



BOMBONATO

G I O I E L L I

*Le magiche proprietà dell'argento*



L'argento è un potente antibiotico naturale usato per migliaia di anni.

Le proprietà mediche dell'argento erano già conosciute ai tempi dell'antica Grecia. Si era notato che nelle famiglie in cui si mangiava utilizzando utensili in argento ci si ammalava meno e le infezioni erano rare.

Questa conoscenza si è tramandata tra Re, Imperatori, Zar, Sultani, tra i loro familiari e tra i membri di corte. Si mangiava su piatti in argento, si utilizzavano posate in argento, il cibo veniva conservato in contenitori d'argento e, nel tempo, delle piccole quantità d'argento si mescolavano ai cibi. Così si è osservato che dopo una o due generazioni, i benefici dell'argento rendevano praticamente immuni a qualsiasi malattia infettiva. Questi lignaggi reali venivano chiamati "Sangue Blu" per la caratteristica tinta bluastra del loro sangue dovuta alle tracce minime di argento puro.

La comune gente dal sangue rosso, invece, mangiava da piatti in terracotta utilizzando utensili in ferro e si ammalava spesso, mentre i reali non erano soggetti a malattie infettive, addirittura fin dal concepimento.

L'argento ha proprietà antibatteriche molto potenti: basta la presenza di una piccola parte di argento in una soluzione per avere un'efficace azione antimicrobica.

Gli ioni d'argento reagiscono e si legano con gli enzimi della cellula del microbo, inibendone l'attività e portandoli rapidamente alla totale estinzione; mentre non hanno effetti sulle cellule umane in vivo.

L'argento colloidale è stato comunemente usato soprattutto in America dalla fine dell'800 fino al 1938 e veniva prescritto per una vasta quantità di malattie ed infezioni: Acne, artrite, ustioni, avvelenamento del sangue, herpes, infezioni oftalmiche,

## *Le magiche proprietà dell'argento:*

*alleato in cucina e nell'igiene, nemico delle infezioni.*

influenza, lupus, malaria, tumori della pelle, etc, etc...

Jim Powell scrisse nella rivista Science Digest (marzo 1978) "Il nostro più potente germicida". "Grazie ad illuminate ricerche, l'argento sta emergendo come una meraviglia della moderna medicina. Un antibiotico può eliminare forse una mezza dozzina di organismi nocivi, mentre l'argento ne uccide circa 650. Non si sviluppa resistenza. Inoltre l'argento è praticamente non tossico."

- In Canada, Svizzera ed USA I medici utilizzano vari tipi di argento per curare molteplici infezioni.

- Negli USA l'argento è usato nella chirurgia delle ossa.

- Naturopati e Omeopati usano l'argento colloidale per il 70% degli ustionati gravi.

- Anche nella medicina cinese, nell'Ayurveda e nell'omeopatia I terapeuti usano regolarmente l'argento nei loro trattamenti.

- In Svizzera I biochimici stanno studiando le capacità dell'argento di interrompere la replicazione delle cellule HIV (AIDS) nei vari stadi.

- La NASA utilizza un sistema di purificazione dell'acqua con argento sugli Space Shuttle, la stessa cosa fanno I russi.

- Le compagnie aeree Air France, Alitalia, British Airways, Canadian Pacific, Japan Air Lines, KLM, Lufthansa, Olympic, Pan Am, Svedese, SAS e Swissair utilizzano filtri d'acqua in argento per circoscrivere le infezioni batteriche.

- L'argento viene utilizzato spesso nelle piscine al posto del cloro (che comunque si è dimostrato tossico!).

- Aziende giapponesi usano l'argento per

rimuovere ossido cianidrico e nitrico dall'aria.

Sebbene I batteri non fossero ovviamente conosciuti, gli effetti antibatterici e curativi di alcuni metalli erano noti fin dall'antichità.

Per esempio l'utilizzo dell'argento come purificante è riconosciuto da circa 6000 anni quando gli Egizi lo utilizzavano nell'acqua delle cisterne per ridurre le malattie causate dall'acqua contaminata.

- Gli stessi Fenici (1200 A.C.) utilizzavano l'argento per mantenere inalterate le caratteristiche dell'acqua, del vino e dell'aceto durante il trasporto.

- Plinio il Vecchio (78 D.C.) descrive le proprietà dell'argento per rimarginare le ferite.

