



## DIDATTICA

**Stile di cottura diverso**

La cottura a bassa temperatura richiede di affrontare in modo diverso le fasi di preparazione, così come le dosi del sale, degli aromi o dei condimenti. Per impadronirsi di questa tecnica è utile il libro firmato dallo chef Marco Pirota "Cottura a bassa

temperatura – Manzo e vitello", primo volume della nuova collana I Tecnici, curata da Allan Bay (ed. Reed Gourmet, 191 pagine, 56 euro, foodclub.it).

**Un nuovo manuale**

Ben poca, se non inesistente, la manualistica in materia fino

ad oggi, e quindi ancor più utile questo volume illustrato, che spiega nel dettaglio le modalità di preparazione preliminare degli alimenti in sottovuoto, come fare per insaporire la carne, a quali temperature e per quanto tempo effettuare le cotture, come abbattere e stoccare gli

alimenti cotti e infine come rigenerarli. Il tutto corredato da una trentina di ricette che spaziano dal cappello del prete al vino rosso all'ossobuco in umido, alla testina di vitello, passando per il ganascino, che insieme ai tagli "poveri" è oggi di gran moda fra gli chef.

# Cuocere a basso calore, che resa!

**RIDUZIONE DEL CALO PESO, CONCENTRAZIONE DEI SAPORI, PARTICOLARE TENEREZZA. I NOTEVOLI PREGI DELLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA E GLI STRUMENTI DEDICATI.** Marina Bellati

La cottura a bassa temperatura è una tecnica cui, in tempi recenti, si stanno convertendo molti cuochi. In estrema sintesi, questa cottura consiste nel condizionare sottovuoto gli alimenti e cuocerli a una temperatura costante, in media compresa fra 50-75°C al cuore, per un tempo molto lungo (anche 48 ore).

Gli chef che l'hanno sperimentata ne hanno velocemente colto le potenzialità e i vantaggi che se ne ottengono nel lavoro quotidiano.

**Vantaggi operativi e gustativi**

Quali? Per esempio rendere più fluido il servizio, consentendo di effettuare cotture in anticipo (ad es. di notte), la cottura sottovuoto a bassa temperatura riduce il calo ponderale delle materie prime e permette inoltre di conservare i cibi, una volta cotti, direttamente nel proprio involucro, nel rispetto della normativa Haccp.

Inoltre il risultato gastronomico che si ottiene è di tutto rilievo: le carni diventano tenerissime, i tagli restano compatti, le verdure

**FUSION CHEF JULABO**

**TIPOLOGIA SISTEMA DI COTTURA** COMPOSTO DA VASCA IN ACCIAIO INOX CON DI COPERCHIO (CAPIENZE DA 19 A 58 LITRI) E CIRCOLATORE TERMOSTATATO, IN ACCIAIO INOX, IN 2 MODELLI: PEARL E DIAMOND.

**MODELLO PEARL:** TEMPERATURA DI LAVORO TRA 20 E 95°C, CON DISPLAY DI

CONTROLLO DIGITALE, ALLARME PER BASSO LIVELLO DELL'ACQUA, TEMPORIZZATORE, GRIGLIA DI PROTEZIONE.

**MODELLO DIAMOND:** STESSA DOTAZIONE, CON IN PIÙ 3 MEMORIE PREPROGRAMMATE PER ALTRETTANTI TIPI DI COTTURA E RELATIVI TEMPORIZZATORI, TEMPERATURA AL CUORE CONTROLLATA CON SEGNALE DI TEMPERATURA RAGGIUNTA.

non sono acquose, ma anzi il sottovuoto determina una concentrazione di sapori.

Per cucinare a bassa temperatura, oltre alla macchina per sottovuoto e relativi sacchetti, servono gli strumenti che consentano una cottura a una temperatura costante e prolungata, effettuata in apposite vasche termostatate - come Fusion Chef della tedesca Julabo ([www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)).

In queste attrezzature una resi-

stenza scalda e mantiene l'acqua a una temperatura regolabile a piacere, mentre una pompa crea dei vortici, che garantiscono l'uniformità della temperatura in tutta la vasca.

Fusion Chef è costituito da due parti: una vasca in acciaio inossidabile con coperchio per contenere l'acqua (disponibile in vari formati) e una "centralina", agganciabile alla vasca o ad altro capiente contenitore, tramite un morsetto



LA CENTRALINA È DOTATA DI GRIGLIA DI PROTEZIONE PER EVITARE IL DANNEGGIAMENTO DEI SACCHETTI.

(con una profondità di immersione di 150 mm).

Quest'ultima è un termostato di circolazione dotato di display elettronico, che nella versione più completa (mod. Diamond) consente di impostare vari tempi, programmi di cottura e temperature. Questo modello è inoltre predisposto per accogliere una sonda per la verifica della temperatura al cuore degli alimenti e il tutto è collegabile al pc, così da consentire il controllo del programma e la facile registrazione dei dati Haccp (per info in italiano: [www.fusion-chef.it](http://www.fusion-chef.it)).

**Scegliere il modello giusto**

Due le versioni della centralina: il modello Pearl, caratterizzato da dotazioni di base (allarmi, timer, griglia, morsetto, max 95°C +/-0,03°C, per vasche fino a 58 litri) e il modello di categoria superiore Diamond, che per la maggiore ricchezza di controlli e comandi elettronici può essere particolarmente utile soprattutto a chi inizia ad approcciare questo stile di cottura. **R**