



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	201998900694371
Data Deposito	24/07/1998
Data Pubblicazione	24/01/2000

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	G		

Titolo

ACCESSORIO PER LA COTTURA A VAPORE

DESCRIZIONE dell'invenzione industriale dal titolo:

"Accessorio per la cottura a vapore"

di: Gigliola SCORTA PACI, nazionalità italiana, Via-
le Catullo, 8 - Gassino (Torino)

Inventore designato: la Richiedente

Depositata il: 7 febbraio 1996

TO 96A000082

* * *

TESTO DELLA DESCRIZIONE

La presente invenzione si riferisce alla cottura a vapore dei cibi e riguarda in modo più specifico un accessorio suscettibile di essere utilizzato, ad esempio, per la cottura a vapore secondo modalità definibili in modo corretto "a bagnomaria per caduta di vapore".

Si tratta di una tecnica di cottura abbastanza diffusa in ambito extraeuropeo che presenta, fra i suoi principali vantaggi, la possibilità di evitare l'uso di condimenti (ad es. burro, strutto ed altri grassi) senza che questo vada a scapito della sapidità e del risultato della cottura. Di conseguenza tale tecnica di cottura è particolarmente indicata per i regimi alimentari a ridotto tenore di grassi.

La presente invenzione si prefigge lo scopo di fornire un accessorio che consente di attuare tali modalità di cottura utilizzando pentole del tipo cor-

rentemente disponibile nei paesi occidentali.

Secondo la presente invenzione, tale scopo viene raggiunto grazie ad un accessorio avente le caratteristiche richiamate in modo specifico nelle rivendicazioni che seguono.

L'invenzione verrà ora descritta, a puro titolo di esempio non limitativo, con riferimento ai disegni annessi, nei quali:

- la figura 1 illustra, in una generale vista in prospettiva, un accessorio secondo l'invenzione,
- la figura 2 illustra i possibili criteri di impiego di un accessorio secondo l'invenzione per la cottura a vapore di cibi, e
- la figura 3 illustra, secondo un punto di visuale circa corrispondente a quello della figura 1, un'ulteriore modalità di impiego di un accessorio secondo l'invenzione.

Nei disegni annessi è indicato complessivamente con 1 un accessorio suscettibile di essere utilizzato per la cottura di cibi secondo le modalità tipiche della cottura a bagnomaria con caduta di vapore.

Nell'esempio di attuazione qui illustrato, che è tale, l'accessorio 1 presenta un corpo 2 avente una generale configurazione a conca. Il corpo 2 è provvisto, in posizione genericamente centrale, di una for-

mazione cava rilevata 3 che emerge verso l'alto dal fondo della conca secondo una generale configurazione a camino, dunque con la sua bocca inferiore aprentesi sulla superficie esterna (o di estradosso) di detto corpo a conca 2. In corrispondenza della sua parte di sommità 4, circa allineata con il bordo di bocca del corpo a conca 2, la formazione a camino 3 è provvista di una o più aperture 5 destinate, nell'impiego, a consentire il passaggio e la diffusione di vapore secondo modalità che verranno meglio illustrate nel seguito.

Nella forma di attuazione qui illustrata, l'accessorio 1 presenta nel complesso una struttura assimilabile alla struttura di talune tortiere o stampi per la preparazione di torte o budini aventi una generale conformazione a ciambella; conformazione riprodotta appunto, in modo complementare, dalla conformazione interna della torta o stampo.

Nella forma di attuazione al momento preferita, l'accessorio 1 viene realizzato con un materiale quale porcellana, preferibilmente invetriata o vetrinata.

L'impiego di un materiale ceramico quale la porcellana o, in generale, di un qualunque materiale con buone doti di refrattarietà e isolamento termico si

dimostra vantaggiosa per le tipiche modalità di attuazione della cottura a vapore, di solito graduale e lenta (tempi tipici di cottura nell'intorno di due ore circa). La finitura superficiale, data ad esempio dalla presenza della cosiddetta vetrina, si dimostra vantaggiosa, in particolare, per quanto riguarda la facile pulizia dell'accessorio.

Tanto la struttura descritta, quanto la scelta del materiale e la finitura superficiale qui esemplificate, seppur preferenziali, non sono da ritenersi di certo imperative. E' infatti ipotizzabile il ricorso a strutture e, soprattutto, materiali diversi quali materiali sintetici o simili.

