

SAPS

Centro ricerche per lo studio di materiali
e forme degli strumenti di cottura

www.sapsitalia.com



IL NUOVO DECRETO ALLUMINIO E ALIMENTI

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.141 del 20.06.2007 il decreto 18 Aprile 2007 n.76. Questa norma sarà di riferimento per tutti i materiali ed oggetti di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. In sostanza viene pienamente riconosciuta l'idoneità dell'alluminio a contatto con gli alimenti introducendo due concetti fondamentali:

- NON DOVRÀ PIÙ ESSERE ACCERTATA LA CESSIONE AGLI ALIMENTI DURANTE LE VERIFICHE ISPETTIVE DEGLI ORGANI DI CONTROLLO MA PIÙ SEMPLICEMENTE DOVRÀ ESSERE VERIFICATO IL TITOLO DI PUREZZA (99%) DEL METALLO (ART.7),
- SONO BEN SPECIFICATE LE CONDIZIONI D'USO CONSENTITE DALLA LEGGE (ART.5), IN CUI AD ESEMPIO LE PENTOLE RIENTRANO QUALE CONTATTO BREVE, CIOÈ MENO DI 24 ORE IN QUALUNQUE CONDIZIONE DI TEMPERATURA.

Il testo completo della legge lo potete trovare su:
www.assomet.it/alluminioincucina/

Per ulteriori informazioni:
Centro Italiano Alluminio tel. 0289303679

SAPS è una associazione culturale senza scopo di lucro, un centro studi al servizio di chef professionisti, studenti delle scuole alberghiere o anche semplici appassionati che vogliono approfondire la conoscenza degli strumenti di cottura. Prima degli ingredienti e delle ricette si studiano la forma ed i materiali delle pentole, come nascono e quali caratteristiche devono avere per ottenere i migliori risultati in cucina.

Dispone di una sala studio con cucina professionale attrezzata e di una sala ricevimento in grado di ospitare più di sessanta ospiti.

All'interno della struttura vi è anche un particolarissimo museo della pentola e delle attrezzature che è una fedele ricostruzione di un'officina di inizio '900 con macchinari originali ed oggetti d'epoca. L'associazione organizza corsi composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da docenti affermati.

Nelle intenzioni dei suoi fondatori SAPS dovrà salvaguardare e tramandare quel patrimonio di conoscenze che a buon titolo possono vantare riguardo agli strumenti di cottura, divenendo un frequentato centro di formazione ed informazione, uno spazio d'incontro, di divertimento e di approfondimento a disposizione di tutti quegli appassionati che hanno a cuore l'arte culinaria, le tradizioni gastronomiche ed il piacer del "mangiar bene".

SAPS is a non-profit cultural association, a research centre devoted to supply with dedicated information chefs, students of the Hotel Professional Institutes and even amateurs who wish to get more knowledge about cooking utensils, like pots and pans. How they are made, which raw material and shape is indicated to perform the best results from every recipe. The SAPS's facilities consist of a study-room with professional equipment and a dining room with more than 60 seats. Moreover there is a peculiar historical museum which is the exact reconstruction of a workroom for pots and pans of the early '900 fitted with machineries and tools of that period.

The association organizes courses shared between a theoretic part of lessons regarding the history of the cooking utensils and their correct use and a further part of practical demonstrations carried out by high level teachers. The aim of its founders is that SAPS safeguard and transmit the rich heritage of know-how that they have got about the cooking utensils and become a point of meeting, of fun and of analysis for all the people who care the culinary art, the gastronomic traditions and who enjoy the fine foods.



La Pentola d'Oro
Rivista trimestrale
ufficiale della SAPS

SAPS's three month official review

Manuale didattico
con schede tecniche e consigli pratici

Didactic handbook with technical forms
and practical suggestion



www.sapsitalia.com

Portale d'informazione di cultura enogastronomica
information link of wine and gastronomy culture