengono prodotte stoviglie per cucinare, particolarmente adatte alle cotture che sfruttano l'acqua come mezzo di trasmissione del calore perché l'acciaio non è un buon conduttore e il

surriscaldamento può comportare la bruciatura del cibo. Ecco perché le pentole di buona qualità hanno fondelli di alluminio saldati sul fondo per consentire una diffusione più uniforme del calore. Un ultimo elemento che lega l'acciaio all'alimentazione riguarda gli imballaggi come borse, scaldavivande o contenitori per il trasporto, la conservazione e il consumo fuori casa. Data la leggerezza e l'igienicità, l'acciaio ben si presta a questo utilizzo perché è un materiale facile da trasportare, impilare, non ha bisogno di protezioni esterne o di refrigerazione con conseguente risparmio energetico. I contenitori sono sicuri, ermetici e proteggono dalla luce, dall'aria e dall'umidità che potrebbero danneggiare gli alimenti durante il trasporto. Infine, ma non per importanza, l'acciaio è un materiale riciclabile al 100% e la produzione da rottami consente di ottenere acciai di ottima qualità poiché non perde le sue caratteristiche originali. Inoltre, è facile da raccogliere e differenziare poiché è magnetico e può essere raccolto con una calamita che ne consente la differenziazione da tutti gli altri materiali. Il processo produttivo basato sulla rifusione dei rottami richiede un quantitativo di energia inferiore e ha un impatto ambientale più contenuto rispetto alla produzione da minerale di ferro sia per emissioni di CO₂, sia per la riduzione di rottami abbandonati da smaltire.

*Professoressa ordinaria Scienze Merceologiche Università di Pisa



Nata nel 1980 dalla grande volontà e spirito d'iniziativa di Giorgi Luciano, da oltre quarant'anni la Giorgi Demolizioni srl si occupa del commercio all'ingrosso di materiali ferrosi e metallici, stoccaggio, trasporto e trattamento degli stessi per inviarli al riciclo e riutilizzo presso le acciaierie del Nord Italia.

Nel corso degli anni ci siamo specializzati sempre più nelle demolizioni industriali, ampliando le tipologie di lavorazione. Abbiamo esperienza anche in demolizione di silos in quota, di tralicci in altezza con serbatoi d'acqua, di demolizione di serre o degli interni di capannoni destinati a un cambio di lavorazione, così come di hangar e caroselli negli aeroporti.

RACCOLTA E RECUPERO

Con autocarri muniti di gru e scarrabili raccogliamo rottami e cascami ferrosi e metallici prevalentemente in Toscana. Il nostro lavoro comincia con la raccolta di rottami di ferro e metallo in officine o attività che producono scarti di lavorazione, per poi riciclarli e avviarli al recupero. Recuperiamo ferro, alluminio, acciaio, rame, ottone, bronzo, ghisa e altri metalli, macchinari obsoleti, strutture provenienti da demolizioni e autoveicoli. Prima di entrare nel nostro impianto, dei pannelli radiometrici verificano che non siano presenti fonti di radioattività, per evitare pericoli di contaminazione ambientale.

SELEZIONE E TRASFORMAZIONE

I materiali, una volta raccolti e stoccati, vengono selezionati, cerniti, trasformati in materia prima. Successivamente vengono pesati, scaricati e accumulati in base alla loro tipologia nella nostra area di stoccaggio, suddivisa per zone specifiche, in attesa di essere lavorati. Dopodiché, il personale specializzato li sceglie con l'aiuto di semoventi per pressarli e cesoiarli con la pressa-cesoia, in grado di tagliare e comprimere il materiale per ridurre il volume.

SEPARAZIONE E SPEDIZIONE

Dopo la trasformazione, la materia prima ottenuta viene separata e caricata su autotreni per essere inviata alle acciaierie per il recupero ed il successivo riutilizzo.

