

X-Oven forno a brace, quando il fuoco incontra la cucina gourmet

di Lucia Bisogni – 07 settembre 2017

Beyond grilling. Il pay off di X-Oven, giovane azienda in forte crescita nel settore dei forni a brace e prossimamente presente a Host, racconta in sole due parole ciò che è all'origine di questa realtà e ciò a cui guarda.

Se è vero che la cottura col fuoco è la più antica ed è tutt'ora presente in ogni cultura, è anche vero che il grilling si può evolvere. E lo sta facendo, andando a incontrare e a contaminare anche l'alta cucina. I forni a brace X-Oven, infatti, permettono agli chef di sperimentare nuovi piatti e nuovi gusti utilizzando un sistema di cottura ancestrale, difficile da replicare in una cucina chiusa.

X-OVEN, TANTI ANNI DI RISTORAZIONE ALLE SPALLE

La storia di X-Oven parte da Cremona e da **Enrico Piazzini**, ristoratore con la passione per la griglia e per le invenzioni. Anni di studi e di sperimentazioni portate avanti sui forni a brace già esistenti in commercio gli hanno permesso di evidenziarne i punti negativi e di sviluppare un prototipo ideale.

Il primo problema dei forni a brace? L'apertura del portellone frontale. Quante volte durante il servizio uno chef lo deve aprire e chiudere? Tante, con conseguenze che vanno dall'esposizione a calore elevato al continuo disequilibrio di temperatura e di ossigenazione nella camera di cottura, dall'ingombro dato dal portellone in apertura e alla conseguente necessità di utilizzare una cappa di aspirazione con portata e dimensioni non convenzionali. Il tutto in condizioni non sicure al 100%.

Piazzini risolve questo problema rivoluzionando la struttura del forno a brace: anziché svilupparlo in orizzontale lo pensa in altezza, chiude la camera di combustione e sostituisce al portellone frontale un sistema di cassette che scorrono lateralmente.



X-Oven 3, il modello con tre cassette griglia

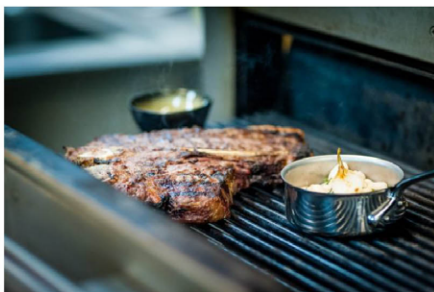
DAL PROTOTIPO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE: NASCE X-OVEN INTERNATIONAL

Il prototipo funziona, Piazzini lo sperimenta nel proprio locale e alcuni ristoratori amici ne apprezzano le proprietà. Il rivoluzionario forno a brace con camera chiusa e cassette griglia ha un ottimo potenziale commerciale, potenziale colto da **Alfredo Mercurio**, manager specializzato nello sviluppo e nel lancio di startup, dal 1993 in Svizzera.

Estro creativo ed esperienza tecnica da una parte, *know how* imprenditoriale dall'altra: i presupposti per creare un'azienda che possa avere un respiro internazionale ci sono.

Nel 2013 viene fondata la X-Oven International, con *headquarter* in Svizzera e una sede a Cremona per commercializzare il prodotto in Italia. La ricerca, lo sviluppo del progetto, con relativo brevetto registrato, le strategie di investimento e di espansione vengono portati avanti da X-Oven International, che, avvalendosi di una fitta rete di distributori, nel giro di tre anni registra oltre 300 installazioni.

X-OVEN FORNO A BRACE PROGETTATO A MISURA DI CHEF



Il cassetto griglia laterale permette cotture differenziate

Il perché del **successo dei forni X-Oven** è presto spiegato.

La loro forza sta nell'essere pensati, realizzati e testati non da un estraneo alla cucina e al *grilling*, ma da un professionista del mestiere. Da chi sa cosa voglia dire passare ore in cucina davanti al calore delle braci accese, cosa significhi ottimizzare gli spazi in cucina.

Grazie ai **forni X-Oven**, infatti, i ristoratori possono **sperimentare nuove cotture e nuovi piatti**, ottenendo una cottura alla griglia più salubre rispetto a quella tradizionale.

Nella camera chiusa le braci rimangono vive e hanno un apporto di ossigeno tale da assicurare una temperatura costante e stabile per l'intero servizio e da evitare le fiammate incontrollate.

IL RISULTATO È NULLO SENZA CONTROLLO

Controllo preciso della temperatura interna, **cassetti griglia multipli** per ottenere cotture a temperature diverse, una serie di accessori per rendere ancora più versatile lo strumento, il forno a brace X-Oven permette allo chef di giocare con le sfumature di affumicatura, di unire la cucina sperimentale con il gusto ancestrale della cottura alla brace, di ottenere piatti leggeri e allo stesso tempo saporiti. L'ideale per la cucina attuale, che cerca leggerezza e raffinatezza, ma che nello stesso tempo tende a tornare ai gusti semplici di una volta.

I **forni a brace X-Oven** saranno presenti dal 20 al 24 Ottobre 2017 a Host, S03 Hall 5P.

@ludabis