- Gli antichi romani per primi documentarono le "Magiche proprietà curative" dell'argento che veniva applicato sulle loro ferite. Si narra che i grandi condottieri non permettevano la partenza delle loro truppe per la guerra senza avere a disposizione contenitori in argento per il trasporto dell'acqua, perché sapevano che così si sarebbe mantenuta pulita e quindi potabile per lungo tempo.

Inoltre gli ufficiali dell'esercito romano godevano costantemente di una salute migliore rispetto ai soldati, il che era forse dovuto al fatto che anche le pietanze venivano servite loro su piatti d'argento mentre I soldati si nutrivano su piatti di metalli meno nobili.

- Anche gli Imperatori Cinesi (700 D.C.) utilizzavano utensili in argento per prevenire la trasmissione delle malattie.

- Nel Medioevo I nobili si spostavano con le loro "Navicelle", preziosi cofanetti al cui interno si trovavano un calice in argento, le prime preziosissime posate e addirittura un rametto di rosmarino da usare come stuzzicadenti.

- In tempi più vicini a noi, dal 1300 la stessa Chiesa Cattolica scelse specificatamente l'argento per i suoi calici e per le vaschette dell'Eucarestia per prevenire il diffondersi delle malattie tra preti e praticanti.

- Nel 1850 i pionieri mettevano monete d'argento nei contenitori dell'acqua e del latte per prevenire la crescita di batteri ed alghe.

- Nel 1881, Carl Crede, medico tedesco utilizzava per primo gocce di nitrato d'argento negli occhi dei neonati per prevenire pericolose infezioni agli occhi.

- Karl Wilhelm Von Nagel, botanico svizzero, nel 1893 pubblica una ricerca dove si dimostrano le proprietà antibatteriche dell'argento.

- Nel 1900 appaiono sul mercato numerosi prodotti medici compresi antibiotici a base di argento.

- È tradizione per gli inglesi regalare ai neonati cucchiaini e bicchieri in argento così i bimbi, che ancora non hanno sviluppato anticorpi, non correranno il rischio di contrarre malattie da contatto di saliva (TBC, mononucleosi...).

Sempre gli antichi romani avevano già capito una delle peculiarità chimiche più incredibili dell'argento: la sua capacità di esaltare il profumo ed il gusto delle bevande (e degli alimenti), senza alterarle.

Già duemila anni fa, infatti, era d'uso relativamente comune l'inserimento negli otri di vino di alcuni grani d'argento (che poi venivano opportunamente filtrati per non essere ingeriti). In questo modo le caratteristiche gustol-fattive del liquido erano esaltate. Ecco perché il tastavino dei sommeliers è fatto d'argento. L'argento (e non il silver plated) ha infatti la proprietà di catalizzare i solfiti separandoli dal vino. Ed ecco anche perché la posateria migliore è d'argento e non d'oro.

I popoli del passato apprezzavano molto i metalli preziosi, sia per l'effetto scintillante e

lussuoso che donavano alla tavola, che per il senso di nitore conferito al cibo.

Sulle tavole dell'antica Roma, quale simbolo di splendore e purezza incorruttibile, facevano bella mostra di se vasi e piatti in argento e oro.

L'argento e l'oro sono stati usati e si usano tuttora nella preparazione di alcuni cibi: a Milano, il Corio, descrive il banchetto offerto nel 1386 da Galeazzo Visconti in occasione del matrimonio della figlia Violante, citando storioni dorati, ricoperti con una sottile foglia d'oro come si usa per i confetti e che la profusione d'oro e d'argento a scopo decorativo non risparmiò in quella circostanza quaglie, pernici, anatre, carpe, trote e neppure un vitello intero.

A Venezia, il Sanudo, ricorda la sera del 16 novembre 1561 ad una festa in Canal Grande in onore del principe Bisignano dove furono serviti il pane e le ostriche ricoperti di foglia d'oro. Forse è a quell'epoca che risale il modo di dire popolare "mangiare il pan d'oro" per significare una vita signorile e deliziosa.

In India, in occasione di matrimoni importanti, il famoso biryani viene ricoperto con una sottile foglia d'oro o d'argento commestibile. I dolci, legati alla celebrazione del Ramadan, a base di latte di bufala concentrato (khoya), zucchero e spezie sono spesso decorati con fogli di oro o argento. Nelle migliori pasticcerie della Old Delhi potrete trovare dolci al latte in foglia d'argento (barfi).

