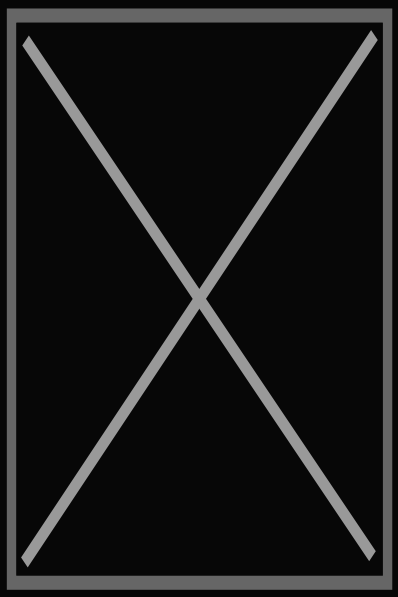
Piccole attrezzature per grandi risultati i cucina

attrezzature-evidenza1-a7aa8cef



[caption id="attachment_17012" align="alignright" width="200"] Luca Marchini[/caption]

Tritano, impastano, affettano, tagliano... non si tratta di una brigata, ma dell'esercito di piccoli apparecchi, irrinunciabili in una cucina professionale che si rispetti. «Nella scuola di cucina per appassionati, di fianco al ristorante - racconta Luca Marchini, una stella Michelin, chef e patron de L'Erba Del Re, di Modena - insegno a usare la spianatoia e i coltelli: tutto va fatto a mano per "sentire" gli ingredienti. Ma in un ristorante non si può ragionare così. Io voglio che i miei piatti rispettino sempre certi standard: solo le attrezzature consentono di ottenere questo risultato, a prescindere che la mano che pigia il pulsante sia la mia, quella del sous-chef o dello stagista appena arrivato. Il resto lo fanno il cuore e la testa di chi prepara, che rendono ogni piatto unico. Quando penso a un nuovo piatto, cerco sempre di individuare le attrezzature che possano aiutarmi a realizzarlo, ma non va mai fatto il contrario! Quando un'azienda mi propone un nuovo apparecchio, magari anche per promuoverlo, mi prendo sempre il tempo per testare quanto sia applicabile in cucina e se riesca davvero a risolvere qualche problema. Se questo non accade forse non è così utile». «Non è che non si possa fare tutto a mano - conferma lo chef Christian Milone, della Trattoria Zappatori di

Pinerolo (To), membro dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe -, ma se si vuole essere produttivi e rapidi non si può fare a meno di meccanizzare tan[illegible] esempio, non potrei fare a meno di mixer, termomix, sifone... e di tante altre cose».

[caption id="attachment_17013" align="alignleft" width="201"] Christian Milone[/caption]

Non è solo per rapidità che è utile affidarsi alle attrezzature elettriche, anche la qualità se ne giova. «Le nostre ricette - prosegue Milone - sono codificate, ma perché riescano sempre alla perfezione tutto deve essere standardizzato, anche la preparazione degli ingredienti. In una brigata di 7-10 persone è impossibile seguire tutti personalmente e può sempre capitare l'errore. Alle macchine non succede: sono fondamentali per garantire il risultato». Quanto alle caratteristiche di un apparecchio perfetto, Milone ha le idee chiare. «Deve essere modulabile - sostiene - e offrire la possibilità di acquistare, per un unico motore, solo gli accessori che servono veramente, quando servono. In questo modo ci permette di risparmiare spazio e di programmare la spesa». A fare proprie queste istanze ha pensato Tre Spade. «Gli spazi in cucina non sono infiniti - spiega Flavio Fascio Pecetto, sales & marketing director di Tre Spade - per questo abbiamo pensato a un unico corpo motore su cui si possono installare diversi accessori a seconda della funzione richiesta. In questo modo si risparmia spazio e denaro, perché a seconda delle esigenze si possono acquistare i diversi accessori. La struttura dell'apparecchio consente di alloggiare le normali teglie Gastronorm sotto la macchina, per raccogliere direttamente il cibo elaborato senza la necessità di usare contenitori intermedi. Infine abbiamo fatto in modo che la macchina sia completamente smontabile e quindi sanificabile».

Il rispetto delle Norme in materia di sicurezza alimentare è infatti un requisito essenziale per le piccole attrezzature. «Tutti i nostri apparecchi - spiega Marco Fabbri, di Fama Industrie - sono realizzati in

acciaio inox, sono smontabili e lavabili in lavastoviglie, in modo che sia facile per un ristoratore sanificarli alla fine di ogni turno di lavoro. Nello sviluppo dei nostri prodotti teniamo sempre conto di questo aspetto. Pur essendo una piccola azienda, cerchiamo sempre di presentarci al mercato con qualche nuova soluzione; in questo momento ci sembra più vivace il comparto degli attrezzi per la lavorazione delle verdure, ma mi sto riferendo soprattutto ai mercati esteri, perché quello interno è piuttosto fermo».

I vantaggi degli strumenti professionali

La crisi infatti morde. E la tentazione di andare al risparmio è forte, magari scegliendo attrezzi per uso domestico invece degli omologhi professionali. Il risparmio è minimo e la scelta non lungimirante. Gli elettrodomestici sono pensati per lavorare volumi ridotti e in maniera non continuativa, situazioni non compatibili con un ristorante, per quanto piccolo. Il risultato? Motori che fondono, lame che non tagliano e apparecchi da buttare dopo poco tempo. E non si tratta solo di questo. «Alcune ricette - spiega Ilaria Grisendi, marketing assistant di Vitaeco - sono impossibili con normali cutter che non vanno oltre 3.000 giri al minuto contro i 12.500 del nostro prodotto; si evita l'ossidazione, e si può cambiare la texture dei cibi. Altre sono irrealizzabili con apparecchi che raggiungono solo 100°C e il perfetto controllo della temperatura grado per grado garantisce risultati impeccabili». Solo gli apparecchi professionali permettono inoltre la standardizzazione delle ricette. «Una volta che il professionista è sicuro della ricetta - prosegue -, la può memorizzare e ripeterla sempre uguale. In poche parole, mentre la macchina lavora, il cuoco è libero di dedicarsi ad altro, per esempio alla creazione di nuove ricette, con la garanzia che la macchina porterà a compimento la preparazione in maniera sempre uguale».

L'evoluzione tecnologica

E nell'ambito degli apparecchi professionali, un ruolo sempre più consistente è recitato dalla tecnologi, come per esempio quella a ultrasuoni. Negli ultimi tempi il sonicatore è infatti diventato uno strumento imprescindibile anche nelle cucine altamente tecnologiche e nella cucina molecolare. La strumentazione ad ultrasuoni prodotta da Hielscher e distribuita in Italia da Joint Chef ha una gamma di applicazioni molto vasta: estrarre le essenze, emulsionare due o più elementi o modificarne la struttura molecolare. Testimonial del sonicatore è Daniel Facen, del ristorante Anteprima di Chiuduno (Bergamo). «Con 24mila pulsazioni al secondo - spiega - frantuma le cellule e arriva al nucleo di un alimento. Utilizzandolo, non c'è più bisogno di additivi o amidi per addensare le salse».