

Ci pensa il cervello elettronico



Ecocombi su misura

Il Combistar FX di Angelo Po (angelopo.it) nasce dopo tre anni di sviluppo con funzioni all'avanguardia: 3C (Combistar Clever Cooking) consente di impostare processi di cottura totalmente automatici; il tasto Eco permette risparmi anche sul tempo del personale impiegato, che cala del 10%. L'intuitiva interfaccia grafica con comandi digitali (nella foto) rende semplice l'interazione con la macchina.

I FORNI DI ULTIMA GENERAZIONE FANNO DI TUTTO. SONO PERFINO CAPACI DI RICONOSCERE IL CIBO E IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA PIÙ ADATTO. *Riccardo Oldani*

Una volta era il forno. Puro e semplice, a gas, massiccio, posizionato sotto il piano di cottura, proprio come avveniva anche in casa. Oggi il forno è "combi" o "multifunzione" ed è uno strumento che con il suo antenato non ha quasi più nulla a che vedere. Elettrico, ventilato, dotato di grandi portelli vetrati, programmabile come un computer, questo nuovo oggetto tecnologico, entrato ormai da più di un decennio nelle cucine degli chef e in continua evoluzione, consente di fare tutto e il contrario di tutto. E ha rivoluzionato il sistema di lavoro nella ristorazione. Oggi non c'è più un professionista che ne possa fare a meno. Vediamo perché.

Perché multifunzione

Innanzitutto i forni combinati o multifunzione si chiamano così perché consentono, con una sola attrezzatura, di effettuare molti tipi di cottura differenti. Il termine multifunzionalità assume un significato molto vasto. In una prima accezione si riferisce alla possibilità di cuocere contemporaneamente, all'interno dello stesso forno, alimenti diversi, con programmi differenti di cottura. Questo ovviamente non in tutti i modelli, ma solo in quelli più recenti e innovativi (alcuni li mostriamo in queste pagine). L'ingegnerizzazione di queste macchine consente di creare nella stessa camera di cottura aree a temperatura diversa, sfruttando il fenomeno fisico della stratificazione termica, grazie al quale l'aria più calda tende a concentrarsi nella parte alta del forno e quella meno calda resta più in basso. Con una sa-

piante distribuzione delle ventole nel forno e con un loro utilizzo appropriato, gestito elettronicamente, i forni di ultima generazione creano così aree a temperatura diversa in una sola camera, senza separazioni fisiche. In questo modo diventa anche possibile effettuare simultaneamente cotture diverse di piatti diversi. Ovviamente il buon senso suggerisce di non abusare di questa opportunità, mettendo per esempio in forno allo stesso tempo un branzino e una crème brûlée. Il rischio può essere una sgradevole contaminazione dei sapori. Ma grazie a

60% è il risparmio energetico garantito su alcuni modelli dalla cottura automatica

questa caratteristica i forni combi sono in grado di togliere le castagne dal fuoco in molte situazioni a quegli esercizi che devono tener conto delle richieste di una clientela dai gusti molto variegati, per esempio consentendo di preparare contemporaneamente un arrosto e le lasagne. Multifunzionalità significa però anche, e soprattutto, che queste macchine sono in grado di effettuare cotture completamente diverse tra loro. Sono al tempo stesso grill e forni a vapore, affumicatori e sterilizzatori, forni ventilati o per la frittura senza grassi. Consentono di realizzare gratinature o arrostiti, semplici rinvenimenti o preparazioni delicate di pasticceria e panetteria. Insomma, sono strumenti così versatili che riescono a raggruppare le funzioni

di macchine molto diverse tra loro, garantendo anche una notevole ottimizzazione degli spazi. Queste prestazioni sono possibili, oltre che per merito di un'attenta progettazione della macchina, anche grazie a un cuore elettronico che con il passare degli anni si è fatto sempre più potente e sofisticato ed è oggi molto più simile all'unità centrale di un computer che a una semplice centralina elettronica.

Elettronica e gestione

I forni combi di ultima generazione consentono agli chef di memorizzare centinaia di schemi di cottura per altrettante ricette, modulabili anche in base al peso della materia prima (per esempio del taglio di carne o del pesce), secondo necessità.

Nella maggior parte dei casi una serie di funzioni standard sono già memorizzate nella macchina alla consegna, ma gli chef hanno ampie possibilità di personalizzazione, per dare il loro tocco personale. Questo governo elettronico del forno apre nuovi orizzonti alla gestione manageriale del ristorante, proprio perché rende più semplici le standardizzazioni.

