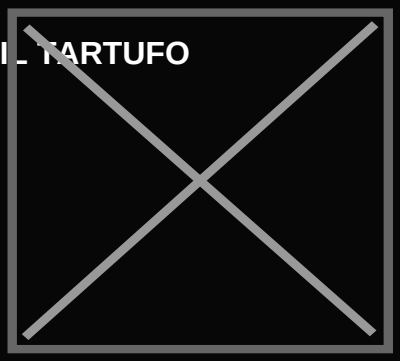
Gli ingredienti della terra e gli strumenti per lavorarli

Se la primavera è la stagione della freschezza, l’estate della leggerezza e l’inverno del gusto, l’autunno è indubbiamente quella dei colori. Le tonalità di rosso, marrone e giallo si alternano con magica armonia in natura per offrirci ingredienti che nel piatto si esprimono al meglio. Ecco tre prodotti, per la lavorazione di altrettanti ingredienti della terra, meravigliosi e gustosi.

IL TARTUFO



Partiamo dal primo: il tartufo. Per affettarlo a dovere è bene utilizzare un

affetta tartufi professionale, elegante, pratico, prestigioso. Quello che vi proponiamo è di Sanelli Ambrogio, versione maxi, lungo ben 35 cm, largo 15 e con una lama di 10 cm. Il manico in palissandro scuro, duro e compatto, dona eleganza ma garantisce anche una presa solida e sicura. La lama liscia è regolabile per scegliere lo spessore a cui affettare il tartufo, da 0,2 a 3 mm. La grammatura è importantissima nel servizio del tartufo, per questo serve uno strumento preciso e di qualità, un prodotto semplice da utilizzare e perfetto da esibire.

LA ZUCCA



Il secondo prodotto è il simbolo del passaggio tra i mesi di ottobre e novembre: la zucca. Dallo spiccato colore arancione e di una varietà di forme incredibili, le zucche sono fra i frutti della terra più ‘tosti’. Per poterla lavorare al meglio, è necessario un coltello professionale, resistente, efficiente, come il coltello santoku della linea Brooklyn di Arcos in acciaio forgiato Nitrum, l’ultimo ritrovato dell’azienda spagnola in termini di tecnologia e sicurezza alimentare. Il manico è realizzato in Micarta, un tessuto pressato con resina, materiale resistente a temperature elevate e all’umidità ambientale. L’inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d’argento, la Bactiproof Silver®, impedisce la proliferazione di batteri e garantisce prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Per quanto riguarda la lama, il Nitrum è una formula di acciaio al nitrogeno, ecologica e disponibile solo nei coltelli Arcos. Questa nuova serie si beneficia di una costola o dorso della lama con una lucidatura smussata, che la caratterizza perché dona morbidezza alla presa del coltello facilitando il taglio. Impossibile chiedere maggiore sicurezza a un coltello da cucina così versatile, adatto anche al taglio di un ingrediente difficile come la zucca!

I_ PORCINO



Per chiudere in bellezza, vi proponiamo una cottura alternativa per uno degli ingredienti più amati della stagione autunnale: sua maestà il porcino. Nello specifico, il cappello del porcino. Il re dei funghi viene normalmente lavorato da fresco oppure essiccato, ma si sottovaluta il gusto di un ottimo cappello … grigliato! Un piatto grigliato perfetto è senza dubbio un piatto grigliato su una superficie ferritica. I limiti del ferro sono però molti, sia a livello di cottura che di manutenzione. E' per questo motivo che vogliamo suggerirvi l’utilizzo di una piastra specifica, professionale,

realizzata dall’azienda Hendi, leader nella produzione di utensili professionali. Il mix di materiali di cui è composta la rende perfetta all’utilizzo in ogni cucina. Il fondo in acciaio inox idoneo alla cottura su ogni tipo di fiamma, il ferro del corpo che si scalda uniformemente e garantisce il mantenimento di tutte le performance del ferro in fase di cottura, il teflon antiaderente che non lascia attaccare i cibi: questi sono i requisiti che una perfetta piastra per grigliata deve avere. Ora avete davvero tutti gli ingredienti per un autunno super gustoso.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com