

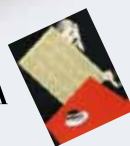
Davide Cassi

Massimo Spigaroli



CONSERVAZIONE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional

SOMMARIO

6 **EXEVER: LA RISPOSTA ALLA SFIDA DELLA RISTORAZIONE**

di Mauro Piloni

10 **L'ISPIRAZIONE CHE PORTA ALL'INVENZIONE**

di Mauro Piloni

12 **LA SESTA GAMMA**

di Davide Cassi

18 **LO SLOW FOOD INCONTRA IL FAST SERVICE**

di Massimo Spigaroli

24 **PROCEDURA PER LA CONSERVAZIONE A TEMPERATURA DI SERVIZIO**

32 **LA FINITURA**

108 **ELOGIO DELLA LENTEZZA IN CUCINA**

di Andrea Grignaffini

110 **GLI AUTORI**

36 **CUCINA CREATIVA**

38 Zuppa di cavolo bianco, grani di salsiccia e cimette di rapa

40 Fonduta di Taleggio, tartufo e nocciole

42 Guancialetto di vitello in gremolata

44 Trancio di baccalà con carciofi

46 Tournedos di lepre con foie gras e tartufo nero

48 Bollito misto alla Parmigiana

50 Pepite di mariola con patate e funghi

52 Storione intramezzato con spinaci, battuto di acciughe e scorza di cedro

54 Stracotto di manzo e polenta

56 Porcelletto nero di Parma con pere arrostiti e cubetti di cotognata alla senape

58 **CUCINA TRADIZIONALE**

60 Vellutata di zucca

62 Passata di fave secche con curcuma e rosmarino

64 Zuppa del contadino

66 Zuppa di farro con Pecorino

68 Zuppa di ceci e carote

70 Zuppa ligure

72 Zuppa di fagioli al finocchietto selvatico

74 Zuppa di lenticchie con spezie

76 Zuppa di ceci e zucca

78 Gulasch

80 Cotechino

82 Trippa

84 Arrosto alle mele

86 Stinco di maiale in umido

88 Cotiche e fagioli al pomodoro

90 Zampone

92 Baccalà alla Napoletana

94 Parmigiana di melanzane

96 Ratatouille

98 Melanzane al funghetto

100 Fagioli all'uccelletto

102 Sugo al tonno

104 Salsa all'amatriciana

106 Ragù al vino rosso

Dal punto di vista della **sicurezza microbiologica**, potete stare tranquilli. Alle temperature a cui lavora il conservatore, se un alimento è sicuro subito dopo la cottura, lo resta indefinitamente. Anzi, il mantenimento opera una pastorizzazione lunga a bassa temperatura che accresce la sicurezza stessa.

All'Università di Parma abbiamo provveduto a effettuare numerosi test. I risultati sono eccezionali. Se il prodotto, chiuso nel contenitore ermetico, dovesse incidentalmente raffreddarsi, o per una prolungata permanenza fuori dal conservatore, o per una mancanza di corrente, è sufficiente rimetterlo in conservazione per qualche ora per ripastorizzarlo.

Vi chiederete, allora, perché esistono dei tempi massimi di conservazione. La risposta è semplice: tempi troppo lunghi modificano le **qualità organolettiche**. Si possono sviluppare aromi diversi, più o meno gradevoli; cambiano le consistenze, e i colori tendono, quasi sempre, all'imbrunimento. Lo studio degli ultimi sei anni, in realtà, è servito soprattutto a ottimizzare proprio la resa organolettica del processo.

I cambiamenti apportati dalla conservazione protratta, comunque, non sono necessariamente negativi. Nel caso delle consistenze, per esempio, assistiamo sempre ad un intenerimento dei prodotti animali e vegetali più duri e coriacei: il tessuto connettivo diventa una morbidissima gelatina (persino nel caso di una piovra) e i legumi si fanno quasi cremosi.

Per quanto riguarda gli **aspetti nutrizionali**, valgono le seguenti considerazioni:

- 1) Non si hanno perdite di nutrienti per solubilizzazione, grazie ai contenitori ermetici.
- 2) Non si hanno perdite per ossidazione, grazie al sottovuoto o al bassissimo contenuto di ossigeno.
- 3) Le uniche degradazioni termiche riguardano le vitamine termolabili, ma alle temperature di conservazione, le vitamine che possono degradarsi in modo significativo sono solo 2: acido pantotenico (B5) e acido ascorbico (C). Ovviamente, la fonte consigliabile per queste vitamine sono sempre e comunque i prodotti crudi.
- 4) La conservazione a temperatura di servizio può inattivare diversi antinutrienti (antivitamine, ecc.).
- 5) La conservazione a temperatura di servizio favorisce l'idrolisi di carboidrati complessi (amidi, fibre, ecc.) e proteine, migliorandone la digeribilità senza intaccare il valore nutrizionale.
- 6) La conservazione a temperatura di servizio può migliorare la biodisponibilità di diversi nutrienti (per esempio betacarotene) favorendone l'estrazione dall'alimento.

