Piani a induzione, perché sceglierli

induzione-evid2-89146bcc

[caption id="attachment_29645" align="alignleft" width="300"]
Modello a induzione della serie 90 di Offcar Modello a induzione della serie 90 di Offcar[/caption]

Lucidi, lisci, neri ed eleganti: i piani a induzione cominciano a prendere piede nelle cucine professionali. «Il loro costo è elevato rispetto ai piani tradizionali - spiega Roberto Zanobi, di Formasal -, per questo sono ancora poco diffusi, almeno nell'area che io copro, ma il maggior rendimento e l'accorciamento dei tempi di cottura compensano almeno in parte lo svantaggio del costo di acquisto. Credo che siano più frequenti al nord, soprattutto nei locali importanti, dove è più facile ammortizzare il prezzo d'acquisto. Chi vuole risparmiare può scegliere delle piastre da appoggio a induzione, che però hanno un rendimento inferiore». Ci sono però dei vantaggi da considerare. «Si disperde meno calore nell'ambiente - continua - che resta più fresco. Inoltre questi piani possono essere utilizzati anche nei locali dove non ci si può allacciare al gas, come spesso capita nei centri storici». Ma come funziona un piano a induzione? «Va ad elettricità - spiega Chiara Buoso di Hicook - e utilizza una tecnologia che permette attraverso la creazione di un campo magnetico di riscaldare le pentole. Proprio per il fatto di essere elettrici, questi piani sono molto più sicuri rispetto ai fornelli a gas e, poiché il calore si trasferisce direttamente alla pentola senza dispersioni, la cottura è più veloce e non si riscalda l'ambiente circostante. Si riducono in questo modo gli investimenti in impianti di raffrescamento dell'ambiente di lavoro e i consumi di energia elettrica. Insomma, questi nuovi piani di cottura rendono l'ambiente lavorativo più sano e piacevole, aspetto molto importante visto il notevole numero di ore che vi trascorre il cuoco. Il costo è giustificato dalla tecnologia di produzione, che richiede ricerca e attenzione nel montaggio, e dai costi di realizzazione alti. Però la spesa è ripagata nel tempo, non solo grazie ai bassi consumi, ma anche perché non rende più necessari, o li riduce, gli investimenti essenziali con una cucina dotata di piani a gas: gli impianti di raffreddamento, di deumidificazione o di sicurezza per gli incendi».

[caption id="attachment_29646" align="alignright" width="300"]piano di cottura a induzione di Hicook
piano di cottura a induzione di Hicook[/caption]

Allo chef è richiesto qualche piccolo cambiamento nel modo di cucinare. «Molto spesso - continua - i piani a induzione non hanno le manopole, ma sono dotati di un sistema di regolazione della potenza "touch control": una pulsantiera digitale a sfioramento. Lo chef deve imparare i nuovi tempi di cottura e soprattutto capire a cosa corrispondono le vecchie diciture di "fiamma bassa, media e alta". Lo sforzo dello chef nell'imparare ad utilizzare questo nuovo strumento è ripagato dalle migliori prestazioni che esso fornisce: migliora la cottura dei cibi, perché questa avviene in modo omogeneo». «Per lo chef - sottolinea Mario Sestito di SDS - non cambia il modo di cucinare, è solo importante utilizzare pentole e padelle idonee. La tecnologia a induzione è affidabile, chi ha avuto la possibilità di provarla si è convinto subito dei vantaggi: potenza, assenza di inerzia termica, precisione di regolazione della fonte di calore, flessibilità e sicurezza (non si usano fiamme libere, o piani radianti con rischio di ustioni). La sua alta efficienza si traduce in risparmio energetico e di conseguenza economico. In assenza di un recipiente, il piano a induzione non produce calore e non consuma energia». Anche i rendimenti sono elevati. «Con l'induzione - spiega Alessandro Carraro, di Offcar - oltre il 90% dell'energia assorbita si trasforma in calore all'interno della pentola, che si diffonde in maniera uniforme. In base alle dimensioni del tegame si può selezionare il livello di potenza in maniera molto fine. Bisogna però stare attenti: il sistema a induzione è tanto potente da essere usato nella fusione dei metalli. Una pentola dimenticata troppo a lungo sopra un piano acceso può addirittura fondere. Inoltre i piani sono di vetro temperato ad alta resistenza ma abbastanza delicati, quindi bisogna trattarli con una certa cautela».

