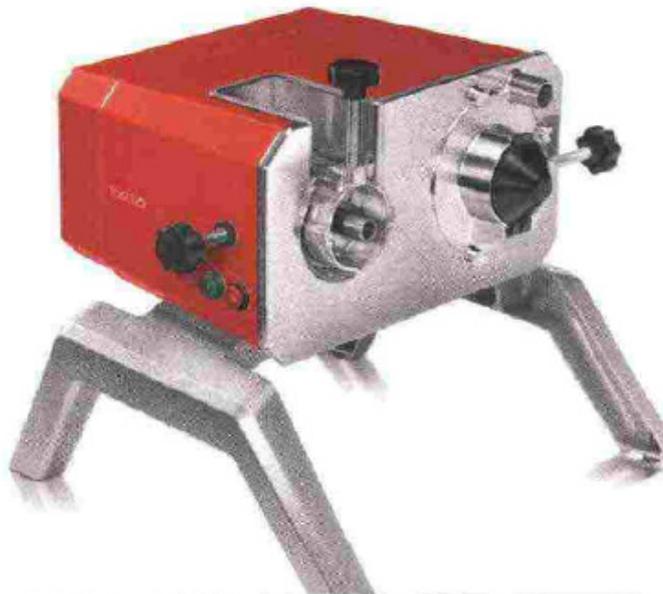


1 aprile 2014
Pagg. 48-50

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



TAGLIA ALLA GRANDE

TOOLIO DI **TRE SPADE**

Tra gli accessori di questa versatile macchina da cucina, oggi disponibile con quattro diversi elementi montabili sul corpo motore, figura anche un tagliamozzarella, disco speciale da innestare sul tagliaverdure. Lo strumento è ideale per una cucina ibrida, ristorante e pizzeria. www.trespade.it

CELLA COTTURA A CONFRONTO

Modello	Caratteristiche
Modello A	Caratterizzato da un design moderno e una potenza di 1500W.
Modello B	Dotato di un sistema di riscaldamento a infrarossi per una cottura uniforme.
Modello C	Equilibrato e versatile, adatto per una vasta gamma di alimenti.
Modello D	Dotato di un sistema di controllo della temperatura preciso e sensibile.

La pizza perfetta

La pizza perfetta è un'opera d'arte che richiede tempo e competenza. La temperatura della pizza è un fattore cruciale per ottenere una crosta croccante e un ripieno saporito. Il nostro forno a pizza è progettato per mantenere una temperatura costante di 350°C, garantendo una cottura uniforme e una pizza perfetta.

A PORTATA DIMINUITA
Dotato di un sistema di controllo della temperatura preciso e sensibile.

SEMPRE POTENTE
Dotato di un sistema di controllo della temperatura preciso e sensibile.

TAGLIA ALLA GRANDE
Dotato di un sistema di controllo della temperatura preciso e sensibile.

1 aprile 2014

Pagg. 48-50

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

Margherita gourmet, opzione da organizzare

Mettere in menu pizze o focacce significa attrezzarsi a livello di cucina e di servizio. Un consiglio su tutti: proporre alternative alle specialità classiche

DI RICCARDO OLDANI

Si sa che i ristoranti che fanno la pizza sono sempre di più, da quelli stellati alle classicissime risto-pizzerie che popolano tutta la Penisola. La pizza, del resto, è un alimento dal successo garantito, che può diventare un'interessante integrazione di un menu tradizionale, a patto di ragionare bene sui passi da compiere per includerla nella propria produzione. Attrezzarsi per fare la pizza significa darsi una struttura utilizzabile anche per produrre in casa il pane o altri prodotti da forno, ma ben coscienti delle difficoltà di



1 aprile 2014

Pagg. 48-50

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

un passo del genere. La panificazione è una scienza complessa, che richiede conoscenze e tecniche non sempre appannaggio di chef e ristoratori.

