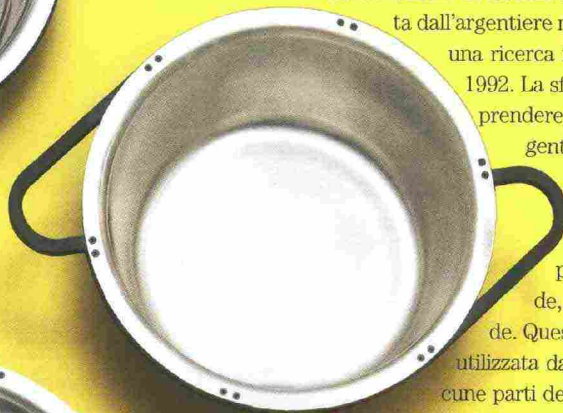


## nuove frontiere

di Fabio Boiocchi

# PAN 999, la pentola perfetta quanto bella

SIAMO SEMPRE PIÙ ATTENTI AI CIBI CHE MANGIAMO MA LO SIAMO MOLTO MENO AI METODI E AGLI UTENSILI CHE USIAMO PER CUCINARLI. UN FAMOSO ARGENTIERE MILANESE, DOPO UN LUNGO PROCESSO DI RICERCA E MESSA A PUNTO DI TECNOLOGIE E TRATTAMENTI GALVANICI, HA INVENTATO LA "PENTOLA PERFETTA" CON DEPOSITO DI ARGENTO E UN DESIGN RICERCATO.



Cucinare nella purezza è l'unico modo per cucinare sano. Questo il pensiero che ha guidato il Dott. Ciro Cacchione, titolare della San Lorenzo di Milano, nella realizzazione di una pentola rivestita di argento puro. San Lorenzo è un marchio famoso in tutto il mondo nel settore degli argenti di design con una storia che ha origine sin dal 1800, i suoi prodotti sono presenti nelle collezioni permanenti di oltre 20 grandi musei in tutto il mondo. San Lorenzo si distingue per le grandi capacità di innovazione ed è l'unico argentiere al mondo che produce manufatti in Argento Puro 999/000, cosa che fino agli anni novanta era considerata impossibile per via della mancanza di caratteristiche metallurgiche di questo materiale. La nascita della PAN 999, così si chiama la nuovissima collezione di utensili da cucina brevettata dall'argentiere milanese, è frutto di una ricerca iniziata nel lontano 1992. La sfida era quella di riprendere a cucinare nell'argento puro, l'unico materiale che oltre al suo valore estetico garantisce proprietà battericide, fungicide e virucide. Questa tecnica era ed è utilizzata da diversi anni in alcune parti del mondo ma non si è mai diffusa a causa della estrema complessità nella realizzazione degli utensili e per i costi elevati del processo di fabbricazione. «Avendo messo in opera dei manufatti in Argento Puro – dice Ciro Cacchione durante la nostra intervista – ho voluto spingermi oltre e ho provato a pensare a come avvicinarli a una delle funzioni più pratiche della vita di tutti i giorni: cucinare.

Dall'alto: pentola Ø 30 h 13, padella manico lungo Ø 30 h 6, casseruola Ø 30 h 9, padella Ø 30 h 6.  
Foto Miro Zagnoli

Guarda il video delle PAN 999



*Se si faceva secoli fa non capivo il perché non si potesse fare anche ai giorni nostri, dove è aumentata considerevolmente la selezione di cibi e ingredienti per un'alimentazione rispettosa della persona e dell'ambiente. Ciò non può prescindere dalla scelta di utilizzare utensili per cucinare realizzati con materiali coerenti a uno stile di vita che promuove il benessere dell'organismo umano in armonia con la natura.»* Unire la funzionalità al design è stato "semplice" per San Lorenzo avendo coinvolto nello studio il famoso designer Tobia Scarpa che, grazie anche alla sua passione per la cucina, si è concentrato su questo progetto ambizioso. L'esperienza tecnica del Prof. Cavallotti del Politecnico di Milano per la messa a punto del complicato processo di fabbricazione ha chiuso il cerchio.