Nella forma di attuazione al momento preferita, il corpo 2 presenta lungo il contorno esterno della sua parte di bocca, una formazione a gola 6 costituente una sede a canale atta a ricevere una fascia o cintura 7. Da quest'ultima si estendono, di solito in posizioni diametralmente opposte, due manici 8, preferibilmente di materiale e/o con struttura termoisolante (ad esempio per effetto di una generale configurazione aperturata o fessurata) che consentono di sostenere e sollevare l'accessorio 1. Di preferenza, ma secondo una scelta che comunque non è imperativa, la cintura 7 e/o i manici 8 ad essa associati sono

realizzati di materiale metallico quale acciaio inossidabile.

La figura 2 illustra come l'accessorio 1 secondo l'invenzione possa essere collocato sulla parte di bocca di una pentola C così da assicurare una sostanziale tenuta fra il bordo di bocca della pentola C e la superficie esterna dell'accessorio 2, al disotto della gola 6. Per questo motivo, la superficie esterna o di mantello del corpo 2 presenta, almeno al disotto della gola 6, un generale andamento rastremato, tipicamente tronco-conico, convergente verso il basso nella normale posizione di impiego, tale da realizzare un certo effetto di "invito" all'atto dell'inserimento dell'accessorio 1 nella parte di bocca della pentola C.

Nell'impiego, prima dell'inserimento dell'accessorio 1, nella pentola C viene versata una certa quantità di acqua W destinata a sviluppare vapore per ebollizione a seguito della collocazione della pentola C su una fonte di calore.

All'interno dell'accessorio 1, utilizzato, come si vede nei disegni, con la parte di bocca del corpo 2 rivolta verso l'alto, vengono introdotti i cibi F da cuocere; questi possono essere costituiti tanto da prodotti vegetali quali verdure, quanto da carne di

volatili, bovini, ecc.

Dopo aver disposto i cibi F nell'accessorio 1 ed aver inserito nella pentola C l'accessorio 1 stesso (va da sé che quest'ultimo può essere messo nella pentola C anche prima di disporre i cibi F al suo interno), l'accessorio 1 stesso viene chiuso superiormente con un coperchio D.

Di preferenza, la parte di bocca del corpo 2 dell'accessorio 1 viene realizzata in modo da presentare, al disotto della gola 6, ossia in corrispondenza della parte destinata a cooperare con la parte di bocca della pentola C, circa lo stesso diametro rispetto al diametro interno della parte di bocca. Il coperchio D utilizzabile con l'accessorio 1 può quindi essere semplicemente il coperchio o uno dei coperchi D già disponibili a corredo della pentola C.

A questo punto, il complesso pentola C (con un riempimento di acqua W), accessorio 1 (con i cibi F al suo interno) e coperchio D viene posto su una fonte di calore (di preferenza su uno strato di carbonella ma, in applicazioni più correnti, su un normale fornello a gas o elettrico o, eventualmente, in un forno). Per effetto del riscaldamento, l'acqua W presente nella pentola C va in ebollizione e comincia a sviluppare vapore. Il vapore risale all'interno della

formazione a camino 3 per poi passare attraverso l'apertura o le aperture 5 poste alla sua sommità e diffondersi all'interno del volume chiuso in cui trovano i cibi F. Tale condizione di funzionamento viene protratta, come già si è detto, per un intervallo di tempo di solito abbastanza lungo (tipicamente due ore) sino al completamento del processo di cottura.

A questo punto, il coperchio C viene rimosso e l'accessorio 1 può essere sollevato dalla pentola C utilizzando a questo fine i manici 8 della cintura 7.

Gli stessi manici 8 possono essere utilizzati, ad esempio, per portare l'accessorio 1 in tavola, dove questo può essere utilizzato come contenitore di portata, con l'ulteriore eventuale possibilità di rimuovere la cintura 7. Questa possibilità è data dal fatto che, di preferenza, la cintura 7 è realizzata come un anello apribile con la previsione di un elemento di aggancio 9 del tipo a cerniera o semplicemente a flessione. Una volta portato in posizione di disimpegno l'elemento 9, la cintura 7 può essere divaricata o dilatata dell'entità sufficiente ad estrarla dalla gola 6. La stessa possibilità di rimozione della cintura 7 si dimostra naturalmente vantaggiosa anche in sede di pulitura dell'accessorio 1.

