



LA LEGGE PER TUTTI

INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

Come usare l'alluminio in cucina

Autore: Denise Ubbriaco | 02/04/2020



In questo articolo troverai suggerimenti e consigli sul corretto uso di questo materiale per evitare l'insorgenza di alcuni rischi.

Quante volte ti capita di usare imballaggi o recipienti in alluminio in cucina? Pentole, vaschette monouso, caffettiere, carta d'alluminio per avvolgere gli alimenti sono all'ordine del giorno e alla portata di tutti (operatori alimentari e consumatori). Ma faranno male? Dall'**alluminio** derivano danni alla salute? No, ma

dall'uso scorretto possono derivare alcuni rischi.

Il rischio tossicologico dell'alluminio, per quanto riguarda i soggetti sani, è limitato allo scarso assorbimento e alla rapida escrezione. Quali sono i soggetti più vulnerabili alla tossicità orale dell'alluminio? Gli anziani, chi soffre di patologie renali, le donne in gravidanza, i bambini con meno di tre anni. Insomma, chi ha una diminuita capacità escretoria renale. Quindi, bisogna fare attenzione al tempo di conservazione, alla temperatura e alla composizione degli alimenti. Per saperne di più, prosegui nella lettura del mio articolo; ti spiegherò **come usare l'alluminio in cucina**.

Ma procediamo con ordine. Prima di addentrarci nell'argomento, scopriamo quali disposizioni prevede il nostro ordinamento sull'uso dei contenitori di alluminio.

Alluminio: cosa dice la legge?

In Italia, il Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti **[1]** prevede alcune disposizioni, relative ai **contenitori in alluminio**, i quali devono riportare in etichetta una o più delle seguenti istruzioni:

- destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
- destinato al contatto per tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente solo per i seguenti alimenti:
 - caffè;
 - zucchero;
 - spezie ed erbe infusionali;
 - prodotti di cacao e cioccolato;
 - prodotti della panetteria;
 - frutta secca;
 - funghi secchi;
 - ortaggi essiccati;
 - legumi secchi e prodotti derivati;
 - cereali e prodotti derivati;
 - paste alimentari non fresche;

- prodotti della confetteria;
- prodotti da forno (la farcitura non deve essere a diretto contatto con l'alluminio).

Disposizioni che non vengono applicate nel caso in cui si tratti di materiali ed oggetti di alluminio ricoperto purchè lo strato a contatto con i prodotti alimentari costituisca un effetto barriera.

Consigli su come utilizzare l'alluminio in cucina

Ecco alcune **raccomandazioni sul corretto uso dei contenitori in alluminio:**

- **leggi l'etichetta:** verifica che siano idonei al contatto con gli alimenti e segui le istruzioni per l'uso;
- evita di usarli per **alimenti fortemente salati** (come capperi, alici) o **acidi** (ad esempio, succo di limone, aceto);
- non riutilizzarli se sono monouso;
- non graffiare pentole o padelle, ecc.;
- non pulirli con prodotti abrasivi;
- puoi **conservare gli alimenti oltre le 24 ore** solo in caso di congelamento o refrigerazione;
- puoi conservare i prodotti alimentari anche dopo le 24 ore a temperatura ambiente, purché si tratti di alimenti solidi secchi (ad esempio, pasta, pane, caffè, frutta secca).

Note

[1] D. M. n. 76 del 18.04.2007.