

ATTREZZATURE E STRUMENTI

PER LA CUCINA PROFESSIONALE



DANILO ANGÈ | Chef di cucina e giornalista pubblicitario, milanese. Consulente per l'apertura di attività ristorative in Italia e all'estero e volto televisivo di alcuni programmi, alterna l'insegnamento all'organizzazione di eventi e serate a tema.

SEMPLICITÀ E TECNICA

La cottura sottovuoto, a bassa temperatura e l'impiego del sifone possono aiutare il ristoratore nella preparazione di mille ricette diverse, consentendogli di essere più rapido, di conservare meglio i prodotti e di creare ricette innovative con grande semplicità. Danilo Angè, chef autore di due libri su questi temi, spiega come utilizzarle al meglio.

Parole che ci rincorrono: ottimizzare i costi, ridurre gli sprechi, essere creativi. Se già ai cuochi si richiedeva questo negli anni passati, ancora di più lo si fa in questo 2020, attraversato da una crisi del settore che va compresa e interpretata.

Ci sono però tecniche e modalità per farlo e per rendere

l'attività in cucina più semplice ed efficace.

Ne parliamo con **Danilo Angè**, chef e consulente, autore di due volumi sul tema della cottura a bassa temperatura e della cucina col sifone, tecniche e strumenti che possono essere di grande aiuto in questo momento.

La cottura a bassa temperatura, realizzata sottovuoto, è già abbastanza diffusa, come spiega **Angé**, ma andrebbe impiegata ancora di più in questo periodo, in cui anche il delivery e il take away vengono in aiuto alla ristorazione. In primo luogo per un motivo di carattere igienico: la cottura nel sacchetto evita molte contaminazioni del cibo e inoltre si rivela di grande aiuto nel caso di trasporto e consegna del prodotto a casa.

“Il consumatore – commenta Angé – potrà rigenerare il prodotto una volta ricevuto e avere una qualità molto alta di quello che mangerà a casa propria. Questo tipo di cottura, inoltre, è più salutare: le proprietà organolettiche del prodotto restano intatte, la cottura avviene senza grassi e anche i condimenti possono essere ridotti”. La cottura a bassa temperatura permette inoltre di risparmiare: la **riduzione del calo di peso** sulla carne è per esempio molto inferiore rispetto alle cotture tradizionali (al massimo il 10%), mentre i **tempi di conservazione** del prodotto **triplicano**.

“L’investimento – spiega Angé – per cuocere a bassa temperatura è abbastanza ridotto per il ristorante: il sistema di sottovuoto in genere è già presente in un locale, poi serve un Roner, che ha un costo basso e non richiede manutenzione particolare, e un abbattitore (ma anche questo molti locali già lo posseggono). Apprendere e utilizzare questa tecnica significa imparare a valorizzare i propri prodotti, effettuare una spesa più intelligente, organizzarsi con la preparazione dei piatti anche nei tempi morti e poter organizzare un delivery ben fatto”.

Con un piccolo investimento è possibile quindi ottimizzare i propri acquisti e ridurre le spese, oltre a vedere **diminuire drasticamente gli sprechi**.

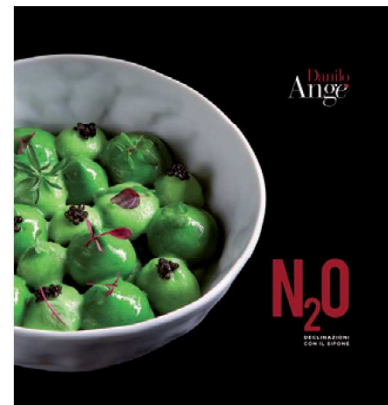


Il sifone, alleato in cucina

In particolare l'utilizzo del sifone permette di finire e decorare un piatto in tempi rapidissimi e sappiamo bene che la leva del tempo è spesso fondamentale in cucina, sia nel servizio, sia nel caso di piatti da preparare per un asporto o un delivery. L'impiego di questo piccolo strumento è utile sia nel mondo Bar, sia nella Ristorazione, con grandi vantaggi. Come Angé racconta nel suo volume **N2O** (vedi box), le possibilità di impiego sono molteplici, dall'antipasto al dolce.



N2O per i soci APCI



Tre anni dopo l'uscita del volume *“Atmosfera Zero – Viaggio nel gusto a bassa temperatura”*, nasce **“N2O – Declinazioni con il sifone”**, libro di **Danilo Angé** dedicato all'utilizzo del sifone in cucina. Il volume nasce dalla collaborazione dell'autore con **Trabo**, azienda operante nel settore horeca e domestico.

Il tema del libro è il **sifone**, tradizionalmente conosciuto per la preparazione di cocktail e panna montata e attualmente sempre più utilizzato. Negli ultimi anni è entrato nelle cucine per tante altre preparazioni dalla texture completamente ripensata e accattivante, diventando uno strumento versatile per ottenere inaspettati giochi di consistenze e contrasti di sapori e colori.

Realizzato con la direzione artistica di Mirko Bozzato, si apre con una dettagliata parte tecnica sull'utilizzo del sifone e racchiude **66 ricette illustrate** dalle fotografie di Ioris Premoli che spaziano dall'antipasto al dolce, con un capitolo dedicato al sifone nitro.

Ai soci APCI è riservata una speciale promozione per l'acquisto del volume. Per informazioni scrivere a:

associazione@apci.it.