VANTAGGI RISPETTO ALLA CONSERVAZIONE A FREDDO

La tecnica di conservazione che introduciamo, per molti aspetti sostituisce una nuova catena del caldo alla tradizionale catena del freddo. I due metodi, di fatto, sono profondamente diversi. La catena del freddo rimane certamente adatta a conservazioni piuttosto lunghe. Su tempi medio-brevi, la catena del caldo presenta indubbi vantaggi.

Primo fra tutti il risparmio energetico: i processi di produzione del calore, per le leggi stesse della fisica, hanno sempre efficienza pari a 1, mentre la produzione del freddo comporta sempre e comunque un dispendio di energia sotto forma di calore. In particolare, il raffreddamento rapido nella fase di abbattimento risulta notevolmente dispendioso.

Dal punto di vista della sicurezza microbiologica, il caldo è decisamente superiore, perché uccide i microorganismi (pastorizza), mentre il freddo si limita a inibirne la proliferazione. Per questo motivo, è fortemente sconsigliato ricongelare un prodotto scongelato: il passaggio ripetuto in un intervallo di temperature favorevole alla proliferazione batterica, potrebbe aumentare la popolazione di microorganismi nocivi oltre il limite di sicurezza.

Dal punto di vista della qualità organolettica, la catena del freddo presuppone due variazioni importanti di temperatura (abbattimento e rinvenimento/riscaldamento) che producono trasformazioni all'interno del prodotto, soprattutto dal punto di vista strutturale (per esempio il congelamento può rompere le cellule rendendo il prodotto asciutto e "stopposo", oppure sfiandandolo) mentre la catena del caldo si limita a rallentare notevolmente l'evoluzione del prodotto indotta dalla cottura. I vantaggi risultano evidenti soprattutto nei casi, citati nel precedente paragrafo, in cui il mantenimento migliora le consistenze rendendole più morbide.

Bollito misto alla Parmigiana



PER 8 PERSONE

BOLLITO

1 kg di manzo
(paletta di spalla)
600 g di testina di vitello
600 g di lingua di vitello
1 cappone di circa 1,8/2 kg
600 g di cotechino
600 g di ripieno (vedi sotto)
1 carota
2 coste di sedano
1 cipolla
Sale

RIPIENO

300 g di pane grattugiato
200 g di Parmigiano
Reggiano grattugiato
1 dl di brodo caldo
3 uova intere
Sale
Noce moscata

RIPIENO

Ammorbidire il pane grattugiato con il brodo, aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare il tutto. Avvolgere il composto con la carta da forno dando una forma cilindrica (diametro di 5 cm). Legare le estremità con lo spago e cuocere nello stesso brodo del bollito aggiungendolo 40 minuti prima della fine della cottura.

BOLLITO

Cuocere il cotechino separatamente facendolo sobbollire per circa 2 ore in abbondante acqua.
Cuocere tutti gli altri tipi di carne in una pentola capiente. Ai primi bollori aggiungere le verdure e il sale. Introdurre gli altri ingredienti, scaglionandole secondo dei loro tempi di cottura. Lasciare bollire dolcemente togliendo man mano le impurità che risalgono in superficie. Togliere dal brodo i vari tagli di carne man mano che saranno cotti.

CONSERVAZIONE

Condizionare ciascun tipo di carne in un sacchetto per il sottovuoto e conservare a temperatura A (alta).

PRESENTAZIONE

Suddividere i vari tipi di carni in vasetti, aggiungere una fetta di ripieno e guarnire a piacere.

Porcelletto nero di Parma con pere arrostate e cubetti di cotognata alla senape

PER 8 PERSONE

PORCELLETTO

3,5 kg di porcelletto disossato (spalla e pancia)
80 g di burro

MARINATA

2 dl di salsa di soia
50 g di miele
4 scalogni tritati
30 g di erbe aromatiche miste tritate (rosmarino, salvia, timo)
15 g di grani di pepe nero
6 spicchi d'aglio
0,5 dl di olio extravergine di oliva

SALSA

Ossi spezzettati del porcelletto
½ litro di vino rosso
150 g di carote, sedano e cipolla tagliati a pezzetti
50 g di burro
Sale

GUARNIZIONI

16 spicchi di pere
20 g di zucchero
24 cubetti di cotognata alla senape
Ciuffi di finocchio

MARINATA

Emulsionare tutti gli ingredienti liquidi, aggiungere quelli solidi e mescolare bene.

