


Un disco in padella

Pubblicato: Venerdì 11 Marzo 2016



Nel 1952 grazie alla determinazione del suo fondatore, Flavio Limido ([leggi qui la sua intervista](#)) nasce a Castiglione Olona la Celsa, azienda operante nel mercato degli imballaggi. L'impresa propone buste e sacchetti in cellophane e, pochi anni dopo, in polipropilene, un materiale inventato nel 1957 dal premio Nobel Giulio Natta e ancora oggi diffusissimo nella vita di tutti i gironi.

L'azienda, oggi gestita dall'ingegner Cesare Limido, vende con successo in tutt'Italia e all'estero foglietti trasparenti che al supermercato si mettono sull'affettato di prosciutto, sui sacchetti per le baguette (con la pellicola trasparente microforata per evitare la condensa prodotta dal pane imballato ancora caldo) e i dischetti in cellophane per confezionare gli hamburger. Proprio dell'evoluzione di quest'ultimo prodotto si è resa protagonista l'azienda dei fratelli Limido. 

«Quante volte è capitato di mettere in padella un hamburger dimenticando di rimuovere il dischetto che lo ricopre?» domanda l'ingegnere nel suo ufficio al primo piano della Celsa. «Proprio come potrebbe essere successo a lei, è capitato nella mensa di una scuola materna qualche anno fa, suscitando un piccolo scandalo perché nonostante la plastica fusa, gli hamburger erano stati serviti agli ignari bambini senza battere ciglio».

Questo episodio suscita l'interesse dell'azienda di Veduggio che da più di 60 anni produce dischi di cellophane per hamburger. **«Non nascondo – dice l'ingegner Limido – che questa storia mi aveva colpito. Ho pensato che doveva esistere un materiale che reggesse le temperature di cottura e allo stesso tempo garantisse la sicurezza del consumatore distratto, così ci siamo messi a cercarlo insieme al nostro fornitore storico». Dopo un certosino lavoro di ricerca, la Celsa individua così un materiale adatto a rivestire gli hamburger e a sostenere temperature elevate senza sciogliersi.** «Prima di mettere sul mercato questo prodotto era però necessario verificare i requisiti per un suo utilizzo alimentare ad alte temperature».



Il foglietto viene quindi sottoposto a una serie di severi “stress test” in diverse condizioni: cominciando con l'immersione nell'acido acetico, nell'alcool, nell'acqua a 40 gradi centigradi, per finire con un'immersione nell'olio a 180°C. Dopo questa serie di prove, il Csi di Bollate, uno dei più importanti centri di certificazione in Italia, ne decreta l'idoneità all'utilizzo alimentare. Nasce così il Disco Chef della Celsa.

«Il 14 marzo del 2013 abbiamo depositato la domanda di brevetto, ma non ci bastava. Volevamo il parere degli esperti e dei cuochi professionisti». Limido contatta così l'associazione provinciale cuochi e sottopone al loro severo giudizio il Disco Chef. Risultato? **«Gli chef sono rimasti piacevolmente colpiti dal nostro prodotto.** Dal loro punto di vista esso, oltre ad essere antiaderente ed evitare l'attaccamento alla padella, evita che il grasso di cottura entri a contatto diretto con la carne durante la preparazione, mantenendola meno grassa e più salutare. Allo stesso tempo Disco Chef trattiene al suo interno l'umidità ed il vapore che si forma durante la cottura della carne, con il risultato di ottenere un hamburger più morbido e saporito».

Un successo anche culinario, confermato dal favore ottenuto durante la presentazione e la successiva “prova assaggio al pubblico “del nuovo prodotto **al RistorExpo 2014**, l'importante manifestazione fieristica di Erba che annualmente raduna i migliori cuochi stellati italiani e stranieri. **«Anche se costa circa il 10% in più del dischetto tradizionale – conclude Limido – siamo soddisfatti del risultato.** Questo prodotto non solo è pensato per la sicurezza dei consumatori e, diciamolo, è a prova di disattenzioni, ma anche migliora la cottura ed il gusto dell'alimento».

LO SPECIALE IMPRESA DELLE MERAVIGLIE

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it