Uova e derivati, alleati dello chef

uova-evid-b8226f97

Versatile quanto più non si può immaginare, l’uovo si adatta a ogni esigenza gastronomica: cotto o crudo, dolce o salato, come ingrediente o protagonista di svariate ricette, è immancabile nelle prime colazioni internazionali o nel brunch che tanto piace anche agli italiani metropolitani. E anche i nutrizionisti hanno rivisto i loro consigli alimentari: se fino a qualche tempo fa suggerivano di mangiare solo un paio d’uova a settimana per via del contenuto di colesterolo (il tuorlo ne contiene circa 200 mg), ora è raccomandato un consumo fino a 4 uova a settimana, in quanto fonte di nutrienti importanti (vitamine A e B), sali minerali (specie calcio e ferro) e per l’elevato contenuto di proteine (7 g per uovo). Nella ristorazione se ne fa un largo uso, ma se dell’uovo fresco nessuno chef fa a meno, altrettanto pratici e in molti casi indispensabili sono gli ovoprodotti, ovvero i prodotti derivati dalla trasformazione delle uova. Ne parliamo con Federico Lionello, direttore Commerciale e Marketing di Eurovo, gruppo leader del settore ovoprodotti in Italia ed Europa. In primo luogo, ci fornisce qualche informazione sui consumi di uova: stabili, in calo o in crescita? In generale il consumo di uova è buono. Nella ristorazione, in particolare, registriamo un incremento annuo progressivo dell’utilizzo del prodotto fresco pastorizzato in brik. Buone performances le stiamo ottenendo soprattutto con il prodotto Biologico. Se la scelta cade sugli ovoprodotti, quali sono i vantaggi sia in termini salutistici sia in termini pratici che il professionista può ottenerne? Il prodotto è pastorizzato, quindi vi è una totale assenza di uova intsalmonella. La pastorizzazione, riducendo la conta batterica, rende l’ovoprodotto più sicuro dal punto di vista microbiologico garantendo una maggior sicurezza igienico-sanitaria, anche per i prodotti finiti. L’impiego di ovoprodotti permette, inoltre, di uniformare le ricette, garantendo al professionista un risultato costante e ripetibile in relazione alle richieste dei clienti. Minore spreco di tempo e praticità d’uso sono altre due caratteristiche fondamentali degli ovoprodotti che agevolano ulteriormente i professionisti della ristorazione. Quali sono gli ovoprodotti più utilizzati? E quali le garanzie qualitative per gli utilizzatori? L’ovoprodotto più utilizzato nella ristorazione è il misto d’uovo ovvero l’uovo intero pastorizzato, perché viene impiegato nella maggior parte delle ricette di base come omelette, frittate, carbonara e dessert. Gli utilizzatori degli ovoprodotti hanno garanzie di un prodotto sicuro e “costante”, sia in termini di ripetibilità delle ricette sia per quanto riguarda le

caratteristiche nutrizionali. Infine, come cambiano le modalità di lavorazione se si utilizzano uova fresche o ovoprodotti (ad esempio nella preparazione della pasta fresca o nei dessert)? Le modalità di lavorazione con le uova fresche e con gli ovoprodotti sono sostanzialmente le medesime, vi è solo la necessità di bilanciare le ricette trasformando il numero di uova in grammi di prodotto.

La carta d'identità dell'uovo

A garanzia della sicurezza alimentare dal 2004 le uova prodotte in Europa devono riportare sul guscio un codice di tracciabilità, che fornisce importanti informazioni relative al metodo di produzione e alla provenienza. Una specie di "carta di identità" che consente di identificare il tipo di allevamento (1 per biologico, 2 se all'aperto, 3 se a terra , 4 se in gabbia), la nazione di produzione, il codice numerico cui corrisponde il comune dell'allevamento, seguito dalla sigla della provincia di appartenenza e dal codice numerico assegnato dall'autorità sanitaria locale a ogni allevamento.

eurovoEurovo, sessant'anni di esperienza

Dalle uova sgusciate a mano a dieci milioni di galline. In sintesi è questo il percorso del Gruppo Eurovo, fondato da Rainieri Lionello che quasi sessant'anni fa a Codevigo (Pd) ha iniziato la sua attività di piccolo imprenditore acquistando le uova dai contadini. Poi, dopo averle sgusciate, rivendeva gli ovoprodotti congelati a pasticcerie e pastifici. Un lavoro duro, che cambia completamente quando nel '65 entra in azienda la prima macchina sgusciatrice. Negli anni '70 viene inaugurato il primo stabilimento industriale a Santa Maria in Fabriago (Ra); negli anni '80 apre lo stabilimento di Occhiobello (Ro) e durante i '90 quello di Mordano (Bo). Il Gruppo Eurovo, è leader in Italia ed Europa, ha visto entrare in azienda la seconda generazione della famiglia con i figli Ireno e Siro e i nipoti Silvia, direttore servizi, e Federico, direttore commerciale e marketing del Gruppo.

Uova, di gallina ma non solo. Ecco come sceglierle