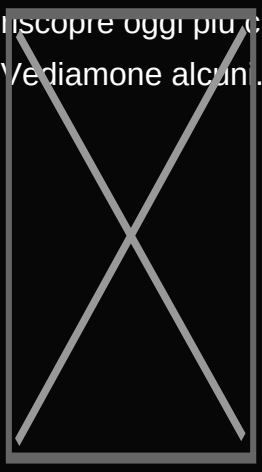
Tool in cucina? Non abbiamo inventato nulla

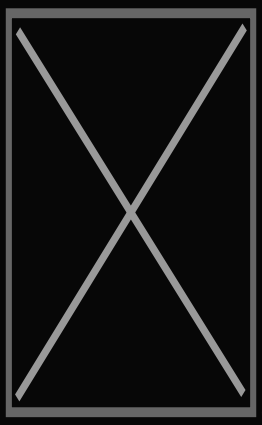
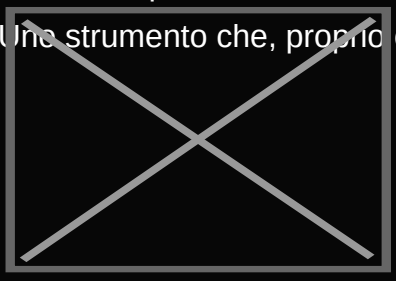
non-abbiamo-inventanto-7-b2d7c389

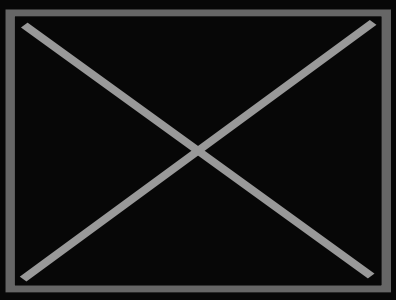
Nel corso degli ultimi anni di evoluzione del settore bar, abbiamo visto il mercato degli strumenti evolversi, fornendo nuove soluzioni a esigenze professionali di diverso tipo. Ormai esiste un tool per ogni esigenza, tanto che nella moltitudine è difficile capire cosa serva davvero e cosa no. La risposta però è molto semplice: sono i prodotti che esistono da più anni, quelli tornati in auge e di cui si riscopre oggi più che mai l'utilità e il valore a essere davvero indispensabili per un servizio di qualità. Vediamone alcuni.



La **tappatrice per sigillare le bottigliette** con tappi a corona, ad esempio.

Imbottigliare è uno di quei passatempi che tenevano occupati i nostri nonni e che oggi pare essere diventata una moda non solo per le mille soluzioni che si adottano nel servizio dei drink ma anche per l'esigenza di consegnare con servizio delivery o d'asporto cocktail, succhi, tè. Sempre più spesso si trovano nei menù proposte di drink non commerciali ma homemade, che seguono tutti i parametri per la vendita diretta al consumatore ma che esigono di essere presentati a dovere. E come farlo al meglio se non in solide bottigliette in vetro saldate con appositi tappi?

Ci sono poi i **vasetti per la vasocottura**, supporti utilissimi sempre per le consegne a domicilio ma anche per la cottura direttamente in microonde o in forno. Si tratta infatti di appositi vasi in vetro di dimensioni differenti, le cui guarnizioni in gomma e i cui ganci in acciaio sopportano le alte temperature e, a differenza dei modelli standard utilizzati per conserve, salse e marmellate, possono essere utilizzati prima per la cottura e successivamente per il servizio o la consumazione. Il vantaggio di questi vasetti è quindi la loro versatilità. I mille utilizzi che se ne possono fare sia in ambito domestico che professionale, li rendono utili e anche ‘accattivanti’ per la propria clientela. Potreste infatti proporre le vostre ricette nei vasi per vasocottura e poi proporre al cliente di restituirli in cambio di una piccola cauzione, fidelizzandolo, oppure guarnendoli con l’adesivo del vostro logo, in modo che chiunque intendesse tenerli, abbia sempre il nome della vostra attività sotto gli occhi. Esiste poi uno strumento poco conosciuto, che a prima vista potrebbe essere scambiato per una semplice pentola. Uno strumento che, proprio come i barattoli per la vasocottura, è scelto da chi predilige lavorare con ingredienti di cui si vogliano preservare aromi e sapori, come si faceva una volta. Stiamo parlando dell’**estrattore di succhi**. Perfetto per estrarre il succo dalla frutta che cuoce a vapore, garantisce il mantenimento delle vitamine e dei componenti più salutari. Particolarmente conosciuta e impiegata nel nord Italia, specie in quelle aree geografiche in cui si lavorano ad esempio le mele e se ne estrae il succo senza supporti elettrici, ma semplicemente utilizzando questa pentola composta da strati di pentole e scolapasta a incastro che permetta la cottura a vapore su ogni fonte di calore e la raccolta del succo tramite apposito tubo di gomma al livello inferiore. L’ultimo strumento che vorremmo poi portare alla vostra attenzione è la

**sega per il ghiaccio** o il classico **punteruolo** per la sua lavorazione. Un secolo fa non c’era la possibilità di utilizzare freezer per il congelamento veloce dell’acqua e nemmeno macchine professionali per il ghiaccio, quindi l’unica soluzione era dividersi le lastre di ghiaccio che arrivavano nei paesi. Non è mai stato semplice però porzionare grossi e pesanti cubi, per questo si ricorreva a martelli, punteruoli affilati e seghe. È vero che oggigiorno i modelli sono stati ottimizzati per rendere il lavoro più semplice e preciso ma anche questi prodotti, come i precedenti, esistono dalla notte dei tempi, per incontrare esigenze ben precise e soprattutto quotidiane. Il ghiaccio infatti è da sempre uno degli ingredienti più utilizzati al bar, nonché la base di ogni ricetta che si rispetti. Potremmo continuare l’elenco ma, fra i tanti esistenti, abbiamo preferito scegliere alcuni dei prodotti più sottovalutati e ancora poco conosciuti nonostante la loro efficienza e funzionalità, compresa a fondo da chi li utilizza ormai da tempo. Non solo, la scelta è infatti ricaduta su strumenti il cui utilizzo è trasversale ai mondi della cucina e del bar. Provare per credere.

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

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