

RATIONAL - TRADIZIONE E TECNOLOGIA PER CONSERVARE GLI ALIMENTI

Ciò che un tempo veniva praticato principalmente nell'industria alimentare o solo per necessità, può oggi diventare uno strumento strategico nelle cucine professionali: la conservazione degli alimenti. Tecniche come essiccazione, affumicatura e pastorizzazione aiutano le cucine a gestire flussi variabili di ospiti, ottimizzare le risorse e mantenere alta la qualità culinaria. iCombi Pro di RATIONAL controlla calore e umidità in modo intelligente e preciso, riunendo l'intera gamma di applicazioni in un unico sistema di cottura.

«**La conservazione degli alimenti non è un passo indietro**; apre numerose opportunità, sia economiche che ecologiche, oltre che culinarie» afferma Marco Iozzolino, Corporate Chef di RATIONAL. «Ad esempio, brodi o salse possono essere prodotti in grandi quantità in anticipo grazie alla pastorizzazione. Questo **riduce la pressione sul team di cucina** e consente di **rispondere con flessibilità a variazioni nel numero di ospiti**».

La **cottura sous-vide è ideale per carne o pesce**: gli alimenti vengono confezionati sottovuoto, cotti a temperatura costante, poi conservati in frigorifero e rigenerati al bisogno. Entrambi i metodi **preservano sapori e nutrienti**, riducendo al contempo la presenza di microrganismi pericolosi, **aumentando così sicurezza alimentare e durata stessa dell'alimento**. Allo stesso tempo, una produzione calibrata sulla domanda assicura che **meno cibo finisca sprecato**.

Sul tema del sottovuoto, **Andrea Mordidelli**, proprietario della **gastronomia di pesce "Gustomare"** di San Giovanni in Marignano, racconta quanto questa tecnica abbia trasformato l'organizzazione del suo laboratorio: «Il polpo lo cuocio sottovuoto perché viene molto più delicato e il risultato è molto più uniforme. È una tecnica che mi dà un **controllo totale sulla qualità**». Mordidelli aggiunge anche un aspetto fondamentale per una gastronomia molto articolata come la sua: «Metto il prodotto sottovuoto, lo cuocio e poi pastorizzo: così ho **porzioni pronte che mi durano anche tre settimane**».

Anche per realtà con grandi volumi produttivi, la tecnologia rappresenta un alleato strategico. **Marco Mosca**, chef e socio del **ristorante romano "Séllero e Ventresca"** e vincitore del Campionato del Mondo di Carbonara, spiega: «Il **metodo Cook & Chill ha rivoluzionato la nostra cucina**: ci permette di **cuocere grandi quantità, abatterle rapidamente e conservarle in totale sicurezza**, riducendo gli sprechi e migliorando la

pianificazione del lavoro. Anche sulla pastorizzazione delle uova c'è stato un salto enorme: con iVario oggi possiamo pastorizzarne fino a 500 alla volta con un **controllo di temperatura precisissimo**, garantendo massima sicurezza e una shelf life più lunga».

Rimanendo nel tema dello spreco alimentare: «**Per le cucine orientate alla sostenibilità**, come quelle che adottano concetti a rifiuti zero o menu stagionali, **l'essiccazione è particolarmente interessante**» dice Iozzolino. **Funghi, bacche, frutta ed erbe vengono lavorati quando sono al massimo della loro aromaticità. Possono poi essere utilizzati per mesi senza perdita di qualità**, ad esempio in un risotto ai porcini secchi, una crema di zucca con anelli di cipolla essiccati o dessert con frutti rossi disidratati.

«Se desiderate offrire qualcosa di speciale ai vostri ospiti, potete provare l'affumicatura» aggiunge Iozzolino. «**La combinazione tra fumo e temperatura controllata non solo prolunga la conservazione di pesce, carne e formaggi, ma conferisce anche un gusto unico**».

Tutti questi processi possono essere eseguiti in modo efficiente e sicuro grazie a tecnologie moderne come l'iCombi Pro di RATIONAL. «Grazie al **controllo preciso di calore e umidità**, il forno combinato **può arrostitire, bollire o grigliare, ma anche essiccare, pastorizzare e affumicare** con gli accessori appropriati, come il kit sous-vide e pastorizzazione e il VarioSmoker. **In questo modo i ristoratori non hanno bisogno di un essiccatore o affumicatore separato**» spiega l'esperto. Con i programmi di cottura preinstallati e il monitoraggio automatico del processo, l'utente deve solo selezionare il programma appropriato, dopodiché il forno combinato raggiungerà automaticamente il risultato desiderato.

La conservazione degli alimenti crea scorte e apre possibilità creative. Allo stesso tempo, processi come **pastorizzazione ed essiccazione aiutano a ridurre lo spreco alimentare e semplificano la pianificazione**. Un forno combinato come l'iCombi Pro consente di applicare numerosi metodi e preparare piatti di alta qualità in qualsiasi momento, senza necessità di attrezzature aggiuntive.