

LINKIESTA

August 2021

Country: Italy

Cultura

25 Agosto 2021

Novità alla brace | Come cambia la cucina



di Emma Bresciani

Il mondo della ristorazione sta attraversando un periodo delicato di incertezze e cambiamenti. Arrivano in aiuto imprenditori in grado di proporre strumenti innovativi che possano tenere alta la qualità dell'offerta andando incontro alle esigenze della cucina professionale



Un pranzo o una cena in Italia si iniziano passeggiando per luoghi che profumano di storia, per poi essere accolti in un ristorante da un personale di sala sorridente, e infine aprire il menu e trovare offerte di piatti che, solo a leggerli, ti viene l'acquolina in bocca. Cotoletta, fiorentina, vitello tonnato, brasato, spiedini e arrostiti. Per non parlare dei primi piatti, dei dolci e dell'offerta infinita di vini e distillati, sempre parte dei cibi e bevande italiane conosciute in tutto il mondo. A cosa dobbiamo tutto questo? Sicuramente al fatto che in Italia, dal Nord fino al Sud, la natura e i suoi diversi microclimi, che permettono la coltivazione di vegetazioni autoctone e non, sono a disposizione dell'uomo che grazie a saperi culinari tramandati di generazione in generazione è in grado di creare piatti unici dal sapore inconfondibile, rispecchiando il territorio di origine e la sua realtà umana.

Ma se prendiamo in considerazione la ristorazione italiana – motivo di vanto nell'ecosistema imprenditoriale del nostro Paese – e la cucina professionale ad essa appartenente, notiamo che gli ingredienti che rendono la nostra cucina unica al mondo sono molteplici, e vanno ben oltre le materie prime utilizzate. Il saper cucinare, inteso come concetto di cultura del cibo e dei prodotti che si utilizzano, spaziando attraverso tutta la filiera; il saper intraprendere, ovvero avere iniziativa e spirito di investimento accettando le sfide (non poche, in un periodo storico del genere); ma anche il saper trasmettere il concetto di

experience all'interno del proprio locale, grazie a un servizio di sala appassionato, in cui traspare il piacere dello stare a tavola e del condividere.

All'estero, poi, la cucina italiana è da tempo un punto di riferimento indiscusso. E, anche qui, la credibilità acquisita negli anni è conseguenza diretta della capacità dei nostri ristoratori, della cultura ormai diffusa dei benefici della dieta mediterranea (riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio immateriale dell'Umanità dal 2010), nonché dello stile e del saper fare universalmente riconosciuto nel servizio di accoglienza. La percezione dell'Italia all'estero quando si parla di cucina è rimasta costante nel tempo e ha un valore molto preciso e fondante nella tradizione del Paese: profumi, sapori e aromi che rimangono inalterati nel tempo.

Ed è proprio in anni complessi come questi che la ristorazione italiana è tenuta a mettersi forzatamente alla prova. Tutto il comparto ristorativo si trova ormai davanti a un nuovo inizio: affrontare la sfida di provare a uscire dal periodo pandemico, sfruttando il desiderio del consumatore di tornare a condividere momenti e esperienze al ristorante e di poter godere della buona tavola. Ma la voglia di fare è anche del ristoratore stesso, che desidera tornare a investire nel suo locale per soddisfare la clientela a tavola e in sala.

«La ristorazione italiana e tutto l'universo che intorno ad essa gravita può trovare nell'innovazione, nella professionalità e nella qualità della proposta le tre leve su cui focalizzarsi per far rinascere il settore, indirizzandosi su una forte caratterizzazione dei locali e dando loro un'identità precisa e solida». Queste le parole di Enrico Piazzì che, insieme al socio e imprenditore Alfredo Mercurio, ha fondato l'azienda [X-Oven](#), che produce forni a brace dal design innovativo e funzionale, sfidando le tecniche di cottura della cucina professionale senza perdere il concetto di tradizione. «Puntare su una proposta di cucina sulla brace, partendo da una selezione accurata della materia prima e su una tecnica di cottura che la valorizzi, può servire a dare un'impronta decisa all'immagine del locale. Utilizzando macchinari come quelli di X-Oven, si riesce a offrire una tecnica di cottura innovativa, altamente professionale e qualitativa, col vantaggio di poterla comunicare al cliente, valorizzando ulteriormente la proposta culinaria».



La cottura alla brace è un trend in forte crescita da considerare non solo come tipo di cottura millenaria e adatta alla preparazione di diversi cibi, ma anche come il filo conduttore che lega le cucine di tutto il mondo. Infatti, ogni Paese è in grado di sviluppare questo metodo di cottura seguendo le tradizioni del territorio e della cultura di provenienza: dalla cucina mediterranea, caratterizzata dall'uso di brace a legna e cotture più o meno brevi a calore diretto, fino ad approcci diversi che prediligono le cotture indirette attraverso il metodo «*low and slow*», in cui le materie prime vengono cotte e affumicate a temperature molto più basse, garantendo risultati ottimali su quelli che sono tagli inconsueti per la griglia e che richiedono lunghe cotture.

Mattia Chiesa, Corporate chef di X-Oven, ci dà alcuni spunti su come utilizzare al meglio questi metodi di cottura. «La cottura alla brace a calore diretto può essere utilizzata, oltre che per specifici tagli di carne, anche per la cottura del pesce, come i molluschi e i crostacei. Questi richiedono alte temperature e intensità di calore elevata per mantenere tutti i sapori del pesce e di conseguenza salvaguardarne gusto, consistenza e caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Inoltre, la cottura alla brace è ideale anche per preparazioni più complesse, in umido o a calore «dolce» e indiretto, per pesci dalla grande pezzatura, che danno il loro meglio cotti interi e profumati con erbe aromatiche fresche e di stagione».



Mattia Chiesa

Gli ideatori dei forni X-Oven danno la possibilità ai ristoratori e ai loro chef di sperimentare a tutto campo l'infinito mondo della cottura alla brace in modo facile e sicuro per un utilizzo professionale, grazie al particolare design dei forni progettati con cassette griglia estraibili lateralmente. Strumenti che permettono di cuocere attraverso un metodo di cottura tradizionale, presentando al contempo elementi di innovazione.

Attraverso tali strumenti innovativi che permettono il mantenimento costante della qualità dell'offerta, la rinascita per il settore della ristorazione diventa possibile, soprattutto se gli attori coinvolti lavorano in modo sinergico per arrivare a soluzioni realizzabili, come spiegato da Enrico Piazzini: «Le aziende del comparto hanno la possibilità di aiutare la ripresa e gli operatori, intensificando la collaborazione con essi e cercando di capire insieme su quali prodotti puntare per il rilancio del settore. Saranno importanti gli investimenti che permetteranno di innovare il parco attrezzature e la conseguente proposta gastronomica».

Condividi: