TANTO RUMORE PER NULLA

Antiaderente è meglio!





SE IL CIBO NON SI ATTACCA, MANGI SANO E VIVI MEGLIO

RISOLI'

risoli.com

FARE CHIAREZZA SULL'ANTIADERENTE

L'onda emotiva causata da notizie imprecise riportate dalla stampa ha rischiato di mettere in cattiva luce il pentolame antiaderente e ha favorito l'adozione di prodotti rivestiti con altri materiali. Le notizie imprecise diffuse non hanno certo aiutato le aziende serie, come Risolì, in un momento di grave crisi di mercato come è quello attuale. Ebbene, tali notizie NON HANNO ALCUN VALORE SCIENTIFICO.

Al fine di fare chiarezza e di tutelare la qualità e la sicurezza dei propri prodotti, Risolì ha pensato, insieme ad altre aziende dell'antiaderente italiane, di dare la parola alla scienza in modo da avere un parere neutrale e definitivo.

TANTO RUMORE PER NULLA

Tutta la vicenda è stata costruita su DUE CLAMOROSI ABBAGLI. La campagna di stampa, confondendo lucciole per lanterne, ha sentenziato che il rivestimento antiaderente era nocivo alla salute e che, addirittura, tutte le pentole rivestite con antiaderente andavano ritirate dal mercato.

Ecco come rispondono gli scienziati:

PRIMO ABBAGLIO

"Se ci è permesso, il primo grande abbaglio (relativo alla presunta nocività del pentolame antiaderente) può essere paragonato al seguente: ACCUSARE 'A' DI AVERE UCCISO 'B' E SCOPRIRE CHE 'B' E' VIVO E VEGETO".

Infatti, il cosiddetto allarme lanciato dalle Autorità Americane si riferisce ad una cosa (l'acido PFOA 'perfluoroottanoico' e le sue basi (C7F15COOH) e la stampa italiana ne vede un altra (il TEFLON usato per i rivestimenti antiaderenti).

RISOLI'. SE IL CIBO NON ATTACO

SECONDO ABBAGLIO

"IL COSIDDETTO ALLARME LANCIATO DALLE AUTORITÀ AMERICANE NON È UN ALLARME". Le Autorità Americane si erano limitate ad un invito (rivolto agli otto principali produttori mondiali di PFOA) a partecipare a programmi di ricerca aventi lo scopo di stabilire se ci fossero rischi per la salute umana (...) non è stata accertata alcuna manifestazione di effetti nocivi.

CON L'ANTIADERENTE SI REALIZZA UNA CUCINA SANA, DIETETICA E RISPETTOSA DELL'AMBIENTE



CA, MANGI SANO E VIVI MEGLIO







Gli scienziati che hanno analizzato il pentolame antiaderente sono:

FRANCO BATTAGLIA

Docente di Chimica Ambientale Università di Modena

GIANNI FOCHI

Docente di Chimica Scuola Normale Superiore di Pisa