Veniamo ora ad un'altra importantissima qualità: la conducibilità del calore. L'argento è il migliore conduttore di calore ed elettricità fra tutti i

metalli. Se ad esempio immergete un cucchiaino in una tazzina di caffè bollente, dopo pochi istanti scotta, mentre se fosse d'acciaio inox rimarrebbe freddo.

Vi elenco la predisposizione alla temperatura di alcuni materiali:

MATERIALI	W/m°K
Argento	420
Rame	392
Alluminio	225
Ferro	60
Acciaio inox	16
Vetro da fuoco	0,95
Terracotta	0,80

Come potete vedere l'argento è uno straordinario conduttore di calore: a parità di spessore questa capacità è il doppio di quella dell'alluminio e superiore di ben 26 volte a quella dell'acciaio.

Non ci sono pertanto dubbi sui pregi dell'argento in cucina, tanto da trovarne antiche testimonianze d'uso già in epoca romana:



apprezzato per la sua attitudine a non cedere i sapori (contrapponendosi ai tegami in terracotta, che possono addirittura alterare significativamente il sapore delle pietanze). L'argento era infatti utilizzato per le casseruole sin dall'antichità: all'epoca dei romani e nel XVIII secolo in Europa, le cucine più ricche usavano pentole in argento. Perché l'argento è un eccellente conduttore di calore, è atossico, battericida, fungicida e non cede o assorbe sapori. In argento vengono realizzate pentole professionali soprattutto per l'esecuzione della "cucina veloce". Non appena l'argento tocca il fuoco si distribuisce uniformemente il calore fermando il sapore di ogni singolo ingrediente. "Un punto in più in mano al cuoco" ha detto l'amico chef Luca Pecorini. Lo chef Quique Da Costa è affascinato dal mondo minerale (oro, argento titanio) ed è convinto che mineralizzare i cibi ne esalti l'intrinseca componente salata.

Per pulire poi la vostra pentola d'argento usate il "bianco di Spagna" (carbonato di calcio, si compra in farmacia od in drogheria); ridonerà quel bel colore bianco lunare tipico dell'argento.

Ma oltre al calore in cucina possiamo apprezzare il freddo in tavola: L'acqua ed il vino contenuti in brocche e bicchieri d'argento manterranno la temperatura di servizio fino al termine della cena.

Credetemi, è un vero piacere bere freddo nell'argento!

Non solo per il gusto, ma anche per la vista: con il freddo l'argento "s'imperla".

L'argento è il metallo più bianco e brillante esistente.

Ottimo conduttore di elettricità e sensibile alla luce, è molto usato nell'industria elettrica e fotografica.

Per le sue caratteristiche di alta atossicità, viene impiegato in medicina per gli strumenti

chirurgici e gli inserti ortopedici.

L'argento è inoltre molto gradevole al tatto e il suo biancore non è mai freddo. In condizioni normali è inalterabile, ma al contatto con ozono, acido solfidrico e tracce di composti di zolfo presenti nell'aria si ossida, per cui in zone con atmosfera inquinata o salmastra, tende ad assumere riflessi gialli, bluastri ed infine neri, eliminabili però con facilità.

Oggi l'argento grazie alle sue proprietà antibatteriche, fungicide, igienizzanti e di conduzione di calore ed elettricità viene utilizzato in vari campi:

Condizionatori d'aria - Riscaldamento - Ventilazione - Produttori di ghiaccio - Filtri d'aria e d'acqua - Climatizzatori - Lavatrici - Frigoriferi - Materassi - Tessile - Abbigliamento sportivo e calzature - Pannelli antibatterici per bagni e cucine - Rubinetterie - Specchi e decorazioni - Odontoiatria - Nano-tecnologia in campo sanitario - Fotografia - Fabbricazione di cuscini - Saldature - Batterie - Computer - Spazzolini per denti - Additivi alimentari (E174)

Occorre pertanto ricordare che parte dell'argento utilizzato nell'industria non è recuperabile e viene perso per sempre.

In conclusione se avete la fortuna di possedere questo metallo eccezionale usatelo con disinvoltura: per la vostra salute e per la gioia dei vostri occhi e, perché no, per i vostri ospiti. Usandolo tutti i giorni scuirà meno in quanto sarete costretti a lavarlo (anche in lavastoviglie basta che non tocchi altri metalli).



**BOMBONATO**  
GIOIELLI

Via IV Novembre, 15 • 37126 Verona  
Tel. 045 8343337 • Fax 045 8329341