Le esperienze e le analisi condotte dalla Ri-

chiedente dimostrano, fra l'altro, che le modalità descritte consentono di utilizzare acque di cottura con caratteristiche assai critiche, ad esempio con gradi di durezza molto elevati, senza che ciò si rifletta negativamente sui cibi così cotti.

Naturalmente, fermo restando il principio dell'invenzione, i particolari di realizzazione e le forme di attuazione potranno essere ampiamente variati rispetto a quanto descritto ed illustrato, senza per questo uscire dall'ambito della presente invenzione.

RIVENDICAZIONI

1. Accessorio (1) per la cottura a vapore comprendente un corpo (2) a conca inseribile, nell'impiego, nella parte di bocca di una pentola (C) e provvisto di una formazione a camino (3) avente una bocca inferiore aprentesi sulla superficie esterna del corpo a conca (2); detta formazione a camino (3) emergendo a partire dal fondo del corpo a conca (2) ed essendo superiormente provvista di almeno un'apertura (5) per il passaggio di vapore; il corpo a conca presentando una parte di bocca richiudibile (D) così da definire, all'interno del corpo a conca (2) stesso, un volume di ricezione per cibi (F) da cuocere, la cottura realizzandosi per effetto della diffusione del vapore a partire da detta almeno una apertura (5) sui cibi che si trovano in detto volume di contenimento.
2. Accessorio secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto corpo a conca (2) è costituito di materiale termoisolante.
3. Accessorio secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che detto materiale termoisolante è un materiale ceramico quale porcellana.
4. Accessorio secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 1 a 3, caratterizzato dal fatto di presentare, almeno nella parte definente detto volume di ri-

cezione dei cibi (F), un elevato grado di finitura superficiale.

5. Accessorio secondo la rivendicazione 3 e la rivendicazione 4, caratterizzato dal fatto che detto materiale è materiale ceramico invetriato o vetrinato.

6. Accessorio secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detta formazione a camino (3) è situata in posizione sostanzialmente centrale rispetto a detto corpo a conca (2).

7. Accessorio secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che il corpo a conca (2) presenta una superficie esterna o di mantello almeno localmente rastremata, suscettibile di realizzare un inserimento a tenuta nella parte di bocca di una pentola (C).

8. Accessorio secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che presenta una regione destinata a cooperare con la parte di bocca di detta pentola (C) ed una rispettiva parte di bocca presentanti dimensioni diametrali sostanzialmente identiche fra loro, per cui detto volume di ricezione dei cibi (F) è suscettibile di essere chiuso con un coperchio (D) costituente un coperchio

in dotazione a detta pentola (C).

9. Accessorio secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che porta associati mezzi di presa (8) per il sollevamento dell'accessorio (1) stesso.

10. Accessorio secondo la rivendicazione 9, caratterizzato dal fatto che detti mezzi di presa sono configurati sotto forma di manici (8).

11. Accessorio secondo la rivendicazione 9 o la rivendicazione 10, caratterizzato dal fatto che detti mezzi di presa (8) presentano caratteristiche di atermicità.

12. Accessorio secondo la rivendicazione 11, caratterizzato dal fatto che detti mezzi di presa (8) presentano una struttura genericamente aperturata.

13. Accessorio secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 9 a 12, caratterizzato dal fatto che detti mezzi di presa (8) sono selettivamente amovibili da detto accessorio (1).

14. Accessorio secondo la rivendicazione 13, caratterizzato dal fatto che detti mezzi di presa comprendono:

- un elemento a cintura (7) suscettibile di essere collocato in posizione circondante detto accessorio (1), e

- almeno una formazione sporgente (8) a partire da detto elemento a cintura (7).

15. Accessorio secondo la rivendicazione 14, caratterizzato dal fatto che detto elemento a cintura (7) è selettivamente dilatabile a partire da una posizione di serraggio di detto corpo a conca (2) verso una posizione di disimpegno in cui l'elemento a cintura (7) può essere selettivamente rimosso da detto corpo a conca (2).

16. Accessorio secondo la rivendicazione 15, caratterizzato dal fatto che detto elemento a cintura (7) presenta una struttura ad anello localmente apribile (9).

