

# Gli attrezzi del mestiere: gli affumicatori

img6614-1-626340f0

Gli affumicatori sono di diverse forme e modelli ma i più usati sono lo 007 Aladin e il Super Aladin. Sono largamente impiegati sia in cucina che al bar, nel primo caso per conferire un [img6609](#) aroma 'bruciato' agli alimenti, nel secondo ai drink. Gli affumicatori possono essere utilizzati insieme a una serie di accessori quali campane di vetro o plexiglass per servire al tavolo piatti e cocktail e quindi garantire un notevole effetto scenografico. Vi consigliamo di provarlo anche durante show cooking o se disponete di cucine a vista. E' bene ricordare che oltre alle citate campane, gli affumicatori possono essere utilizzati insieme a un piccolo disco di plexiglass, da appoggiare sopra al bicchiere, o a teglie di alluminio per l'affumicatura di cibi in cucina. Un ultimo importante accessorio è la station, per lavorare in orizzontale senza che la resina entri nel motore. Di certo eleganza e creatività vengono premiate ed esaltate dall'utilizzo di questo attrezzo.

**A COSA SERVONO?** L'affumicatore aromatizzante consente la combustione immediata [img6699](#) senza fiamma del legno aromatizzato al fine di affumicare e aromatizzare piccole quantità di cibo. L'aroma affumicato dipende dalla bruciatura della segatura che viene scelta per essere introdotta e quindi bruciata nell'attrezzo. Ne esistono diversi tipi: legno al Jack Daniels, di faggio o di quercia, di mela o ciliegia. La segatura e i filtri sono quindi due accessori indispensabili per l'utilizzo degli affumicatori.

**COSA AROMATIZZARE?** Il sapore "affumicato" sta incontrando il gusto della clientela sul mercato e a tavola: carni, pesci, formaggi, scorze, trovano nell'affumicatura un'aggiunta di sapore importante. Anche i cocktail possono essere affumicati, per stupire anche gli ospiti più esigenti dai gusti più decisi.

[img6654](#) **LE CARATTERISTICHE** Questo attrezzo è semplice da utilizzare e soprattutto molto versatile, permette infatti di affumicare dalla singola porzione ai grandi pezzi di carne o pesce. La sua elica metallica garantisce una totale resistenza al calore.

**COM'È FATTO?** L'affumicatore è molto stabile, grazie alla base smontabile e al peso proporzionato. Un piccolo deposito è stato studiato per raccogliere le resine e il catrame derivanti dalla combustione

del legno, evitando che entrino nell'ingranaggio del [img6659](#) motore e permettendo altresì una lenta combustione degli aromi senza emanare odore di fumo.

**MANUTENZIONE** Come ogni attrezzo di lavoro, anche l'affumicatore necessita di un'ottima manutenzione per un corretto e duraturo funzionamento, pertanto va ricordato che deve essere pulito ogni volta che viene utilizzato, evitando che le resine si incollino e comportino seri danni. Per prima cosa, è bene rimuovere tutta la segatura residua, pulendo dagli oli e dalle resine tutti gli elementi. Acqua tiepida e sapone neutro su un panno sono consigliati per la pulizia delle singole parti, per poi asciugare bene il tutto con della semplice [img6643](#) carta.

*Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: [www.rgmania.com](http://www.rgmania.com) - [info@rgmania.com](mailto:info@rgmania.com)*