

USO DELLA POSATERIA E DEL VASELLAME

Le posate vanno usate quotidianamente e non richiedono particolare manutenzione se non piccoli accorgimenti.

Quasi tutti i pezzi d'argento possono andare in lavastoviglie, tranne quelli con elementi in legno, i "servire insalata" con parti in corno o plexiglass, i coltelli vecchi con mastice o lacche (quindi non ancora piombati) e le posate da dolci molto economiche che hanno l'aderenza in metallo dorato, in gergo definite "masticate", che non dovrebbero essere acquistate.

Dopo aver trovato il detersivo giusto, solo una volta ogni tanto si dovrà usare qualche specifico prodotto in commercio per rimuovere delle macchie più persistenti o utilizzare un metodo più antico, quello del bicarbonato, bagnato e sciolto direttamente sulla posata con uno straccio morbido.

Si deve fare particolare attenzione ad elementi come: limone, sale, zafferano, maionese, uovo, formaggio (grana), aceto e a tutte le sostanze che contengono questi prodotti che quindi non vanno lasciati per lungo tempo a contatto con l'argento.

Dopo un pranzo, basterebbe mettere le posate in un recipiente con acqua calda corrente per qualche minuto assieme al detersivo liquido, per precedere il vero lavaggio che verrà fatto poi al momento desiderato.

COME SI TIENE PULITA L'ARGENTERIA

È vero che l'argento si annerisce, ma ciò non deve creare inutili pregiudizi sulla praticità dell'uso.

Ogni giorno nelle case si fa la polvere: basterebbe quindi in inverno, a caloriferi accesi, ogni due o tre giorni passare anche la propria argenteria con un panno morbido, magari leggermente bagnato d'alcool per aumentare l'attrito e sgrassare, togliere le ditate o quella leggera ossidatura che viene via subito.

Altrimenti bisogna ricorrere a quelle paste specifiche che sono in vendita nei negozi specializzati.

Si deve ricordare che una leggera manutenzione preventiva evita quegli interventi di pulitura che possono diventare sgradevoli.

Se in un piatto è stata messa una torta lavatelo: le cure ci devono essere, ma soprattutto sono necessarie le precauzioni e la logica.

Nessuno infatti taglierebbe un arrosto se non su un tagliere o un vassoio di porcellana: perché lamentarsi allora se dopo averlo fatto su di un vassoio d'argento i segni e le righe del coltello lo hanno intaccato in modo preoccupante?

Esistono anche delle vernici speciali che preservano l'oggetto, ma possono essere applicate solamente su articoli che rimangono in esposizione e che non vanno a contatto dell'acqua o dei cibi.

Una raccomandazione: evitare il "fai da te" che è sempre pericoloso nel risultato. Per ogni necessità chiedere consigli e consulenza al proprio argentiere di fiducia.



COME RIPORRE GLI ARGENTI

Se le posate si usano, e si deve, vanno riposte in un cassetto normale come quelle di acciaio.

L'usura è il bello degli argenti: passato il primo colore a specchio, che è quello artificialmente dato con le pulitrici, ritorna il suo colore bianco.

Non si deve guardare quindi al primo "sfriso" come ad una catastrofe, ma ad un ciclo naturale e ad un colore che solo l'uso può dare.

Il sistema più comodo per riporre gli argenti, quando non vengono utilizzati o si parte per le vacanze, è di avvolgerli in panni oppure, più semplicemente, in pacchetti di carta velina e fogli di giornale.

Per non farli ossidare, basta mettere i panni o i pacchetti in sacchetti di plastica, far uscire l'aria e chiuderli con dello spago, mai con l'elastico che, essendo di gomma, è un vero "nemico" dell'argento.