17. Accessorio secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 14 a 16, caratterizzato dal fatto che detto elemento a cintura è realizzato di materiale metallico.

18. Accessorio secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 14 a 17, caratterizzato dal fatto che detto corpo a conca (2) è esternamente provvisto di una formazione a gola (6) costituente una sede di ricezione per detto elemento a cintura (7).

Il tutto sostanzialmente come descritto ed illustrato e per gli scopi specificati.

PER INCARICO

Ing. Paolo RAMBETTI

N. Incr. ALBO 33

(In proprio e per gli altri)



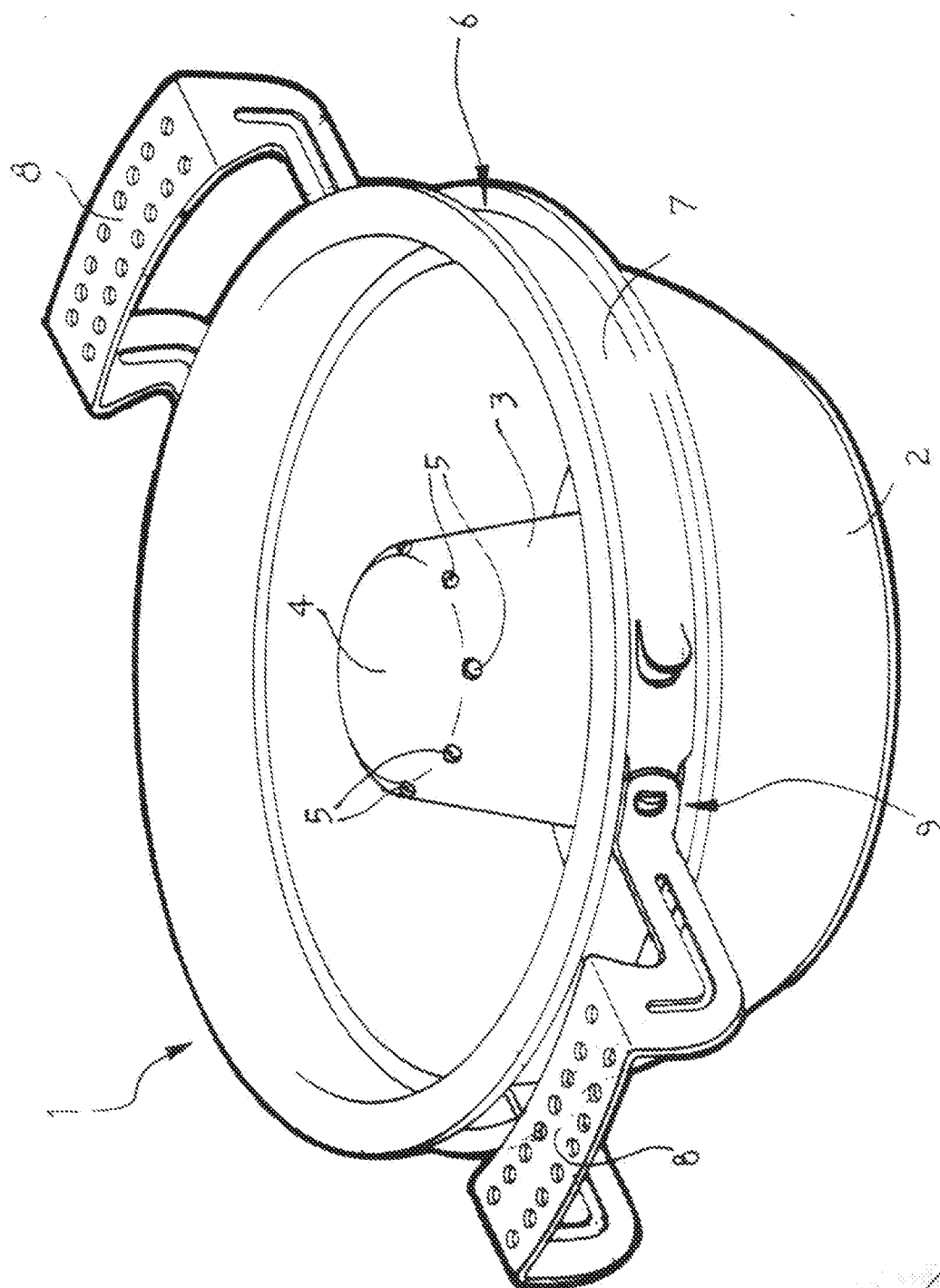
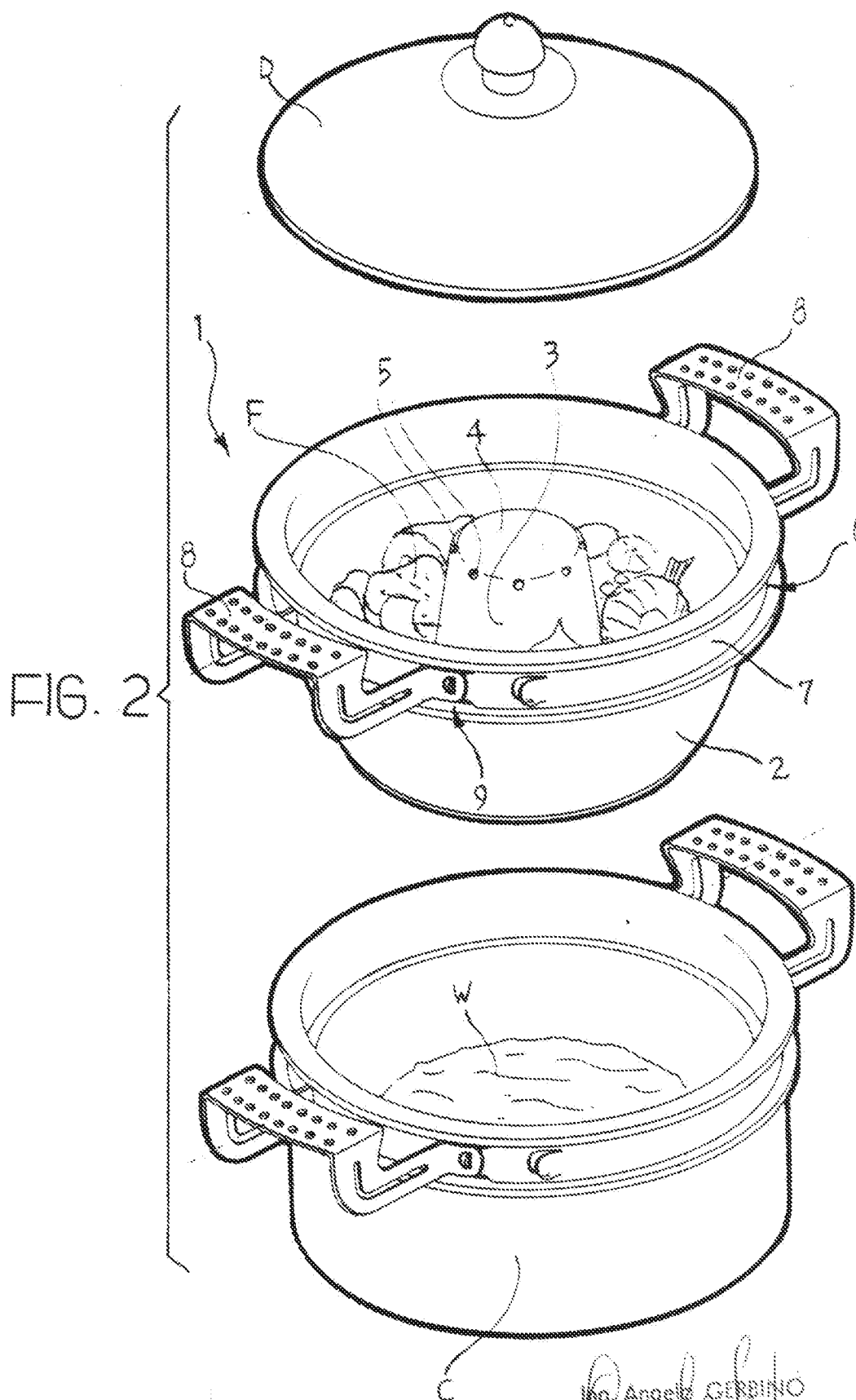


