
Qual è il giusto utilizzo dei fogli in cera d'api?

Lun 13/01/2020 - 09:19

L'inizio dell'anno è il periodo dei buoni propositi. A fronte dei problemi causati dai rifiuti di plastica, sono sempre di più le persone che, oggi più che in passato, rinunciano alle confezioni e ai prodotti monouso in materiale sintetico.

Un'alternativa per avvolgere gli alimenti o coprire i cibi è costituita dai fogli in cera d'api. Disponibili in diverse grandezze, questi fazzoletti di cotone imbevuti di cera d'api sono riutilizzabili e sostituiscono così la pellicola per alimenti o la carta stagnola, che in genere vengono buttati dopo un unico utilizzo. Tenendoli brevemente tra le mani (calde), i fogli di cera prendono bene la forma e si adattano facilmente all'uso che si intende farne.

“Tuttavia non va dimenticato che i fogli di cera d'api possono essere lavati solo con acqua fredda o al massimo tiepida, altrimenti la cera si scioglie”, sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Se necessario si può utilizzare un po' di detersivo. “I fogli di cera, però, non sono adatti ad alimenti facilmente deperibili come carne e pesce crudi, sui quali i batteri si moltiplicano in modo facile e rapido”, avverte l'esperta.

In internet esistono numerosi siti che spiegano come realizzare da sé i fogli di cera d'api. In questo procedimento è importante che sia il tessuto in cotone sia la cera d'api siano privi di residui di pesticidi. Si addicono bene a questo scopo i resti di stoffa vecchia, che è già stata lavata più volte; usando stoffe nuove, infatti, negli alimenti potrebbero finire sostanze indesiderate rilasciate dal colore.