Pentole, come scegliere quelle giuste

pentole-evid-deffef99

Padelle, pentole, casseruole... gli attrezzi del mestiere dello chef sono tanti, ognuno con le sue specifiche d'uso a seconda della forma e del materiale in cui sono realizzate. «In un recipiente da cottura - afferma Alessandro Ballarini, responsabile progetto Ballarini Professionale - uno chef cerca lo strumento che gli consenta di realizzare al meglio la ricetta che deve eseguire. I materiali per cuocere sono molti ma il più versatile è l'alluminio sia crudo che antiaderente. L'acciaio inox è indicato per la bollitura e per avere una più facile manutenzione. Gli studi e le ricerche consentono di realizzare utensili le cui peculiarità possono risolvere tutte le problematiche dei cuochi. Sono quindi nati gli antiaderenti bianchi per mantenere meglio sotto controllo le cotture più delicate, quelli "in pietra" per grigliare i cibi a basse temperature e conferire maggiore durata alla vita dell'antiaderente, gli antiaderenti neri, che rappresentano oggi il prodotto con la più ampia versatilità e quindi sono impiegati nelle più svariate operazioni di cucina. Tutti i produttori oggi producono utensili di alluminio in antiaderente. Ballarini è stata però la prima a studiare e impiegare antiaderenti diversi per usi diversi. Questa è la vera innovazione degli antiaderenti oggi».

pentole 2EFFETTO INDUZIONE. Sicuramente l'avvento dell'induzione ha portato a grandi cambiamenti. «È una fonte di riscaldamento più sicura - prosegue - per cui trova impiego soprattutto dove ci sono esigenze di sicurezza. Ma i cuochi esperti oggi trovano delle difficoltà soprattutto nella realizzazione di ricette sofisticate dove è difficile il controllo della temperatura. Ancora dobbiamo imparare molto in merito a questa nuova fonte di riscaldamento». Ma l'innovazione è legata anche al servizio. «Già nel 2013 - spiega Barbara Cincotto - Direttore commerciale della divisione Ho.Re.Ca. del Gruppo Sambonet e Rosenthal - Paderno ha introdotto una gamma di pentolame e strumenti di cucina destinati alla preparazione di pietanze senza glutine e intolleranze alimentari, con articoli personalizzati con una differenziazione della manicatura e uno specifico logo "forchetta/spiga" creato per il progetto, in seguito alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus. Questi elementi distintivi permettono di differenziare i nostri articoli dagli altri utensili presenti in una cucina professionale, in modo da prevenire la contaminazione crociata. La nostra proposta è pensata per abbattere gli errori in cucina a salvaguardia del cliente celiaco e di chi ha intolleranze alimentari di

qualsiasi genere. Il problema delle contaminazioni alimentari in cucina è una realtà a cui ci siamo avvicinati e che intendiamo perseguire anche per il futuro poiché il mercato risulta essere piuttosto ricettivo e interessato all'argomento». Sul fronte dei materiali Paderno non teme di esplorare suggestioni di cucine lontane. «L'acciaio inox AISI 304 è a livello internazionale il materiale maggiormente apprezzato dagli chef che ricercano qualità – afferma Cincotto – ma a livello locale possiamo trovare altri materiali: ferro, terracotta, bambù…Paderno pensa anche a queste "nicchie" di mercato, proponendo a catalogo strumentazioni per la cucina etnica africana, orientale, mediorientale. Pensando invece alla cucina del passato, a HOST 2015, presentiamo una linea di casseruole in ghisama di design!».

