

LINKIESTA

November 2020

Country: Italy

Branded | Cultura

21 Novembre 2020

Arde un fuoco nuovo | Barbecue o griglia? Fuoco o brace? Legno o carbone? Interrogativi della domenica a pranzo



di Nadia Sala

Un viaggio attraverso metodi tradizionali e contemporanei, tra feste in famiglia, gite all'aperto e grandi cucine per scoprire una tecnica di cottura che attraversa il tempo da millenni e rimane attuale anche oggi



Accanto a nuove fioriture, colori che brillano e giornate tiepide di sole, uno dei segnali più riconoscibili della primavera è senza dubbio la grigliata fuori porta. Occasione per stare insieme e vivere la convivialità più spontanea.

Ma anche in un Novembre anomalo come questo, magari in zona rossa con divieto di spostamento, un BBQ rigorosamente homemade, può divenire un divertente modo di accendere le giornate e rendere più leggero lo stare nelle proprie case. Fare la spesa con liste da manuali, grande attenzione alla carne e ai migliori tagli per un risultato da chef. E poi cucinare insieme. La cottura su fuoco è stata la grande evoluzione per la vita dell'uomo e ancor oggi rimane un cardine di socialità, gusto e creatività.

Esistono tecniche diverse con differenti risultati: grandi tagli di carne che necessitano di cotture lunghe a bassa temperatura, piccoli tagli che invece urgono di tempi più rapidi e alta temperatura. E ancora la cottura barbecue, che vede spesso alleato un coperchio per andare a giocare con il fumo, in un tripudio di variegati sentori. O direttamente sulle braci, in modo che i grassi sciolti e a contatto con il calore restituiscano succulenti sapori.

E il legno ... quali e quanti profumi e sapori regala.

Con queste e molte altre variabili deve fare i conti il grigliatore casalingo, ogni volta che decide di allietare la sua comunità con questo gesto di ancestrale contatto con la natura.



Parenti esigenti, amici gourmet, bambini impazienti: anche in una grigliata in giardino l'organizzazione deve essere impeccabile. Le quantità corrette, la qualità delle materie prime ottima, i tempismi perfettamente rispettati e le preparazioni ineccepibili.

Se tutto questo gravita dietro le quinte di qualsiasi giardino, parco, terrazzo proviamo ad immaginare che cosa possa accadere in una cucina professionale, di un ristorante.

Al posto di dieci commensali se ne dovranno soddisfare decine, invece di pochi piatti si dovrà offrire una scelta varia e creativa, tra carne, pesce, verdure.

Lo chef dovrà esprimere la sua personalità e creatività dietro ogni singolo pezzo grigliato, trasmettere il "proprio fuoco" e consentire un servizio puntuale al tavolo, preciso e senza sbavature. Nonostante tempi di cottura diversi che i vari alimenti richiedono, comande che arrivano in veloce sequenza, il ritmo incalzante della sua cucina. E facendo molta attenzione alla sicurezza di chi intorno al fuoco gravita.

Ci si rende allora conto di come oggi divenga più che mai importante lasciare che l'innovazione accompagni le tecniche tradizionali verso nuovi percorsi, non variando i processi ma rendendoli più funzionali.

Nell'ottica di cottura a carbone moderna e tecnologica, sempre più presente negli attuali contesti ristorativi, ricopre un posto di spicco la realtà di X-Oven, con i suoi forni a brace versatili e contemporanei. Non a caso l'ideatore ed inventore di questi eccellenti prodotti, a marchio tutto italiano, faceva il ristoratore di mestiere. Ha vissuto in prima persona tutte le problematiche che nascono in una cucina, ha assorbito bisogni suoi e della sua brigata e ha deciso di convogliare questa energia nell'ideare qualcosa che potesse risolvere e migliorare condizioni di lavoro e risultati.

Lui, Enrico Piazzì e il socio e imprenditore Alfredo Mercurio hanno dato vita a questa realtà. E la grande intuizione è stata quella di progettare un forno a brace con cassette griglia estraibili lateralmente, al posto dell'ormai sdoganato portellone frontale dei predecessori.



Marco Carraro, passato da chef stellato, che ha inaugurato il Flame'n Co. a Castelfranco Veneto, suo sesto locale, narra così la sua esperienza: «Offriamo carni di grandissima qualità e il tipo di cottura perfetta che questo forno ci offre è un elemento chiave per tenere alti i nostri standard qualitativi. Per noi X-Oven è essenziale: riduce i tempi di cottura e di attesa del cliente. Garantisce affidabilità e tranquillità per come riesce a rispettare la qualità delle carni. È versatile, comodo, flessibile con la possibilità di decidere l'intensità di cottura. È diventato un must per tutti i nostri ristoranti».

Piace pensare che nuovi strumenti di lavoro possano nascere dalla volontà di rendere migliore lo stato delle persone. Questa dovrebbe essere la chiave di ogni nuovo brevetto, offrire la possibilità di avere una buona qualità di vita, di lavoro, di tempo.

In questo caso, un prodotto flessibile, sicuro e innovativo ha introdotto un approccio d'avanguardia alla cottura a carbone professionale.

Sono molteplici i suoi punti di forza. Sapori e naturalezza degli alimenti esaltati con leggerezza. Possibilità di differenziare cotture e temperature contemporaneamente. Utilizzo del fumo e del legno secondo creatività dello chef. Succo e caratteristiche organolettiche che rimangono intatti.

Ma sono l'attenzione alla sicurezza in ambiente lavorativo e alla riduzione dei consumi i temi che meritano grande nota. Spesso i ritmi delle cucine professionali sono serrati, veloci, frenetici. Fornire a chi ci lavora uno strumento versatile, capace di rendere più agevoli, sicure e funzionali le operazioni che si compiono è l'innovazione con più valore.

Altra voce quella di Alberto Ruzzon, titolare di Gino's Padova: «Dopo il lockdown abbiamo scelto di modificare l'offerta con una logica focalizzata: abbiamo deciso di mettere la cottura alla brace al centro della proposta. Abbiamo sviluppato ricette innovative, dai primi ai dolci, con una concentrazione di sapori incredibili che possiamo raccontare al cliente affascinandolo. Il forno X-Oven ha potenzialità enormi: per Gino's è diventato l'elemento che fa veramente la differenza».

La sfida è oggi attuale più che mai, ora che la ristorazione sta vivendo la complessità di questo particolare momento contingente.

Reinventarsi, pensare a nuove strade, a nuove soluzioni per evolvere.

Partendo anche dalla scelta di un forno a brace moderno come rilancio e diversificazione della propria proposta.

Giuseppe Conconi, direttore F&B del bistrot Figli dei Fiori di Como così racconta :«Abbiamo dedicato il periodo di chiusura forzata a una revisione profonda dell'offerta del locale: abbiamo rivoluzionato il nostro menù concentrandolo sulle proposte preparate con la griglia. Abbiamo da alcuni anni un forno X-Oven 3 a tre cassette e abbiamo deciso di renderlo il nostro asset principale per lo sviluppo di una carta esclusiva e distintiva. La carne che oggi portiamo in tavola stupisce sempre i nostri clienti».

Rimane il fatto che noi comuni mortali, quando torneremo ad essere liberi di uscire, incontrarci e svagarci, troveremo bellissime ed invitanti le nostre griglie nuove o vecchie che siano, pulite o intrise di grasso, grandi o piccole .. perché mangiare insieme, condividere pensieri davanti ad un buon bicchiere di vino, gustare confortanti pietanze ed assaporare la socialità sono e sempre saranno il vero cuore della cucina.

Sia essa casalinga o stellata.