

Gennaio
Febbraio 2012

CATERING NEWS

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

Pag. 72-73-75-
76

CONSERVARE E CUCINARE SOTTOVUOTO.



equipment

Conservare e cucinare sottovuoto

Alta cucina, senza sprechi

di Luigi Franchi

Quando nel cibo si parla di qualità bisogna mettere al primo posto, oltre a materie prime eccellenti, una tecnica: il sottovuoto, sia per conservare sia per cucinare.

Attraverso il sottovuoto si ottengono infatti tre risultati fondamentali: il pieno rispetto delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti; la massima concentrazione degli aromi; un punto di cottura assolutamente preciso per ogni ricetta.

Il sottovuoto applicato alla cucina come tecnica di cottura è relativamente recente e fu lo chef francese George Pralus a perfezionarlo nel 1974, nelle cucine del ristorante della famiglia Troisgros a Roanne.

L'invenzione, applicata alla industria alimentare conserviera risale all'immediato dopoguerra, mentre il primo a descriverne il metodo, nel 1799, fu Sir Benjamin Thompson, scienziato e inventore nato in Massachussets e vissuto in Inghilterra. "Sono moltissimi i vantaggi della tecnica del sottovuoto - spiega Francesco Gotti, chef del ristorante Bobadilla di Dalmine (BG), a capo di una brigata di sette cuochi praticamente in vetrina davanti agli occhi della clientela che cena con la possibilità di osservare tutto ciò che succede nell'imponente cucina a vista - tutti gli ingre-

dienti, i profumi, le sostanze restano inalterati. A livello conservativo si allunga il ciclo di vita del prodotto, si elimina completamente la carica batterica. Inoltre evita sprechi e risolve molti problemi logistici perché non ci sono rotture dei sacchetti e si ottimizzano gli spazi”.

Come funziona la tecnica di conservazione sottovuoto

La conservazione sottovuoto si ottiene tramite un processo di rimozione totale dell'aria da un involucro contenente un prodotto alimentare o un cibo. I sistemi principali in uso, tramite le apposite macchine confezionatrici, sono due: a campana e ad aspirazione esterna.

Mentre la confezionatrice a campana richiede investimento e soprattutto spazi maggiori, il sistema di aspirazione esterna risolve in buona parte entrambi i problemi, come racconta Christian Costardi, reduce dall'esperienza di The Cube, il

ai cuochi.

Il sistema, nel suo insieme, è composto da tre confezionatrici sottovuoto elettriche, una confezionatrice sottovuoto manuale, alcuni accessori per il confezionamento (vaschette e tappi per bottiglie) e l'elemento centrale di tutto il sistema, la valvolina Takaje VacuumSeal, brevettata da Tre Spade, che permette il confezionamento dei cibi in qualunque barattolo in vetro con coperchio in metallo. Inoltre, e questa è una sua peculiarità indicata per la ristorazione professionale, il sistema Takaje permette di utilizzare per il confezionamento non solo i tradizionali sacchetti goffrati, ma anche qualunque barattolo in vetro con coperchio in metallo. Questa modalità di confezionamento è particolarmente indicata per gli alimenti liquidi, che non possono essere confezionati nei sacchetti, e per gli alimenti delicati, che rimarrebbero schiacciati dalla busta sottovuoto” specifica Flavio Fascio Pecetto, direttore commerciale di Tre Spade.



ristorante temporary dell'Electrolux posato sui tetti della Galleria che affaccia su Piazza Duomo a Milano fino al 26 aprile: “Gli spazi della cucina e del ristorante, con un unico tavolo per 18 ospiti per volta, non erano certo quelli di un normale ristorante e la macchina sottovuoto Takaje T-43 di Tre Spade si è rivelata estremamente utile, sia per l'ingombro che per la flessibilità di utilizzo”.

Takaje (che in dialetto piemontese significa “è quello giusto, ci siamo arrivati...”) è il nome che Tre Spade ha dato alla sua nuova macchina col rivoluzionario sistema sottovuoto.

Il sistema di confezionamento, ideato in collaborazione con lo studio Adriano Design e selezionato per la candidatura al prestigioso Premio Compasso d'Oro ADI 2013, “offre notevoli vantaggi

La durata si prolunga e gli sprechi si azzerano

La conservazione sottovuoto è adatta a tutti i prodotti, anche quelli surgelati, tranne in alcuni casi in cui è meglio fare attenzione.

“I prodotti liquidi possono essere confezionati sottovuoto con macchine a sacco esterno, ma non in buste goffrate, bensì in contenitori rigidi. – afferma Flavio Fascio Pecetto - Si sconsiglia di confezionare sottovuoto con macchine o pompette ad aspirazione i liquidi ad alto contenuto di gas (vini mossi, spumanti, bibite gassate, ecc.), perché perderebbero proprio questa loro peculiarità. Infine vi sono alcuni alimenti, in particolare verdure crude e legumi, che nel corso del tempo rilasciano gas: in questi casi la busta si può rigonfiare (o il contenitore può perdere il vuoto)”.



"Non si perde nulla, tutti i succhi restano all'interno, l'assenza di conservanti e di carica batterica rende la pietanza, che si tratti di pasta, carne o pesce, straordinariamente digeribile aumentando la nostra già alta sensibilità verso gli aspetti organolettici e nutrizionali dei nostri piatti. Inoltre lo spreco alimentare, da quando pratico la tecnica del sottovuoto, si è ridotto del 60%. Ma soprattutto, l'ingegnoso sistema Takaje mi ha permesso, grazie al fatto che il sottovuoto è reso possibile nei barattoli di vetro, di non perdere neppure l'essenziale elemento estetico della materia prima che costituisce la base del piatto" racconta un entusiasta Ilario Vinciguerra, dell'omonimo ristorante di Gallarate, mentre si addentra in una personissima coniugazione tra sensualità e cibo che gli è valsa il ruolo di testimonial del catalogo Yamamay, per i primi dieci anni dell'azienda con dieci ricette ideate e legate ai caratteri differenti delle donne.

