Rational Show Cooking: in un workshop la cucina sostenibile di Andrea Incerti Vezzani

20240624102357incertivezzani-80bb9bc2

Territorio, stagionalità, economia circolare, collaborazione con i fornitori locali e innovazione. Sono questi i temi affrontati nel corso dell'evento promosso da Rational, in collaborazione con Lesto Group presso la Cooking Room in via Volterra a Milano, cloud kitchen e nuovo hub per la progettazione delle cucine professionali. Durante l'incontro, Andrea Incerti Vezzani, chef patron del ristorante stellato 'Ca Matilde a Quattro Castella (RE), ha dimostrato come i sistemi di cottura Rational possono essere usati per interpretare piatti sani e sostenibili.

«Mi piace giocare con la cucina classica, ma mi facilito con la tecnologia perché l'avanguardia del nostro settore è sempre più necessaria, soprattutto oggi che le brigate sono ridotte all'osso. Di più: la tecnologia permette di ottimizzare i flussi e i carichi di lavoro e quindi garantire il benessere del nostro staff con evidenti benefici per tutti», ha dichiarato lo chef a Mixerplanet.

LA CUCINA GREEN: PRINCIPI FONDAMENTALI L'abilità dello chef e la sua nota lungimiranza hanno richiamato un folto numero di ristoratori intervenuti all'evento che hanno potuto confrontarsi con lo chef, approfondire la cottura di alimenti a base vegetale e imparare a capire che scegliere la sostenibilità in cucina offre benefici a 360°. Ma cosa si intende con cucina sostenibile? A questa domanda risponde Andrea Incerti Vezzani, che lega la sostenibilità al territorio e ai suoi prodotti. «L'80% dei vegetali che proponiamo nei nostri piatti provengono dal nostro orto. - spiega lo chef- È importante avere il prodotto giusto al momento giusto; infatti, per me è essenziale poter raccogliere alle 17 quello che servo alle 19. In questo contesto, oltre al concetto di km 0 va considerata anche la stagionalità, non tanto legata al territorio italiano in generale, quanto più a ciò che propone la singola località in un determinato periodo».Ma chi non ha l'orto come fa? Collaborando con i distributori locali. È significativo sia mantenere buoni rapporti con i distributori del territorio che accertarsi che quest'ultimi siano in linea con la filosofia sostenibile dei ristoranti.

LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI Per sottolineare il ruolo dei prodotti del territorio, Andrea Incerti Vezzani, con l’aiuto del National Corporate Chef di Rational, Marco Iozzolino, ha proposto due ricette che valorizzano il Parmigiano Reggiano, vanto ed eccellenza del territorio: Uovo poché con porri, Tosone e tartufo di Cianni Tartufo & Figli e, un piatto iconico di Vezzani, Bomba di riso con ragù di croste di Parmigiano ReggianoIl protagonista della prima ricetta è stato l’uovo poché, preparato con l’aggiunta del Tosone, formaggio ricavato dalla superficie esterna della forma del Parmigiano Reggiano che viene rifilata e un burro ottenuto da una particolare lavorazione delle croste del formaggio stesso, a dimostrazione del fatto che di un prodotto si può utilizzare tutto, se c’è la conoscenza della materia prima e delle tecniche di cottura. Stesso discorso per l’olio aromatizzato ai porri utilizzato nelle ricette e preparato a partire dagli scarti della verdura stessa.

LE COTTURE Ad aver incuriosito la platea di chef intervenuti allo show cooking la velocità di realizzazione: in soli quattro minuti è stato possibile realizzare venti porzioni grazie al sistema di cottura multifunzione iVario Pro, che con le sue due vasche sostituisce pentole, padelle e bagnomaria. iVario Pro e il forno combinato a vapore iCombi Pro sono stati indiscussi protagonisti anche nella seconda parte dello show cooking e indispensabili per la preparazione della seconda ricetta, piatto simbolo di ‘Ca Matilde e summa della ricerca di Andrea Incerti Vezzani sulle materie prime.Le macchine di Rational non sostituiscono il personale, ma, come ha affermato Vezzani: «aiutano nell’errore». Infatti, sia su iVario Pro che su iCombi Pro, e sul cloud Connected Cooking, ci sono programmi dedicati per la cottura dei piatti, con le modalità di cottura. Sotto la voce “Ispirazione” ci sono le ricette, che possono essere salvate da uno chef, e utilizzate in seguito dallo staff. «iVario Pro e iCombo Pro, insieme ai prodotti dell’orto senza pesticidi o prodotti chimici, ci aiutano a raggiungere il nostro obiettivo di far sentire i clienti leggeri e sazi alla fine del pasto», conclude lo chef.