[caption id="attachment_29647" align="alignleft" width="300"]Pentole in rame di Baldassare Agnelli Pentole in rame di Baldassare Agnelli[/caption]

Questione di pentole Per funzionare questi piani richiedono però pentole ad hoc. «In passato - spiega Felice Del Magro, consulente di Ballarini Professionale - gli unici recipienti adatti erano quelli in acciaio inox, che avevano al fondo un disco in acciaio ferritico che consentiva lo sfruttamento anche dell'induzione oppure quelli in ferro. In tempi più recenti abbiamo avuto uno sviluppo degli articoli in alluminio, ottimo conduttore di calore, con basi ferritiche. Questi tegami hanno tempi di cottura più veloci e sono più maneggevoli. Comunque quasi tutti i materiali possono essere combinati con queste basi. Non consiglierei però di raddoppiare l'intera batteria, ma di acquistare recipienti compatibili con le misure dei piani: ci deve essere un rapporto specifico fra le dimensioni dell'induttore e della base ferritica del recipiente. Se viene meno questo rapporto potremmo avere anche una non funzionalità del recipiente. Le cucine professionali moderne dispongono di potenti fonti per induzione, su cui si possono mettere anche recipienti del diametro 40 cm ovvero molto grandi. Un recipiente per l'induzione, comunque, può essere utilizzato su tutte le fonti di calore». Come visto, per usare con successo serve esperienza, nella regolazione del calore e nelle tecniche di cottura. «Per questo -

racconta Angelo Agnelli, titolare e direttore generale della storica azienda di famiglia Baldassare Agnelli - collaboriamo con gli chef per individuare gli strumenti più adatti per ciascun tipo di cottura, nei materiali e nella forma. Grazie al confronto con i cuochi, anche nel nostro centro di formazione, abbiamo perfezionato le nostre pentole, per adattarle all'induzione. Così abbiamo dotato i nostri prodotti in alluminio per alimenti di un disco metallico di circa 1 cm che li rende adatti per l'induzione, lo stesso abbiamo fatto per il rame. Il disco non appesantisce eccessivamente le pentole: con quelle in alluminio lo chef può tranquillamente eseguire il salto o lo spadellamento. Quelle in rame, più pesanti perché il rame pesa molto di più dell'alluminio, sono invece adatte alla cotture statiche. Ovviamente la maggiore lavorazione implica un 30-40% in più di prezzo rispetto alle omologhe pentole per piani di cottura a fiamma».

L'opinione dello chef: Danilo Angè

[caption id="attachment_29648" align="alignright" width="220"]Danilo Argè Danilo Argè[/caption]

Danilo Angè, ormai da qualche anno chef itinerante, ha imparato a destreggiarsi tra piani di cottura differenti, in base a quanto trova nei locali dove cucina. «Anche se cucinare sulla fiamma ha un fascino unico - ammette -, l'induzione ha dei vantaggi notevoli, soprattutto in quanto a praticità. Tra una cottura e l'altra basta una passata al piano per evitare le incrostazioni di sporco bruciate che inevitabilmente si ritrovano a fine turno su un piano tradizionale. E poi i manici delle pentole non scottano, anche se non ci si deve illudere di poter appoggiare una mano su una piastra appena spenta senza scottarsi! Chi, come me, - prosegue lo chef - ha imparato a cucinare con il gas, quando ha a che fare con l'induzione deve stare molto attento ai tempi di cottura, che si riducono. Un altro vantaggio. D'altro canto con l'induzione si perde una parte dei gesti dello chef: per flambare bisogna dotarsi di un cannello e nel momento in cui si fa saltare una preparazione il passaggio di calore si interrompe, seppure per poco. Per fortuna i piani più moderni continuano a trasmettere il calore anche quando il fondo della pentola viene staccato di qualche millimetro. Tra le note dolenti c'è il fatto che l'investimento non è basso, tanto più se ci si deve dotare anche di un batteria di pentole dedicata a questo tipo di cottura, anche perché le pentole non durano in eterno e ogni tanto vanno comunque sostituite».