Tre Spade, con Takaje, ha saputo colmare il fabbisogno di soluzioni efficaci nel mondo della conservazione sottovuoto, grazie alla sua speciale valvola (brevetto internazionale) che riduce i costi e gli sprechi.

Con Takaje non si parla più o soltanto del pur meritorio riciclo, ma addirittura del riuso, che è ancora un passo in avanti verso lo sviluppo sostenibile. E qualificante, perché dà al barattolo di scarto il valore aggiunto di contenitore per sottovuoto.

Il valore aggiunto più rilevante deriva dalla durata della conservazione che si moltiplica dalle tre alle cinque volte e, nel caso di prodotti surgelati, garantisce l'eliminazione di quel tipico sapore di frigorifero che si percepisce in un alimento scongelato e non confezionato sottovuoto.

"Alla base della tecnica di conservazione sottovuoto c'è l'eliminazione di ogni spreco. C'è un calo di peso veramente minimo, nell'ordine del 4%, il colore degli alimenti non si altera, non sono più necessarie attrezzature come forni ecc... soprattutto nel settore banqueting sta diventando un elemento fondamentale perché permette di porzionare al meglio, senza gettare via nulla" puntualizza lo chef Francesco Gotti, che attraverso le cotture sottovuoto è riuscito anche ad esaltare maggiormente la sua conosciuta creatività.

Le cotture sottovuoto

"Prodotti freschissimi, cotture lunghe e nessun contatto che possa alterare i sapori e gli odori: in una parola, la possibilità di tirar fuori il carattere delle materie prime e degli ingredienti", per



La cucina sottovuoto è un segmento di mercato che corrisponde al bisogno degli chef di avere prodotti ad alto contenuto di servizio. Come azienda stiamo andando verso questa direzione per sviluppare nuovi mercati.

Federico Villani
amministratore del gruppo distributivo
Falci di Roma

Christian Costardi del Ristorante Cinzia di Vercelli è questo l'aspetto più intrigante della cucina sottovuoto. Un fenomeno che si sta diffondendo a macchia d'olio nella ristorazione sia commerciale sia collettiva che consente molteplici risultati, come ha evidenziato in un convegno sul convenience food il tecnologo alimentare Massimo Giubilesi: migliore qualità e succulenza del prodotto grazie all'utilizzo delle basse temperature di cottura di 65°-90°C rispetto alle temperature tradizionali di cottura per conduzione o convezione di 110°-130°C; migliore digeribilità del prodotto grazie alla riduzione drastica delle quantità di condimenti e aromi naturali necessari, stimata nel 40% in meno rispetto alle cotture tradizionali; pianificazione del sistema di approvvigionamento e di gestione delle scorte, grazie all'assenza di sprechi e alla pianificazione del lavoro in fase di produzione



e di conservazione post-cottura; corretta gestione e controllo dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (diete speciali, etnico-religiose) nelle comunità scolastiche e socio-sanitarie; migliore organizzazione del lavoro e di velocità di esecuzione, con conseguente annullamento dei prodotti invenduti e miglior gestione dei picchi di lavoro improvviso. A Milano esiste il primo, e finora, unico laboratorio al mondo di produzione in continuo di piatti pronti cucinati in sottovuoto: La progettazione dell'impianto è stata il frutto di una collaborazione tra Politecnico di Milano e l'azienda CS Vacuum.

"CS Vacuum ha sviluppato per oltre quattro anni una ricerca in un laboratorio dedicato continuando il lavoro già iniziato dallo chef Gualtiero Marchesi e dal suo assistente chef Antonio Poli, nostro at-

tuale responsabile di produzione. I risultati in termini qualitativi e di conservabilità (oltre 30 giorni) sono stati straordinari. – racconta Giacomo Falciola, amministratore delegato del gruppo – Si tratta di innovativi piatti pronti cucinati in sottovuoto secondo la ormai consolidata tecnica della cottura sous-vide che ha conosciuto una grande diffusione in molti Paesi, ma non ancora in Italia".

La gamma delle referenze per il canale horeca si attesta su una settantina di ricette, tra primi e secondi piatti, salse e contorni, ma le potenzialità sono ovviamente molto più ampie: "La complessità del processo, la necessità di utilizzo di materie prime di primissima qualità e la conseguente scelta obbligata di tendere ad una preparazione di prodotti di altissimo livello conducono, nonostante l'efficienza della linea produttiva, inevitabilmente a costi di produzione leggermente più elevati ri-

petto alle tecnologie normalmente impiegate per la produzione di piatti pronti (significativamente le atmosfere protettive). Siamo pertanto coscienti che il nostro rappresenti un prodotto di nicchia, ma con caratteristiche in termini di qualità e versatilità uniche" spiega Giacomo Falciola.

Tra queste, a conferma "che la cucina sottovuoto diventerà sempre più una grande opportunità di sviluppo in termini di servizio per il segmento horeca, in particolare bar e room-service degli hotel", secondo Federico Villani di Faic, troviamo: grande facilità di fruizione, grazie alla velocità con cui si rigenera il prodotto mediante immersione in acqua calda o in forno a microonde, e la possibilità di proporre ai clienti una vasta scelta di piatti di alta cucina, senza rischi di sprechi, grazie a porzioni monodose.

OGGETTI

TRE SPADE

TAKAJE