

P R O V E S U L C A M P O • A T T R E Z Z A T U R E

5 segreti delle nuove griglie

COTTURE SIMULTANEE E DIFFERENZIATE. NO ALLE FIAMMATE E ALLA DISPERSIONE DEI SUCCHI DEI CIBI. CONSUMI RIDOTTI. LA PROVA SUL FORNO X-OVEN

DI MARINA BELLATI

cozze marinara

tre minuti

il tempo necessario per cuocere i molluschi nel tegame, posto sul cassetto più vicino alle braci



X-OVEN

da 5 a 13 minuti

servono per cuocere il peperone (5')
la melanzana e il porro intero (7')
e il galletto (13', 76°C al cuore)



pollo e verdure

test sulla
cottura
alla brace

La cucina alla brace non perde il suo appeal, a maggior ragione oggi, grazie ad attrezzature che ne rendono più agevole l'uso al ristorante. Fra queste c'è X-oven, forno a brace di ideazione e produzione italiana che mettiamo alla prova con la collaborazione di Roberto Magnani, chef e patron del ristorante La Kukagna di Dovera (Cr), che ormai da 4 anni lo usa a pieno regime nel suo

locale. «Questo forno - spiega Magnani - è dotato di 3 cassette a griglia che si aprono lateralmente (sotto i quali va posto un apposito sgocciolatoio), mentre la camera che contiene le braci è posta frontalmente ed è dotata di apertura indipendente e separata. Aprendo i cassetti a griglia una serranda interna chiude la comunicazione con la camera delle braci, riducendo al minimo l'apporto

* — *
TROVA GLI INDIRIZZI
DEI FORNITORI CITATI
A PAG. 96



Roberto Magnani

È lo chef patron del ristorante La Kukagna di Dovera (Cr)

di ossigeno e il rischio di fiammate sul cibo. Questo sistema consente di lavorare senza essere investiti dal calore delle braci, dato che il cassetto che le contiene va aperto solo se è necessario fare un refill della carbonella. Inoltre avere griglie separate e ad altezze differenziate rispetto alle braci consente di eseguire cotture a

temperature differenziate». Lo chef usa X-oven (che esiste anche nella versione a 1 o 2 cassette) per molte preparazioni: cottura del pesce, del pane, della pizza in tegame, per la cottura lenta di arrosti, di bistecche, costate, entrecote, pollo e verdure...

«Apprezzo molto - dice lo chef - il fatto che i prodotti non perdono la loro umidità, in quanto i succhi restano all'interno delle materie prime, grazie alla pressione che si forma per effetto del calore in camera chiusa. Rispetto alle griglie aperte c'è un altro vantaggio: l'ottimizzazione del combustibile (nel modello a 3 cassette il carico è circa 8 kg), che dura quasi 4 volte più a lungo rispetto ad altri forni a braci e a me basta per tutta la durata di un servizio. La cottura contemporanea di più ingredienti differenti non dà nessun problema di odori da un ingrediente all'altro, grazie alla pressione interna della camera di cottura. Con i 3 cassettei posso scegliere che tipo di cottura fare, più rapida o più lenta: ad es. se cucino una costata posso iniziare a dare una scottata nel cassetto vicino alle braci e terminarne la cottura nel cassetto più lontano». Anche il carbone di legna va scelto con cura: l'azienda produttrice del forno può fornire quello da alberi di mangrovia, che ha un aroma neutro e consente una combustione lenta (e un residuo a fine combustione molto basso, inferiore al 5-7%). *

Saperne di più

Prodotto

X-Oven

Produttore

X-Oven Italia, Cremona, distribuito in Lombardia da Alberghiera Medagliani

Caratteristiche

Forno a braci professionale alimentato a carbone vegetale, dotato di cassettei griglia con apertura laterale indipendente rispetto a quello per il caricamento delle braci

Prestazioni

Per grigliare, gratinare, arrostitire, rigenerare, tostare, affumicare

Modelli

X-Oven.1, X-Oven.2, X-Oven.3 (rispettivamente con 1, 2 o 3 cassettei griglia)

Dati tecnici mod. X-Oven.3

Larghezza cassettei griglia (incluso maniglie): chiusi 585 mm; aperti 960 mm

Largh. con sgocciolatoio: 900 mm. Profondità con sportello frontale chiuso 840 mm.

Altezza con ruote a terra, valvola uscita fumi e taglia fuoco 1748 mm

Dimensioni griglia inox 1/1: 370x540 mm
Peso 310 kg

www.x-oven.com

