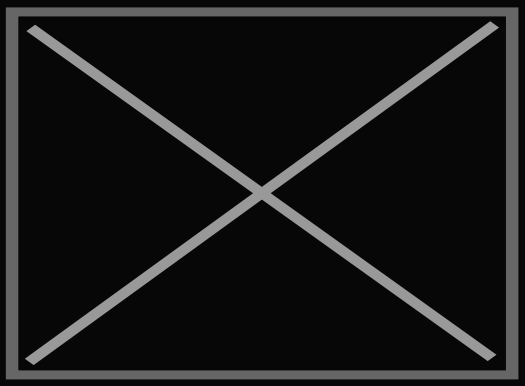
Forni: le innovazioni tecnologiche che aiutano la creatività

forni2-fbe92d71

Si parla di novità in cucina e molti, soprattutto tra i non addetti ai lavori, pensano soprattutto a ingredienti esotici combinati in modo originale. I professionisti del fooding, però, sanno bene che dietro a molte ricette creative di successo c'è un'innovazione tecnologica che ha reso possibili procedimenti di preparazione, cottura e presentazione impensabili in passato. Innovazione che spesso è mossa anche da esigenze di risparmio energetico e di sostenibilità – e, nei casi migliori, da una combinazione di queste ultime con la creatività stessa.

[caption id="attachment_22438" align="alignleft" width="266"] 

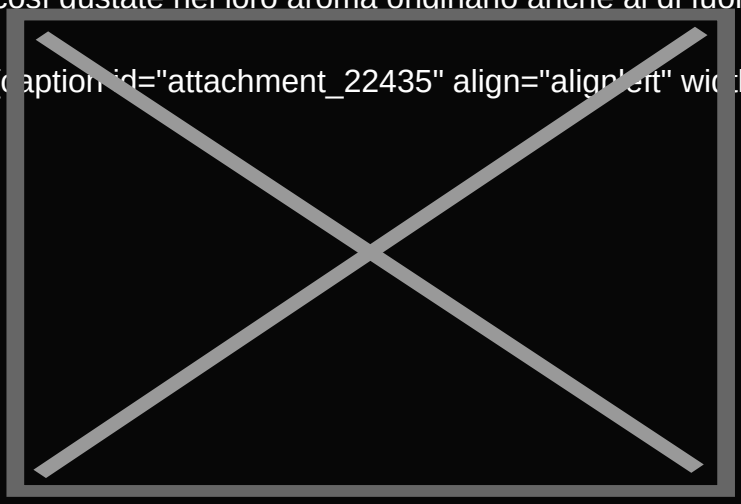
Forni Ceky: la pizza tradizionale su 4 ruote[/caption]

Tra le tecnologie recenti che stanno destando maggiore interesse, una è sicuramente la cottura a infrarossi. Il riscaldamento infrarosso permette di trasferire energia termica senza disperderne nell'aria circostante per convezione e la velocità di riscaldamento è elevata, perché la trasmissione avviene alla velocità della luce e diretta nella zona di cottura. Il risparmio energetico è notevole e si evita di avere zone con maggiore o minore cottura.

Anche la cottura a microonde sta vivendo una nuova stagione di popolarità, soprattutto nella preparazione di verdure "come appena colte". L'abbinamento del confezionamento sottovuoto con questa tecnologia permette infatti di preservare la freschezza dei vegetali fino al momento della

cottura che, non richiedendo condimenti particolari e non essendo soggetta alle alterazioni organolettiche dovute al calore da fiamma, consente di gustare tutto il sapore originale. Per questo oggi questa metodologia è utilizzata soprattutto per specialità tipiche regionali che possono essere così gustate nel loro aroma originario anche al di fuori della zona di produzione.

[caption id="attachment_22435" align="alignleft" width="378"]



Marana Forni. Piastra di cottura microforata[/caption]

Sensori, automazioni e nuovi materiali

Più spesso, però, l'innovazione non consiste tanto nell'inventare nuovi metodi – più o meno tecnologici o più o meno fantasiosi – per scaldare il cibo, quanto in nuove funzionalità (in molti casi brevettate) che portano a nuovi livelli i sistemi di cottura tradizionali come il forno a legna, il vapore, o tecnologie consolidate come la convezione. Sensori, automazione, materiali innovativi per le superfici di cottura, sono i punti chiave di un'evoluzione che ha soprattutto un obiettivo: la qualità. Perché oggi il consumatore è sempre più consapevole, informato ed esigente e, a volte, né l'originalità né il fattore prezzo sono sufficienti per conquistarlo.