FIG. 1

Per incarico di : SCORTA PACI GIGLIOLA

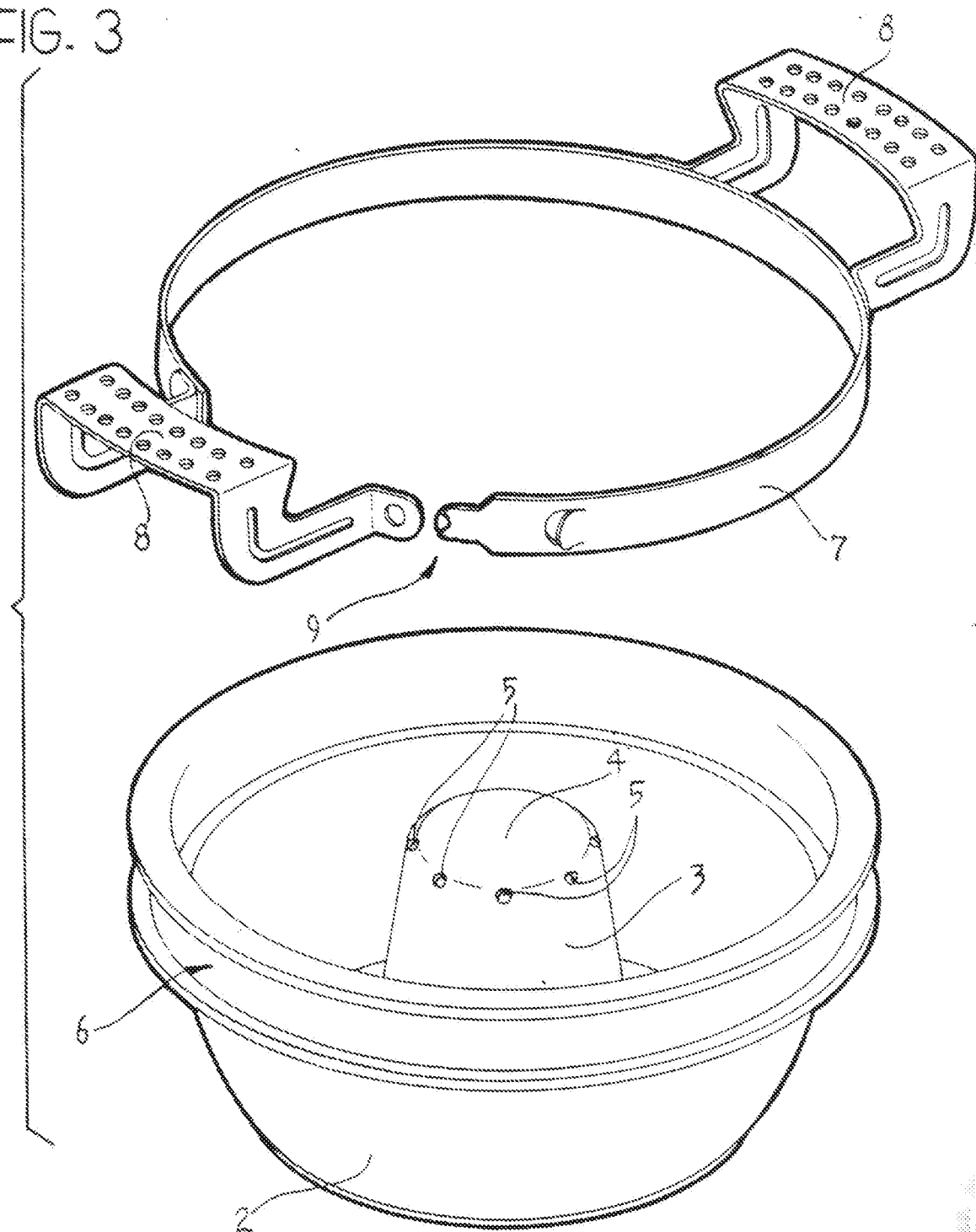
Ing. Angelo Gigliola
N. 1012/1013
per proprio e per gli altri



Per incarico di : SCORTA PACI GIGLIOLA

Ing. Angelo GERBINO
INTELL. TEC. 253
(in proprio o per gli altri)

FIG. 3



Per incarico di : SCORTA PACI GIGLIOLA

Ing. Angelo GERBINO
 Via Roma, 100 - 10121 Torino
 (in proprio e per gli altri)