

Abruzzo

Forum dell'Accademia Italiana della Cucina d'Abruzzo: illustrate le nuove tecnologie in cucina

Il 5 marzo, presso il ristorante "Giardino degli Ulivi" di Rosciano (Pe), il coordinamento territoriale dell'Abruzzo dell'Accademia italiana della cucina ha tenuto un forum su "Le nuove attrezzature in cucina: sottovuoto, abbattitore e forno tecnologico", organizzato dal consigliere nazionale dell'Accademia, l'abruzzese Mimmo D'Alessio, e con la presenza del neopresidente nazionale Paolo Petroni a relazionare sul tema è stato il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi e dirigente nazionale FIC, Andrea Di Felice. "Il cuoco contemporaneo – ha spiegato Di Felice – oggi ha delle responsabilità non indifferenti, che non sono finalizzate solamente al singolo mestiere, già complesso, del sapere cucinare. Deve avere una buona conoscenza, oltre che una buona praticità, tecnica e della materia prima in modo da essere il principale responsabile della salute del proprio cliente, partendo da una selezione accurata della materia prima, ed evitare possibilmente tutti quei prodotti già confezionati e a volte carichi di additivi alimentari". Si è poi affrontato il tema del sottovuoto come principio fisico, dai vantaggi delle cotture degli alimenti, che diventano più leggeri e digeribili mantenendo inalterate le qualità

organolettiche e nutrizionali, alla loro conservazione spiegando il concetto della *Shelf life* di un prodotto introducendo un'altra importantissima attrezzatura: l'abbattitore di temperatura. Questo strumento consente, infatti, di portare nel minor tempo possibile un alimento caldo sotto i 10°C affrancandolo dai rischi di contaminazione batterica dovuti all'esposizione del cibo ad una tem-



Andrea Di felice, Massimo Di Cintio e Paolo Petrone Presidente Accademia Italiana della Cucina

peratura ambiente. Ma la surgelazione consente anche di potere effettuare diverse preparazioni che necessitano di precisione e forme particolari, oggi indispensabili per una presentazione dei piatti impeccabile. Successivamente Di Felice ha spiegato la più grande innovazione tecnologica in cucina, ossia il forno tecnologico. Un vero e proprio aiuto che affianca il

duro lavoro del cuoco: cotture a bassa temperatura, il sistema multi cottura, la pianificazione e la razionalizzazione delle cotture, i vantaggi delle cotture a vapore, l'ottimizzazione e l'economia di produzione, la capacità di poter registrare tutti gli step e le temperature in camera per una perfetta gestione del sistema HACCP, la facilità della pulizia con il sistema dell'autolavaggio e tanto altro ancora. In conclusione, Di Felice ha asserito che "la sinergia scaturita dal perfetto utilizzo di queste tre tecnologie genera un'organizzazione dell'impianto di cucina: il sistema del "cook and chill". Esso trasforma la cucina in un ambiente di lavoro soddisfacente, dando particolare importanza allo sviluppo della risorsa umana, e rendendo le persone consapevoli delle mete aziendali e dei processi gestionali fluidi, dove le decisioni vengono prese velocemente e realizzate senza che vi siano problemi relazionali. "L'organizzazione classica della cucina – ha concluso il relatore – vista la mole di lavoro e la mancanza di tecnologie, portava ad innumerevoli ore di lavoro, quindi ne conseguiva un malessere psicofisico. Le nuove tecnologie, invece, permettono al cuoco di avere una qualità di vita nettamente superiore, tutto ciò a beneficio dell'ospite dell'azienda ristorativa."