Abbattitori, ecco i pareri degli chef Andrea Incerti Vezzani e Michele Cocchi

screenshot-66-a4a540be

L’utilizzo degli abbattitori in cucina suscita pareri favorevoli, ma anche qualche resistenza. Un tema controverso, insomma, che ci ha spinto a chiedere un parere a due chef d’esperienza. Ecco che cosa ci hanno detto.

[caption id="attachment_104398" align="alignleft" width="183"]Andrea Incerti Vezzani Andrea Incerti Vezzani[/caption]

Andrea Incerti Vezzani: a Ca’ Matilde, 35 coperti e due abbattitori

Non è necessario preparare un numero elevatissimo di coperti per ammortizzare l’investimento di un abbattitore. Lo dimostra il fatto che Andrea Incerti Vezzani - chef del ristorante Ca’ Matilde a Quattro Castella (RE), una stella Michelin – nonostante i 35 coperti, ne ha due. «Il mio menù – spiega – comprende 4 antipasti, 4 primi, 4 secondi e 4 dessert declinati nelle tipologie carne, pesce, vegetariano, tradizionale. I clienti che più si fidano di noi optano per il menù sorpresa: scelgono quale tipologia vogliono, ci comunicano se hanno qualche desiderio particolare e il numero di portate e noi costruiamo il menù. Avere due abbattitori mi permette di organizzare meglio il mio lavoro: utilizzo un abbattitore per la conservazione positiva a +3°C e le lavorazioni ad alta temperatura (cottura, lievitazione...), uno per il sotto zero. I modelli di ultima generazione permettono di passare direttamente dalla cottura a bassa temperatura, all’abbattimento (positivo o negativo), al rinvenimento, semplicemente impostando il programma. Così possono lavorare anche nelle ore o nelle giornate di chiusura. Certo potrei fare tutto questo anche in un forno tradizionale, ma poi dovrei avere una persona che sposta il piatto dal forno all’abbattitore e non potrei sfruttare le ore in cui la cucina è vuota. Molte attrezzature cuociono ma non raffreddano, altre raffreddano ma non cuociono; con MultiFresh di Irinox puoi fare entrambe le cose in completa autonomia con pochi semplici passaggi. Poi è fondamentale impostare la temperatura di abbattimento ottimale per ciascun alimento: per poter servire il pesce crudo bisogna portarlo a -40°C, mentre il pane va portato al massimo a -15/-16°C,

altrimenti nel rinvenimento si stacca la crosta».

Michele Cocchi: un investimento che si ripaga da sé

[caption id="attachment_104399" align="alignright" width="203"]Michele Cocchi Michele Cocchi[/caption]

Michele Cocchi è uno chef imprenditore: la sua società Idee in Cucina si occupa di catering e banqueting, ha un'altra società che fornisce attrezzature e materiali per il catering, tiene corsi di cucina e, grazie alla sua passione per la tecnologia, è consulente di molte aziende nella messa a punto di nuove soluzioni al servizio dello chef. Se tutto ciò non fosse abbastanza, è anche consigliere dell'APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani e un grande sostenitore dell'uso dell'abbattitore. «È una macchina sempre più complessa – afferma - che non fa solo freddo e surgelazione, ma anche scongelamento, lievitazione e cottura a bassa temperatura. L'idea di portare il caldo nella macchina, permette di usarla tutto il giorno e la notte, di recuperare ancora più tempo e migliorare organizzazione e prodotto. Ovviamente l'evoluzione della tecnologia ha comportato un rialzo nei prezzi dovuto alla necessità di adeguare i materiali usati, che devono resistere al freddo e al caldo, ma il gioco vale la candela, perché questo abbattitore diventa anche un mantenitore di temperatura a caldo e una camera di lievitazione... quindi più macchine in una. Fortunatamente la cultura dell'abbattimento si sta diffondendo (ormai è quasi obbligatoria). Senza abbattitore quello che in giornata non è stato consumato andrebbe buttato e questo è un costo, argomento a cui tutti siamo sensibili. Non parliamo poi degli aspetti di sicurezza alimentare: l'alimento cotto e poi correttamente abbattuto può essere conservato senza alcun rischio per 5 o 6 giorni».

Cucine più efficienti? Sì, grazie agli abbattitori

Abbattitori, dieci buoni motivi per adottarli