



Le Forme delle Pentole



Dai nostri avi un'eredità preziosa

Che in una cucina attrezzata siano necessarie tante pentole, di forma e di misura diversa, è risaputo. E lo sapevano anche i nostri avi che fin dalla preistoria, con l'utilizzo del fuoco, iniziarono a cuocere gli alimenti. Una documentazione più precisa e circostanziata sull'argomento è tuttavia disponibile solo grazie all'avvento della scrittura, tremila anni avanti Cristo. Scopriamo così che già nell'antica Mesopotamia e in Egitto si utilizzavano recipienti in ceramica per bollire e in bronzo o ferro per friggere. Risalgono a quest'epoca anche i resti di una batteria da cucina ricca e diversificata composta da attrezzi molto simili ai nostri. Tornando ai primordi della cucina è certo che il primitivo si accontentava di arrostitire la carne su rudimentali spiedi o di scaldare l'acqua in otri primitivi realizzati con pelli cucite. Solo in seguito con l'uso della ceramica comparvero recipienti da cottura che possono essere definiti gli antenati delle nostre pentole. I Romani utilizzavano per lo più batterie in bronzo e risaliva a quell'epoca al prima produzione su vasta scala di pentole. Intere regioni dell'impero si specializzarono nella produzione di recipienti di cottura "vasa coquitoria" che già allora si distinguevano in strumenti da ebollizione e da frittura; gli uni con pareti alte e gli altri con pareti più basse e diametro maggiore delle precedenti, tutti comunque completati da manici e coperchi. L'uso della pentola in terracotta, decisamente più economica e più facile da lavorare del metallo, proseguì anche nel Medioevo e solo in seguito con il perfezionamento delle tecniche di lavorazione si diffusero le pentole in rame e ferro anche fra il popolo. Tuttavia è interessante notare che fino al 1500 le forme dei contenitori, malgrado il passare dei secoli, non subirono modifiche sostanziali. Solo intorno alla fine del 1500, l'inserimento nel menu quotidiano di un'alimentazione più ricca e differenziata e la rinnovata attenzione delle classi più abbienti verso la cucina portarono a inevitabili modifiche degli strumenti di cottura che furono codificati grazie all'attività di numerosi scrittori dell'epoca e, in particolare, grazie a Bartolomeo Scappi autore di un importante trattato di cucina commissionato dal Papa. Il grande interesse per la cucina, intesa come arte, diede impulso allo studio di pentole e padelle che si specializzarono ulteriormente assumendo



forme sempre più diversificate in funzione dell'uso. Da allora si sono evolute le tecniche di produzione, sono stati scoperti nuovi metalli più o meno adatti alla cottura del cibo (alluminio e acciaio), si sono specializzate le tecniche di cottura, si sono modificate e in seguito moltiplicate le fonti di calore - nasce nell'ottocento "la cucina economica" che sostituisce il treppiedi - ma le forme delle pentole sono rimaste quasi invariate. Di fatto si può affermare che il tempo ha confermato la validità di quanto già rilevato dagli avi, che le forme dei contenitori, differenziate per ogni tipo di cottura, hanno grande importanza nell'ottenere una preparazione ottimale e che i rapporti tra diametro ed altezza in funzione delle forme e delle dimensioni sono una costante. Quanto era ovvio per gli antichi, perché cucinare era una necessità vitale per tutti, oggi che le attività sono sempre più diversificate e specialistiche, non è sempre così chiaro a chi si avvicina alla cucina solo saltuariamente o per caso.



Forme e Materiali diversi Una scelta che fa la differenza

Così come la diversa conducibilità termica dei materiali fa sì che la scelta di questo o quel contenitore (in rame, alluminio, ferro o acciaio) sia determinante per soddisfare ogni specifica esigenza di cottura, altrettanto decisive sono le forme. Anche in questo caso il motivo principale per cui si predilige una forma invece di un'altra è strettamente correlato alla qualità del risultato.

Griglie, piastre, casseruole basse, padelle, tegami e sautese

Sia che si tratti di una pentola, che di una casseruola o un tegame, in cottura il calore viene comunicato al cibo per trasmissione diretta attraverso le pareti del contenitore. È evidente che una superficie piana appoggiata su un fornello o una piastra rappresentano la relazione più stretta e semplice con una sorgente di calore. Nelle forme piane il calore si trasmette quasi esclusivamente attraverso la superficie di base. Questo fatto fa sì che gli alimenti in cottura raggiungano velocemente e in modo rapido ed uniforme una temperatura elevata, soprattutto se viene utilizzato un contenitore di metallo ad alta conducibilità termica. Griglie, piastre, casseruole basse, padelle, tegami e sautese sono contenitori a superficie piana che utilizzano il bordo solo con funzione di contenimento. Dotati di una grande imboccatura che permette ai liquidi di evaporare in fretta evitano la bollitura anche solo parziale del cibo. Sono adatti a grigliare, friggere, glassare le verdure, rosolare i filetti e mantecare risotti e paste in tempi rapidi.

Casseruole alte e pentole

Casseruole più alte, le cui pareti sono circa la 1/2 o 2/3 del diametro, sono adatte alla preparazione di zuppe, creme o brasati che richiedono temperature costanti ed omogenee senza zone di surriscaldamento. Per questi contenitori sono consigliati rame ed alluminio per la loro alta conducibilità termica. Le pentole a sviluppo verticale che espongono all'evaporazione una superficie piuttosto piccola in rapporto al loro volume consentono di conservare più a lungo il liquido di cottura. In questo caso dal momento che le pareti del recipiente non sono direttamente coinvolte nella trasmissione di calore, perché il cibo cuoce avvolto nel suo liquido di bollitura, non è necessario utilizzare contenitori ad alta conducibilità termica.



Fasa, specializzata nella produzione di pentole per la cucina professionale studiate ad hoc per tutti i tipi di ristorazione, da quella collettiva a quella firmata, è un'azienda moderna che crede fermamente nella "mission" che la lega al mondo della cucina.

Nata negli anni '60 mette a disposizione di tutti coloro che amano cucinare il suo grande know-how e una gamma di pentole talmente completa, per forme e materiali, da poter accontentare anche il più sofisticato dei grandi cuochi. Pentole di forme diverse in alluminio,

in alluminio ricoperto in teflon, rame, acciaio e via dicendo sono il patrimonio che FASA propone a chi cerca la qualità del made in Italy e difende i valori della nostra grande tradizione agroalimentare. Strumenti di cottura, a prova di grande cuoco, che premieranno con il risultato chi si appresta ai fornelli: dal gourmet, alla massaia esperta ed al neofita della cucina.

