Frittura, il biglietto da visita «croccante» del buon ristorante

frittura1-665e9263

frittura2Un bel piatto di **frittura** può rappresentare un buon biglietto da visita per un ristorante, che sia servito al momento dell'aperitivo o del dessert. Come ogni preparazione il risultato finale dipende da tanti parametri: l'olio, le attrezzature e, soprattutto, l'abilità dello chef che li usa. «In una cucina professionale – afferma **Giacomo Spampinato**, marketing manager di **Angelo Po** - il tempo ed il risultato sono denaro. Per una frittura ottimale e in tempi rapidi, quindi, lo chef si deve necessariamente rivolgere ad una friggitrice in grado di salire rapidamente in temperatura e dotata di display digitale per poter sapere quando è il momento ideale per immergere l'alimento. Se l'immersione avviene precocemente, il risultato sarà un fritto non croccante e molto unto. Se la temperatura è troppo alta, si avrà una tostatura della superficie del cibo talmente energica da scurirla prima ancora che la parte interna sia cotta. All'estero dove la frittura spesso costituisce il main course o nei fast food, la friggitrice dovrà essere dotata di timer e di sollevamento automatico dei cestelli, come la friggitrice top di Angelo Po, per un risultato sempre perfetto e standardizzato».

NELLA RISTORAZIONE TRADIZIONALE solitamente la friggitrice viene posizionata nel lato cucina riservato ai secondi piatti, insieme a griglie e fry top. Nel fast food invece la friggitrice è la regina della cucina, e quindi il suo posizionamento è solitamente centrale rispetto alla zona cottura. Per selezionare la friggitrice ottimale è necessario fare una valutazione in base al tipo di alimento e alla quantità che si stima di dover produrre. «Angelo Po – precisa Spampinato - dispone di un'ampia possibilità di scelta: per chi vuole o ha necessità di massima pulizia, poiché ad esempio frigge principalmente cibi pastellati, la friggitrice con vasca a chiglia di nave è sicuramente la scelta migliore. Vi è poi il modello provvisto della funzione di ricircolo olio che provvede alla filtrazione e lascia l'operatore libero di decidere se eseguire il cambio dell'olio o reinserirlo in vasca automaticamente tramite apposito tubo pescante. Per chi invece desidera la massima potenza e tenuta del calore, la friggitrice tradizionale è la soluzione ideale». Per la quantità è invece importante fare riferimento a numeri reali producibili da una attrezzatura. «Spesso infatti vengono fornite capacità produttive

maggiorate – conclude - salvo poi ritrovarsi con una friggitrice che non è in grado di garantire i ritmi desiderati. In tal senso per le friggitrici Angelo Po, la produttività è garantita secondo le normative AGA».

frittura3**SENZA OLIO? SI PUÒ!** Oggi il mercato offre delle alternative anche a chi vuole ottenere l'effetto frittura, senza usare olio. **Davide Valsecchi e Riccardo Sini**, titolari della gastronomia ittica **Gelo Club** di Alessandria dal 1993, preparano quotidianamente oltre 100 pasti, equivalenti a una produzione giornaliera di circa 20 kg di prodotto. La loro specialità è la frittura di pesce, ottenuta grazie al SelfCookingCenter di Rational. «Quando abbiamo aperto, non volevamo inserire la friggitrice a causa dei consumi, degli odori e dei grassi, ma ci rendevamo conto che la frittura di pesce non poteva mancare nelle nostre proposte. Dopo vari consulti, ci è stato consigliato di provare la frittura con Rational. All'inizio eravamo un po' scettici, l'idea di realizzare una frittura senza olio era difficile da accettare, ma poi ci siamo convinti grazie all'ottimo risultato e al riscontro positivo da parte dei clienti», spiega Valsecchi.

Nella gastronomia si serve il pranzo a mezzogiorno, ma si vendono anche pietanze take-away. È quindi importante gestire al meglio l'offerta del prodotto espresso e avere contemporaneamente un banco sempre fornito. Usando il **SelfCookingCenter** basta preriscaldare il forno, caricare il prodotto, selezionare il processo per le fritture ed impostare una doratura lieve, se il prodotto è scongelato, o intermedia se surgelato. Non serve alcun grasso o olio aggiuntivo, ma per esaltare il sapore è possibile aggiungere qualche goccia di olio vegetale o del burro chiarificato.

Il segreto della frittura? Olio fresco ogni volta