

I nuovi strumenti degli chef

Cucine hi-tech arrivano il roner e l'abbattitore

FRANCESCA ALLIATA BRONNER

La rivoluzione tecnologica in cucina inizia col sifone. Simbolo di Ferran Adrià, lo chef rivoluzionario che con quella sorta di bottiglia caricata di azoto trasformava il cibo in spume gourmet, il sifone all'inizio del 2000 serviva solo a fare il seltz. Poi diventa lo spartiacque tra vecchio e nuovo, il vero anticipatore della cucina hi-tech che ha cambiato la geografia del gusto e la ristorazione. Dopo il sifone, ecco le piastre a induzione in alternativa ai fornelli, i termometri per misurare la temperatura nel "cuore" dei diversi alimenti, il roner per cuocere a bagnomaria a temperatura controllata, l'abbattitore, essenziale in tempi di carpacci e tartare, per conservare la fragranza e l'igiene dei cibi.

«L'evoluzione in cucina? È un mix di tecnologia, tradizione e fantasia», parola di Claudio Sadler, dell'omonimo ristorante milanese (due stelle Michelin), da sempre attento alla relazione fra cibo e salute. «L'hardware oggi è sempre più importante e insostituibile, in particolare nei nuovi metodi di cottura, più sani e sicuri. Quello a bassa temperatura, per esempio, ci permette cotture più lunghe e di qualità per un'ampia gamma di ingredienti. Grazie a questi strumenti riusciamo a conservare le proprietà organolettiche di quello che mangiamo nel rispetto delle ricette di una volta».

Dunque non solo fornelli, mestoli e padelle. L'Osservatorio di Host2015, che quest'anno dedica uno speciale focus alle cucine del futuro (Identità Golose Future, al padiglione 4, sarà il vero teatro delle sfide tra chef poste dalle nuove tecnologie), rileva che nelle cucine professionali stanno entrando macchine sempre più sofisticate, complesse all'apparenza, ma che in realtà facilitano la vita e abbassano i tempi di lavoro. Permettono inoltre la realizzazione di nuovi abbinamenti e sapori, un tempo impensabili, e di conservare al meglio le proprietà nutritive della materia prima. Macchine-robot capaci di elaborare ricette anche complesse e poi, se si vuole, condividerle in Rete, gestendole con pannelli touch-screen. «L'innovazione ha migliorato l'arte pasticceria», conferma Cristiano Beduschi, premiato coach della squadra italiana che affronterà i Campionati mondiali di pasticceria a Host. «L'abbattitore, per esempio, potentissimo frigorifero che lavora a basse temperature con l'aria ventilata che elimina la condensa, permette di produrre molti più prodotti con una qualità costantemente alta. Al contrario, quando mettiamo una bavarese a raffreddare in un frigorifero normale, si formano dei macro-cristalli di acqua che, saldandosi tra loro, formano dei cristalli ancora più grandi. Il rischio è l'invecchiamento precoce della struttura, che perde la cremosità, il volume e la palatabilità del dolce appena fatto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