PORCELLETTO

Salare la carne, coprire con la marinata e lasciare riposare per due giorni in frigorifero. Separare la carne dal liquido e condizionarla sottovuoto, cuocere per 14 ore in forno a 74 °C con l'aggiunta del vapore. Togliere dal forno, raffreddare in acqua e ghiaccio.

SALSA

Arrostire le ossa del porcelletto in una casseruola, aggiungere le verdure, bagnare con il vino e lasciare ridurre a metà. Coprire con acqua e ghiaccio. Lasciare ridurre molto lentamente per circa 10 ore. Filtrare. Rimette sul fuoco (molto basso) fin quando non avrà preso un colore lucido e limpido. Montare con il burro e infine regolare di sale.

PERE

Caramellare lo zucchero in una padella antiaderente con il burro. Aggiungere le pere e rosolare da ambo i lati.

CONSERVAZIONE

Condizionare le porzioni di porcelletto in sacchetti per il sottovuoto e conservare a temperatura A (alta). Conservare la salsa a temperatura B (bassa) in vasi di vetro sterilizzati.

PRESENTAZIONE

Appena prima di servire passare le porzioni di carne in padella antiaderente lasciando formare una crosticina croccante da ambo i lati. Disporre la carne sul piatto, aggiungere le pere, i cubetti di cotognata senapata, qualche goccia di salsa e un ciuffetto di verde di finocchio.





Vellutata di zucca

PER 8 PERSONE

700 ml di brodo vegetale
500 g di zucca mantovana
300 g di patate
6 foglie di salvia
3 rametti di timo
2 rametti di prezzemolo
2 piccole cipolle bianche tritate finemente
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Pelare le patate, lavare le patate e tagliarle a cubetti di circa 1 cm.

Eliminare la buccia e i semi dalla zucca e tagliarla a cubetti. Preparare un mazzetto aromatico con il timo, il prezzemolo e la salvia.

Scaldare il brodo.

In una casseruola, scaldare l'olio extravergine di oliva e soffriggere la cipolla a fiamma bassa finché non sarà ben dorata. Alzare la fiamma, unire le patate e la zucca, mescolare e cuocere per 2 minuti a fiamma vivace.

Coprire le verdure con il brodo, aggiungere un pizzico di sale e il mazzetto aromatico.

Cuocere a fuoco medio, con il coperchio, per 20 minuti circa. Trascorso il tempo indicato, verificare la cottura e regolare di sale.

A cottura ultimata, eliminare il mazzetto aromatico e, con il frullatore a immersione, ridurre il composto a una consistenza omogenea e vellutata.

CONSERVAZIONE

Conservare la vellutata a temperatura B (bassa) in vasi di vetro sterilizzati.

PRESENTAZIONE

Servire la vellutata con qualche goccia di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe. Guarnire con un elemento croccante: crostini di pane, nidi di pasta Kataifi, ecc.

Dalla catena del freddo alla cottura a bassa temperatura, le innovazioni sistemiche della moderna cucina professionale sono sempre state legate a questioni “termiche”. Per abitudine, il concetto della conservazione riconduce alla refrigerazione e alla congelazione, ma questo automatismo mentale sta mostrando i suoi limiti, sempre più evidenti in un contesto di ristorazione dove qualità ed efficienza sono ormai un tutt’uno. Come dimostra il Prof. Davide Cassi, oggi è possibile conservare anche a temperature di servizio. Una tecnologia rivoluzionaria sviluppata da Exever, basata sugli studi condotti nel Laboratorio di Fisica Gastronomica di Parma, permette di mantenere cibi cotti, pronti per il servizio, per periodi che variano da un minimo di quattro giorni fino a (oltre) due settimane.

La conservazione a temperatura di servizio impatterà il mondo della ristorazione e del food service in generale in modi altamente significativi intervenendo proprio dove il sistema mostra le sue lacune maggiori. L’ottimizzazione della programmazione e della preparazione dei piatti, la concomitante riduzione del personale specializzato, il mantenimento di caratteristiche organolettiche e qualitative, la possibilità di utilizzare tagli meno pregiati di carni con risultati eccellenti, la facoltà di variare l’offerta senza alzare i rischi dell’invenduto: tutti questi scenari sono possibili e tutti avranno effetti positivi sul conto economico e sull’esperienza del cliente riconducibile alla qualità del piatto.

Le strutture “vincenti” saranno quelle in grado di evolversi in sintonia con i cambiamenti di carattere sociale che condizionano il modo di “mangiare” che è uno spaccato di una Babele di gusti che non si è in grado di soddisfare con le tecnologie esistenti proprio per una mancanza di economicità dell’offerta.

L’adozione di una tecnologia capace di soddisfare i gusti di tutti, simultaneamente, con qualità e ritorni economici per gli imprenditori della ristorazione è la nuova frontiera che la conservazione a temperatura di servizio di Exever ha ormai raggiunto.

€ 32,00

ISBN 978-88-97932-58-1



9 788897 932581