«In un'ottica globale, le tendenze del settore attrezzature stanno premiando sempre di più l'aspetto qualitativo – commenta Nicola Dall'Olio, Sales Manager di Forny Ceky –. Nel particolare segmento di mercato in cui ci posizioniamo, che copre forni artigianali per pizza alimentati a legna e a gas, la customer awareness sta crescendo sempre di più. Oggi il gusto della clientela internazionale si sta affinando e va alla ricerca di qualcosa che rispecchi nel miglior modo possibile l'origine e la tradizione della vera pizza italiana. In quest'ottica ovviamente, oltre agli ingredienti, anche le attrezzature per la preparazione e la cottura rivestono un ruolo fondamentale. Ad esempio, il carrello "Pizza on the road" permette di realizzare una vera pizza tradizionale ovunque e a Host 2013 è stato presentato in una

versione impreziosita da pregiatissimi rivestimenti in vera madreperla e foglia d’oro”.

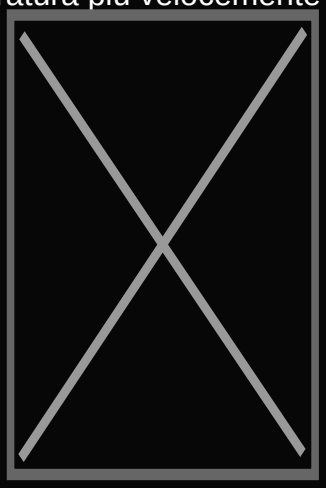
Innovazione e versatilità

Per Angelo Po, innovazione significa soprattutto portare nel segmento dei forni per pizzeria la sua expertise come specialista a tutto campo nei sistemi di cottura. La gamma dei forni pizza è costituta da forni elettrici monocamera e bicamera e da forni gas componibili ed è integrata da una vera star, letteralmente, dell’offerta Angelo Po: CombiStar FX, una gamma di forni combinati verticali che grazie all’elevata automazione e alla semplicità d’uso rende accessibile la prepa

razione di menu un tempo riservati solo ai grandi ristoranti. Tra le funzioni, risparmio energetico, modulazione potenza e una sonda cottura particolarmente efficace per le basse temperature.

Versatilità è la parola d’ordine per i forni di Modular Professional, disponibili nelle due gamme Easy e Quick. Tutta quest’ultima linea dispone di un sistema combinato di produzione del vapore, coperto da brevetto, che integra un innovativo generatore ad alta efficienza (Power Boiler), facilitando l’uso del vapore per sperimentare modi di cottura innovativi. A chi punta sulla semplicità, la linea Easy offre la scelta tra i forni a convezione della linea Easy C, i modelli misti Easy D e i programmabili Easy Plus.

Si fregia del titolo di “inventore dei forni rotanti”, Marana Forni, tecnologia resa possibile da una serie di funzioni brevettate. La piastra di cottura microforata permette alla pizza di espellere l’umidità di cottura e depositare la farina, mentre la funzione Su&Giù, grazie alla regolazione del piano a diverse altezze, permette di riscaldare più rapidamente e ottimizzare la cottura. La chiusura speciale della bocca infornata, inoltre, consente al forno di arrivare a temperatura più velocemente indirizzando tutta l’aria verso la fiamma.

[caption id="attachment_22437" align="alignleft" width="162"]  Halo Heat,

sistema di mantenimento degli alimenti alla temperatura di servizio[/caption]

Temperature di servizio

E dopo che le nostre delikatessen sono pronte, come mantenerle al meglio fino al momento della degustazione? La risposta di Alto Shaam, multinazionale USA tra i leader nel food equipment, è Halo Heat: la tecnologia che consente il mantenimento degli alimenti nelle vasche riscaldate alla perfetta temperatura di servizio, evitando gli svantaggi legati alla presenza d'acqua come la sovracottura o la necessità di maggiore manutenzione.

Dalla migliore tradizione "a stelle e strisce" proviene anche Manitowoc Food Service, che infatti propone con il brand Garland linee complete di grill, metodologia di cottura molto amata negli USA. In particolare, si distingue per innovatività la linea Xpress, con griglie in acciaio al carbonio con uno spessore di 3/4". Come per tutti i prodotti Manitowoc, un occhio di riguardo è posto alla sostenibilità: l'azienda, che ha vinto numerosi Kitchen Innovation Award, è anche partner 2013 dell'Energy Star Award.

La cottura a convezione

I tedeschi di Wiesheu sono stati invece tra i pionieri della cottura a convezione, già nei primi anni '70, e oggi propongono come loro fiore all'occhiello in questa tipologia di forni la gamma Dibas, adatto anche a pubblici esercizi di dimensioni più contenute: al momento dell'apertura, lo sportello scompare lateralmente all'interno del forno non creando alcun ingombro. Il nuovo forno Dibas offre una maggiore libertà di collocazione e di movimento nel lavoro quotidiano, in relazione all'ottimizzazione degli spazi, alla continuità nel processo di lavoro o alla progettazione dei locali di vendita.