

Piccole attrezzature per grandi risultati i cucina

attrezzature-evidenza1-a7aa8cef



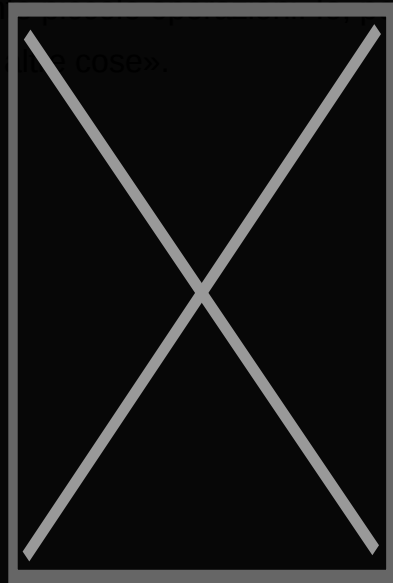
[caption id="attachment_17012" align="alignright" width="200"]

Luca

Marchini[/caption]

Tritano, impastano, affettano, tagliano... non si tratta di una brigata, ma dell'esercito di piccoli apparecchi, irrinunciabili in una cucina professionale che si rispetti. «Nella scuola di cucina per appassionati, di fianco al ristorante - racconta Luca Marchini, una stella Michelin, chef e patron de L'Erba Del Re, di Modena - insegno a usare la spianatoia e i coltelli: tutto va fatto a mano per "sentire" gli ingredienti. Ma in un ristorante non si può ragionare così. Io voglio che i miei piatti rispettino sempre certi standard: solo le attrezzature consentono di ottenere questo risultato, a prescindere che la mano che pigia il pulsante sia la mia, quella del sous-chef o dello stagista appena arrivato. Il resto lo fanno il cuore e la testa di chi prepara, che rendono ogni piatto unico. Quando penso a un nuovo piatto, cerco sempre di individuare le attrezzature che possano aiutarmi a realizzarlo, ma non va mai fatto il contrario! Quando un'azienda mi propone un nuovo apparecchio, magari anche per promuoverlo, mi prendo sempre il tempo per testare quanto sia applicabile in cucina e se riesca davvero a risolvere qualche problema. Se questo non accade forse non è così utile». «Non è che non si possa fare tutto a mano - conferma lo chef Christian Milone, della Trattoria Zappatori di

Pinerolo (To), membro dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe -, ma se si vuole essere produttivi e rapidi non si può fare a meno di meccanizzare tantissime cose. Per esempio, non potrei fare a meno di mixer, termomix, sifone... e di tante altre cose».



[caption id="attachment_17013" align="alignleft" width="201"]

Christian

Milone[/caption]

Non è solo per rapidità che è utile affidarsi alle attrezzature elettriche, anche la qualità se ne giova. «Le nostre ricette - prosegue Milone - sono codificate, ma perché riescano sempre alla perfezione tutto deve essere standardizzato, anche la preparazione degli ingredienti. In una brigata di 7-10 persone è impossibile seguire tutti personalmente e può sempre capitare l'errore. Alle macchine non succede: sono fondamentali per garantire il risultato». Quanto alle caratteristiche di un apparecchio perfetto, Milone ha le idee chiare. «Deve essere modulabile - sostiene - e offrire la possibilità di acquistare, per un unico motore, solo gli accessori che servono veramente, quando servono. In questo modo ci permette di risparmiare spazio e di programmare la spesa». A fare proprie queste istanze ha pensato Tre Spade. «Gli spazi in cucina non sono infiniti - spiega Flavio Fascio Pecetto, sales & marketing director di Tre Spade - per questo abbiamo pensato a un unico corpo motore su cui si possono installare diversi accessori a seconda della funzione richiesta. In questo modo si risparmia spazio e denaro, perché a seconda delle esigenze si possono acquistare i diversi accessori. La struttura dell'apparecchio consente di alloggiare le normali teglie Gastronorm sotto la macchina, per raccogliere direttamente il cibo elaborato senza la necessità di usare contenitori intermedi. Infine abbiamo fatto in modo che la macchina sia completamente smontabile e quindi sanificabile».

Il rispetto delle Norme in materia di sicurezza alimentare è infatti un requisito essenziale per le piccole attrezzature. «Tutti i nostri apparecchi - spiega Marco Fabbri, di Fama Industrie - sono realizzati in

