Tecnologia in cucina: le tendenze del 2024 secondo Rational

20240208120628rationalv-2e4d4300

Utilizzare nuovi ingredienti, ridurre gli sprechi in cucina e prestare più attenzione alla salute: sono queste le tendenze del 2024 secondo Marco Iozzolino, National Corporate Chef di Rational Italia, convinto che **per i ristoratori sia importante tenersi aggiornati** e nel contempo preservare quella flessibilità che permette di coprire le esigenze in svariate situazioni.

SOSTITUTI VEGETALI DI CARNE E PESCE

Lo sviluppo di una maggiore consapevolezza ambientale e climatica porta un numero maggiore di persone a ridurre il consumo di carne o addirittura evitare del tutto l'utilizzo di prodotti animali. Da qui la necessità di **sviluppare nuovi ingredienti e nuove ricette**. *"Dopo i sostituti della carne a base vegetale, i sostituti del pesce stanno venendo sempre più alla ribalta, l'hamburger di pesce a base vegetale diventa croccante e delizioso come l'originale"* sostiene Iozzolino, che aggiunge: *"i moderni sistemi di cottura come iCombi Pro o iVario Pro preparano le alternative con la stessa qualità dei prodotti animali".*

RIDURRE GLI SPRECHI

Sempre più aziende di ristorazione stanno sviluppando concetti per contrastare il fenomeno degli sprechi alimentari. La tendenza del **cibo circolare**, ad esempio, consiste nell'eliminare in primo luogo gli sprechi e nel ritrattare singoli componenti come semi, polpa o bucce. Grazie alla moderna tecnologia **i ristoratori possono produrre meno rifiuti possibile**.

Iozzolino fa riferimento ai sistemi di cottura Rational che, monitorando continuamente il processo di cottura, lo adatta agli alimenti e forniscono raccomandazioni specifiche per l'azione. In questo modo si ottengono risultati eccellenti e allo stesso tempo **si riducono gli errori di produzione** e quindi gli sprechi alimentari.

LA SALUTE AL CENTRO

Oltre a quella del pianeta, negli ultimi anni si sta prendendo più consapevolezza per quella personale, a fronte della diffusione di sovrappeso e obesità. Secondo il DigitalFoodLab, una soluzione potrebbe essere **l'alimentazione personalizzata**: utilizzare le analisi del DNA, ad esempio, per determinare i bisogni e adattare gli alimenti e gli integratori alle esigenze individuali.

"Servirà del tempo prima che questo diventi parte della nostra mentalità e della vita quotidiana" afferma Marco Iozzolino che consiglia di **adoperare gli alimenti crudi**, perché contengono già tutto ciò di cui una persona ha bisogno per una dieta sana. *"Utilizzando il giusto metodo di cottura, come la cottura a vapore in iCombi e il sous-vide in iVario, la maggior parte delle sostanze nutritive e delle vitamine viene conservata".*