Rational, 3 consigli per affrontare Natale nella cucina professionale

vcc-rational-112l-pass-5672574e

Il periodo natalizio, con le sue cene aziendali e in famiglia, rappresenta per molti il periodo più bello dell'anno, ma per i cuochi è sicuramente sinonimo anche di "duro lavoro". Le festività natalizie coincidono, per la maggior parte dei ristoranti, con picchi di lavoro e giornate lunghe e stressanti in cucina. **Rational** ha chiesto ad **Andrea Incerti Vezzani**, chef di Ca' Matilde, di svelare i suoi trucchi per affrontare le giornate di lavoro sotto le feste.

Chef Incerti Vezzani, lei è attivo da anni nella ristorazione e conosce fin troppo bene il ritmo di lavoro in cucina durante le feste natalizie. Quale consiglio vuole dare ai suoi colleghi?
Il periodo natalizio è un momento particolare e ogni minuto deve essere sfruttato al massimo, fino all'ultimo secondo. Non appena ne ho avuto la possibilità, ho quindi sfruttato le ore notturne per la produzione. Per questo oggi approfondisco con i miei colleghi in modo particolare la funzione di cottura notturna del SelfCookingCenter e del VarioCookingCenter. La funzione "Arrosto notte" del Combi-Vapore è, ad esempio, molto utile per preparare diversi piatti a base di carne e pollame, come anatra, oca, arrosto di manzo o arrosto in crosta. Quei ristoranti che come me dispongono anche del VarioCookingCenter possono sfruttare la notte in modo ancora più efficiente, poiché offre anche le funzioni di "brasato", "bollito notte", "sottovuoto" e "ragù notturno" per preparare, ad esempio, bolliti, ragù di selvaggina, basse temperature e fondi. Tra i vantaggi, oltre al risparmio energetico e di tempo, non dobbiamo assolutamente dimenticare la qualità delle pietanze, esaltata ulteriormente dalla cottura delicata. La carne è particolarmente tenera e succosa e le perdite di peso e taglio vengono ridotte in modo considerevole.

Quindi consiglia una produzione anticipata delle pietanze?
Sì, è un metodo molto efficiente, soprattutto nel periodo natalizio. Se si preparano i piatti in anticipo per poi abbatterli, la qualità può essere mantenuta anche per diversi giorni. Il SelfCookingCenter offre

la funzione Finishing, che permette di completare la produzione dei piatti poco prima della messa in tavola sia nella banchettistica che nel servizio alla carta. Questa funzione può essere utilizzata anche per i buffet: cucinati in anticipo, raffreddati e preparati in contenitori. La funzione Finishing è molto utile anche nella modalità dell' iLevelControl perché ti permette di ridurre lo stress durante il servizio controllando con precisione la rigenerazione di pietanze diverse. Lo stesso vale anche per il VarioCookingCenter.

Qualche trucco del mestiere da condividere con i nostri lettori?
Non è un vero trucco del mestiere, ma penso che, con lo stress che accompagna i giorni di festa, sia importante mantenere viva l'atmosfera natalizia in cucina. Basta un piccolo pensiero per la brigata di cucina il giorno di festa oppure qualche canzone natalizia alla radio. Anche il SelfCookingCenter riserva una piccola sorpresa: impostate il segnale acustico semplicemente sulla speciale melodia natalizia. Scoprite come farlo nel **video tutorial**.