Come strutturarsi

«La prima cosa su cui ragionare - suggerisce Roberto Carcangiu, chef e formatore professionale di grande esperienza - è come modificare la propria struttura per mettersi in grado di produrre la pizza. Le strade praticabili sono sostanzialmente due: creare un corner, o un locale collegato, che funzioni sia in modo indipendente, magari anche da asporto, sia a integrazione del ristorante, oppure modificare l'assetto della cucina per proporre la pizza solo all'interno del locale». Il primo caso sottende una valutazione attenta dei possibili volumi di produzione e l'investimento in attrezzature per mettersi in grado di produrre un discreto quantitativo di pizze e focacce. Nel secondo caso, invece, si dovrà intervenire all'interno di una cucina

già esistente, presumibilmente con pochi spazi e margini di manovra e ipotizzando comunque una produzione limitata. «La differenza tra le due opzioni - osserva Carcangiu - non è solo nei costi, ma anche nella gestione. Allestire un corner richiede l'acquisto di una serie di attrezzature, a partire dal forno, che è difficile contenere al di sotto dei 20-30 mila euro. Inserire la pizza negli schemi di lavoro di una cucina già esistente si può risolvere invece sfruttando in toto, o quasi, le attrezzature disponibili, a cominciare dal forno, statico, a convezione o trivalente».

Tecniche e tecnologie

I forni da pizza, elettrici o a legna, funzionano a temperature superiori ai 300°C e hanno un'inerzia termica molto lunga. In altre parole, vanno accesi con largo anticipo per raggiungere la temperatura ideale e vanno tenuti in esercizio per periodi lunghi della giornata, con consumi elevati di energia o di legna. Il forno combinato di una cucina

tradizionale raggiunge invece la temperatura in meno di due minuti. «Ma questa differenza nella tecnologia utilizzata - spiega Carcangiu - comporta anche una differenza di prodotto, a partire dall'impasto, che deve essere concepito e formulato in maniera diversa se la cottura avviene in un forno da pizza, con rivestimento refrattario, o in un forno a convezione». È quindi fondamentale essere ferrati a livello tecnico. Oppure affidarsi a un consulente a cui chiedere indicazioni sulle cose da fare, dall'impostazione del menu alle attrezzature fino alla formazione del personale. «Per un ristorante che decida di sviluppare anche il prodotto pizza - spiega Carcangiu - il mio consiglio è di non predisporre una carta troppo lunga. Cinque o sei tipi di pizza diversi sono più che sufficienti, magari puntando anche sulla formula del "giro pizza" e cambiando stagionalmente la proposta. Inoltre non necessariamente pizza o focacce vanno servite calde. Si può pensare anche a varietà da proporre a temperatura

1 aprile 2014

Pagg. 48-50

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

ambiente, che possono essere preparate in anticipo e farcite al momento del servizio». Si può giocare anche sulla differenza degli impasti, proponendo pizze alte e morbide o basse e croccanti per alternare non soltanto le farciture, ma anche le consistenze e offrire così una vera esperienza gourmet all'ospite.

La pizza gourmet

Un ristorante che decida di inserire la pizza nel proprio menu deve farlo tenendo in considerazione il fatto che il prodotto è già ampiamente disponibile nelle pizzerie. «A mio parere quindi - osserva Carcangiu - un ristorante dovrebbe puntare su qualcosa di differente, che potremmo chiamare "pizza gourmet". Di cosa si tratta? Di una sapiente unione tra l'impasto e gli ingredienti della farcitura, che possono essere crudi, cioè da aggiungere dopo la cottura a freddo, da cuocere, e quindi impiegati nella maniera più classica o anche cotti a parte e assemblati prima di portare in tavola. Questa è un'alternativa interessante per un ristorante, perché consente di sfruttare ingredienti già pronti anche per altri piatti o di utilizzare attrezzature non disponibili in una pizzeria classica per dar vita a un prodotto finale unico». Un esempio? «Potrebbe essere - suggerisce lo chef - una pizza bianca farcita con un carpaccio di manzo marinato e pecorino gratinato nella salamandra». ○