Cotture creative, Rational propone il kit per sottovuoto e pastorizzazione

20230622114940vrational-f927ff3f

Attraverso la cottura **sottovuoto e la pastorizzazione** aumentano notevolmente la durata e la sicurezza degli alimenti e con esse anche le possibilità di produzione e conservazione, applicabili anche ai processi di cucina già esistenti. Collegando il **nuovo kit Rational** tramite l'interfaccia USB, sul display iCombi appare un'icona che guida in modo intuitivo ai percorsi di cottura sottovuoto e di pastorizzazione tra cui è possibile scegliere. In questo modo ristoranti e centri cottura possono **avvalersi della produzione differita degli alimenti** e di una maggior standardizzazione senza dover ricorrere all’acquisto di apparecchiature specifiche per la cottura sottovuoto.
Per **Marco Iozzolino**, National Corporate Chef di **Rational**, le aree di applicazione della pastorizzazione sono facilmente identificabili: *"Grazie alle basse temperature utilizzate, il sapore, il contenuto di sostanze nutritive e la consistenza rimangono pressoché invariati, questo ci permette di pastorizzare teoricamente qualsiasi prodotto a cui vogliamo allungare la conservabilità ed essere certi della sua salubrità".*

Ma cos'è esattamente la pastorizzazione? *"Per **pastorizzazione** si intende il riscaldamento delicato degli alimenti. La temperatura è compresa tra 55° e 99° C, a seconda dell'alimento, quindi è abbastanza alta da uccidere in gran parte i germi e i microrganismi patogeni, ma allo stesso tempo sufficientemente bassa affinchè i valori nutrizionali e il gusto degli alimenti non ne risentano"* spiega ancora Iozzolino.
Proprio per questo la **pastorizzazione risulta un'opzione molto valida**: aumenta le possibilità di utilizzo dei prodotti, anche di quelli particolarmente sensibili e delicati, come le uova crude, che ora possono essere utilizzati senza esitazione. Allo stesso tempo aiuta a **risparmiare sui costi**: da un lato, i prodotti che non sono necessari nell‘immediato possono essere resi durevoli e, dall'altro, i processi possono essere pianificati meglio. Indispensabile anche nelle strutture che si rivolgono a ospiti con un sistema immunitario più debole, come bambini e anziani: gli alimenti pastorizzati offrono

la possibilità di proporre piatti che, diversamente, potrebbero risultare rischiosi.

Il processo di **sottovuoto o sous-vide**, invece, consiste nel riscaldare un prodotto fino a raggiungere il punto di cottura perfetto. L'attenzione è rivolta all'aspetto culinario. "La temperatura esatta è fondamentale" aggiunge Marco Iozzolino, *"perché è l'unico modo per preservare le sostanze nutritive e il sapore. Ma di questo non c'è da preoccuparsi: anche con l'utilizzo del kit di sottovuoto e di pastorizzazione, tutte le impostazioni vengono memorizzate nei processi di cottura intelligenti e rese sempre disponibili senza rischio di errore".*