## GALVANICA E MECCANICA SPINTI ALL'ENNESIMA POTENZA

Non essendovi precedenti nella realizzazione di manufatti funzionali in Argento puro il lavoro di ricerca sui processi tecnologici ideali per la realizzazione delle **PAN 999** è stato lungo, costoso e pieno di insidie. Per ragioni di segretezza non possiamo addentrarci troppo nei dettagli, possiamo solo dire che il cuore dell'innovazione risiede nel processo galvanico di deposizione dell'argento puro all'interno della pentola: ben 50 µ depositati in maniera perfettamente solidale e co-

**Maurizio Di Bernardo, titolare Mobilferro, partner del progetto PAN 999: "La possibilità di partecipare a questo progetto e affrontare nuove sfide insieme ad esponenti di primo piano del campo accademico e del design è stata stimolante e gratificante ed è anche quello che ci piace fare. L'esperienza dimostra che quando si creano le giuste sinergie i risultati sono straordinari.**



Da sinistra: pentola Ø 30 h 13, casseruola Ø 30 h 9, padella Ø 30 h 6, padella manico lungo Ø 30 h 6. Foto Miro Zagnoli.

stante. Il sostegno per l'argento, il corpo della pentola per intenderci, è realizzato in ferro dolce puro sottoposto a nitrurazione per renderlo inerte all'umidità e quindi alla corrosione. Il ferro potenzia le proprietà dell'Argento, limitando la dispersione del calore e garantendo la perfetta adattabilità dell'oggetto a piani a induzione, vetroceramica,

CIRO CACCHIONE, titolare di San Lorenzo.



fuochi a gas e forni. Attraverso un processo classico di imbutitura vengono realizzati con un solo maschio tre diverse altezze impilabili con lo stesso bordo. I manici in ferro vengono ricavati da taglio laser in maniera molto precisa per garantire il perfetto accoppiamento con il corpo della pentola attraverso l'utilizzo di viti. Tutti i processi di lavorazione meccanica, a parte l'imbutitura, sono realizzati per San Lorenzo dalla ditta Mobilferro di Sovico (Mb), un subfornitore del comparto della lamiera particolarmente attivo nel mondo del design e dei manufatti di elevata qualità funzionale ed estetica. L'apporto di Mobilferro al progetto è stato determinante vista la profonda conoscenza dei processi industriali e la voglia di innovare. Il Dott. Cacchione, dopo averci mostrato con estremo orgoglio il risultato dei suoi sforzi ci dice: «Il mio atteggiamento è sempre stato quello di andare alla radice delle cose. Già fare una scelta di design in un settore che non si è mai avvicinato a questo tipo di concetto la dice lunga sul mio approccio. Le arti minori sono confinate a cogliere lo spirito del tempo, quando succede, con 50/100 anni di differenza e ho avuto la conferma di ciò perché per realizzare il mio progetto ho trovato difficoltà a far fare qualsiasi cosa avessi in mente. In un momento di divaricazione dei saperi, dove per qualsiasi prodotto c'è chi si occupa del progetto, c'è chi si occupa del marketing, delle lavorazioni ecc. io volevo avere una visione unitaria di tutte queste cose e questo credo che, seppur molto complicato, sia stato uno dei fattori di successo del mio progetto.» ■

## L'unico modo per cucinare sano

I vantaggi della pentola rivestita d'argento:

- battericida;
- virucida;
- fungicida;
- trasmissione uniforme del calore;
- esente da antiaderenti PFOA, piombo, nichel, rame, cromo, cadmio, alluminio, cobalto, vernici, resine;
- migliore dell'acciaio inox il quale, in contatto con gli acidi, rilascia nichel e cromo.
- consente di cucinare a bassa e media temperatura, evitando così la perdita dei valori nutrizionali dei cibi e delle loro proprietà antiossidanti.
- annienta i batteri uccidendoli da sé senza arrivare alla temperatura di ebollizione dell'acqua.

La **PAN 999** è disponibile con altezza di 6, 9 e 13 centimetri, diametro 30, con due manici o con manico lungo; può essere considerata una pentola a tempo indeterminato a meno di non lavarla con la paglietta di ferro o graffiarla tagliandovi i cibi all'interno. Il prodotto è lavabile in lavastoviglie, l'annerimento (sulfurazione) che deriva dalla cottura di certi cibi è naturale e non ha cessioni negative per il corpo umano. Se la si vuole pulire e renderla splendente come in origine, il produttore fornisce una creta, comunemente chiamata «bianco di spagna», che non è altro che del carbonato di calcio assolutamente deglutibile e non nocivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA