Osservatorio Host: in cucina vince l'innovazione

rationalcooking-89797382

Si fa presto a dire “cotto e mangiato”. Se per millenni il sistema per cuocere gli alimenti è stato uno solo, il fuoco, e l’unica variante era il materiale che lo alimentava – prima la legna, poi il carbone, infine il gas – oggi con l’innovazione tecnologica le cose stanno cambiando. Per fare il punto sulle novità, le principali tendenze sono state analizzate dall’Osservatorio Host: in qualità di leader mondiale nel settore Ho.Re.Ca. e Retail, Host è la manifestazione dove da sempre i top player presentano le loro novità e costituisce un osservatorio privilegiato sui nuovi trend 365 giorni all’anno. Perché le nuove tecniche non sono solo un fatto, appunto, “di tecnica”: permettono anche abbinamenti prima inconsueti e rivisitazioni contemporanee di ricette tradizionali, o la valorizzazione di materie prime poco utilizzate dagli chef per la loro difficoltà di cottura.

Il trend nella cottura
Tra le tecnologie affermate già da qualche anno, per le piastre una delle più note è **l’induzione magnetica** che combina ecologia e sicurezza: sotto una piastra in vetroceramica, un generatore elettronico utilizza corrente ad alta frequenza per creare un capo magnetico di grande intensità, che scalda i contenitori metallici, ma non gli altri materiali, comprese le nostre mani.

Nell’ambito dei forni, con **la termoconvezione** l’aria calda, distribuita lungo le pareti laterali da una ventola, consente di cuocere i cibi con maggiore rapidità e con teglie con cibi diversi, poiché gli odori, grazie alla circolazione dell’aria, non si mescolano. Il sistema è molto più efficace rispetto ai forni tradizionali a semplice convezione.

Un altro sistema molto popolare è **la cottura al vapore**, soprattutto per la sua capacità di preservare il contenuto vitaminico e minerale degli alimenti, in particolare per carne, pesce e verdure. Mantiene meglio le caratteristiche organolettiche originali dell’alimento, non solo in termini di sapore, ma anche di aspetto, colore e consistenza. Non richiede l’aggiunta di oli o condimenti ed è rapida.

In ambito professionale, una tecnica molto apprezzata per le sue potenzialità è quella **sottovuoto**. Prevede l'utilizzo integrato di macchine per creare il vuoto, un forno a vapore con sonda per la temperatura, abbattitore di temperatura e un refrigeratore. Posti in appositi sacchetti e privati dell'aria, gli alimenti vengono poi cotti a temperature basse ma costanti (a 64-98°C). Successivamente, vengono abbattuti termicamente e poi refrigerati. Il sistema permette di preparare in anticipo cibi poi refrigerati, che mantengono la stessa qualità di cibi appena cotti.

Tra le innovazioni, si sta affermando il principio della **cottura a bassa densità**. È una tecnologia che consente di operare a temperature di 120-125°C utilizzando il più possibile l'umidità dell'alimento. È attuata mediante l'utilizzo di un forno particolare che converte automaticamente la temperatura di cottura in quella di mantenimento (minimo +60°C), e si presta maggiormente per le carni e gli arrosti, consentendo di mantenerne la temperatura fino al momento del servizio. Alcune tecniche "nuove" ripropongono in chiave contemporanea metodi della tradizione. È il caso, per esempio, della cottura con la mattonella di sale. Si svolge direttamente in tavola utilizzando una mattonella di sale riscaldata a elevata temperatura e utilizzata come una pietra ollare che cucina e condisce allo stesso tempo. Si utilizzano in genere sali con particolari proprietà che aiutano a esaltare il gusto delle pietanze, insaporendole al punto giusto. Il cibo cotto sulla mattonella non necessita di olio, burro o altri grassi permettendo una cucina particolarmente leggera adatta anche alle diete.

www.host.fieramilano.it (@Host2013 #Host2013).