TRA UNO CHEF E LE SUE PENTOLE si deve creare una sintonia. «Uno chef – afferma Andrea Barazzoni, amministratore delegato e direttore generale di Barazzoni - è alla ricerca di uno strumento di cucina sicuro, funzionale, qualitativo, versatile, che esalti gusti e aromi. Cucinare è un gesto d'amore. E lo chef si innamora delle proprie pentole e padelle se riescono a dare tante soddisfazioni. Oggi è anche molto ricercato il made in Italy come garanzia di qualità e sicurezza. Sul fronte dei materiali, le tipologie maggiormente richieste sono il pentolame in acciaio, l'antiaderente classico e l'antiaderente effetto pietra. Il pentolame in acciaio è ottimo per far bollire l'acqua, per i risotti e le cotture lunghe. L'antiaderente effetto pietra è molto in voga, multistrato, garantisce la massima antiaderenza e resistenza. Tutti i rivestimenti antiaderenti sono sani e sicuri, garantiscono la massima antiaderenza e resistenza per una lunga durata del prodotto. Consentono di cucinare senza grassi: olio e burro si usano per condire, non per la cottura».

IL PARERE DELLO CHEF Pentole di qualità per una cucina di qualità

[caption id="attachment_92860" align="alignright" width="206"]Liborio Genovese Liborio Genovese[/caption]

Classe 1984, pur essendo molto giovane Liborio Genovese vanta già oltre tre lustri di esperienza tra i fornelli e ora è lo chef del nuovissimo Doriani Montenapoleone Café Restaurant che ha aperto i battenti in luglio a Milano, nel cuore della zona dello shopping d'alta gamma, in Via Montenapoleone. «Pur essendo giovane - racconta - ho potuto assistere a molti cambiamenti tecnologici nelle cucine. Grazie all'innovazione c'è stato un miglioramento assoluto nelle tecniche di cottura, nelle attrezzature, nel pentolame... In questo ambito hanno fatto la differenza le pentole per l'induzione, una tecnica molto all'avanguardia che permette risparmio di tempo, energia e denaro». Sicuramente gli chef hanno ampia possibilità di scelta: antiaderente, acciaio, doppio fondo, rame permettono di adottare procedimenti di cottura differenti a seconda del tipo di cucina che si vuole realizzare. «Il materiale più prezioso - prosegue - è il rame, ma è impossibile, sia per ragioni di costo che di praticità, avere tutto in

rame. Per quanto mi riguarda prediligo le pentole antiaderenti in alluminio, che sono molto leggere e permettono di ottenere buoni risultati, dal primo piatto al dessert. D’altronde questo nuovo ristorante è in una location, in pieno centro di Milano, dove la clientela all’ora di pranzo ha bisogno di mangiare rapidamente, in mezz’ora. Le padelle devono permettermi di realizzare ottime pietanze in poco tempo. Se per il pranzo il menù è “easy-chic”, la sera è più ricercato, quindi è importante che le pentole siano eclettiche. Tra l’altro oggi quelle antiaderenti se sono ben fatte e vengono trattate con attenzione in cucina, possono durare anche anni. In funzione del menù si può scegliere il rivestimento migliore: per esempio quello bianco è più indicato per i risotti, quello grigio per carne e pesce». Anche il tipo di cucina (regionale, mediterranea...) influenza la scelta del pentolame. «Noi chef – ammette Genovese - siamo un po’ capricciosi. In base all’estro della giornata possiamo decidere un piatto, una cottura... ecco perché la dotazione di pentole deve essere completa per offrirci la massima libertà di azione. E poi anche l’occhio vuole la sua parte: a volte il tipo di pentola viene scelto anche in base ai colori della cucina». Nelle cucine in cui ha lavorato, Liborio Genovese ha potuto utilizzare il pentolame proposto dalle principali marche. «Tutte - afferma - propongono attrezzature di qualità, che impiegano ottime leghe, che permettono di ottenere risultati di livello elevato. La qualità della pentola è importante, perché possiamo avere un’ottima materia prima, ma senza le attrezzature giuste non possiamo esaltarla al meglio. Oltretutto oggi i grandi produttori si confrontano sempre con gli chef così mettono a punto le soluzioni migliori per le nostre necessità. Bisogna affidarsi quindi a produttori di alto livello, anche se mi rendo conto che è necessario guardare anche al portafoglio. Nel tempo, però, la qualità ripaga».