Se lo chef sa che un programma di cottura funziona alla perfezione per un medaglione di filetto da 120 grammi o per una terrina di pasta al forno o da 80 grammi tenderà in anticipo a preparare porzioni standard. Con il vantaggio di poter quantificare meglio, anche perché invitato dalla macchina, le dosi precise per ogni piatto e quindi il costo standard a ragione. Un passo fondamentale nella



MBM EUROTEC

Compatto con autolavaggio

È dotato, tra le altre funzioni, di ben otto programmi di lavaggio automatico il forno combinato FEM 110L di Mbm, divisione di Eurotec (mbmitaly.it). Fa parte di una gamma di cinque modelli, tutti molto compatti, con una capacità di teglie GN1/1 che va da 6 del più piccolo alle 40 del più grande. Consentono cotture multiple, miste, a vapore o a convezione e sono progettati per una facile manutenzione.

conduzione professionale del ristorante, in cui ancora molti esercizi italiani mostrano di essere indietro, spesso ostaggio dell'improvvisazione, rispetto agli omologhi nordeuropei.

Caldo, freddo e igiene

C'è anche un altro aspetto che riguarda la gestione manageriale del ristorante. L'evoluzione tecnologica dei forni ha spinto i produttori a integrarli sempre di più con gli abbattitori rapidi di temperatura, in un unico sistema integrato di cottura e conservazione che consente grandi economie e il mantenimento di alti standard di igiene e sicurezza, in linea con i principi Haccp.

RATIONAL SELF-COOKING CENTER

Sviluppato dagli chef

Rational è un marchio storico per i forni multifunzione e il suo SelfCooking Center (rational-online.com), disponibile in vari formati da tavolo e da pavimento, pur se introdotto sul mercato da pochi anni ha raggiunto, lo scorso 18 marzo, il traguardo dei 150 mila pezzi venduti. Lo staff di sviluppo conta oltre 200 cuo-

chi. In cucina il lavoro viene ridotto dalle funzioni di lavaggio automatico, guidate da un sistema di riconoscimento del livello di sporcizia. Il forno poi riconosce le caratteristiche del prodotto, il genere e la dimensione del cibo da cuocere, così come la quantità di carico. I tempi di cottura sono calcolati in automatico e regolati minuto per minuto.

Risparmio a tutti i livelli

Il controllo dell'erogazione di energia e della velocità delle ventole garantisce un risparmio del 60% sui costi energetici, mentre i processi di cottura riducono gli sprechi di cibo fino al 22%. Anche l'acqua e i detersivi sono usati con parsimonia per un risultato finale che è anche in linea con il rispetto ambientale.

che producono entrambi i tipi di macchinari, hanno messo a punto sistemi ingegnosi per integrarli tra loro. In molti casi i due strumenti sono impilabili uno sopra l'altro (quando le dimensioni possono essere contenute in base ai volumi di cottura), con portelli che possono essere aperti anche a mani occupate.

Angelo Po per esempio, nel suo ultimissimo forno Combistar FX ha brevettato una maniglia che può essere aperta con il gomito, quindi da un addetto che tiene in mano teglie o leccarde. Sistemi così congegnati o integrati hanno il grande vantaggio di non interrompere la catena del freddo, perché gli alimenti sono abbattuti rapidamente e in tempi brevissimi e subito stoccati in congelatore. Ecco quindi perché i nuovi forni sono anche in grado di introdurre un nuovo modo di intendere la cucina professionale, al passo con i tempi.

Risparmi ed economie

I forni combinati più moderni in circolazione sfruttano inoltre l'elettronica per fornire una serie di servizi un tempo impensabili per un forno. Il SelfCooking Center di Rational, per esempio, è perfino in grado di riconoscere autonomamente il tipo di cibo inserito nella camera e il suo peso e di modulare di conseguenza non solo i tempi di cottura, ma an-



che le condizioni ambientali ideali per una migliore preparazione, compresi i parametri di umidità dell'aria. I Combistar di Angelo Po adottano soluzioni per certi versi simili. Quali sono i vantaggi? Intanto l'erogazione di una quantità di calore commisurata alla preparazione, con un corrispondente risparmio energetico. Le economie possono arrivare, secondo dati forniti dalle aziende produttrici, fino al 60% dei consumi elettrici.

«Con un controllo attento dell'atmosfera di cottura – spiega poi Giacomo Spampanato, product manager di Angelo Po – siamo riusciti a ottenere un risparmio anche sull'impiego delle materie prime. Se la temperatura non è ben regolata rispetto alla quantità di cibo, il rischio è quello di provocare un'evaporazione eccessiva dei liquidi degli alimenti e una sensibile

perdita di peso, che poi deve essere compensata nel piatto per ottenere la porzione ideale per il consumo. Al contrario, il mantenimento elettronico dei parametri ideali nella camera di cottura può ridurre fino al 20% la perdita di peso successiva alla cottura, con notevoli vantaggi per il ristoratore e con la completa soddisfazione dell'avventore».

dienti perché permettono di tenere sotto controllo con la massima precisione la temperatura interna. Alcuni modelli hanno accessori aggiuntivi come l'affumicatore, che aprono la possibilità di preparazioni un tempo complesse e quasi impossibili da realizzare in una cucina professionale. In tutto questo profluvio di funzionalità c'è però un rischio: che lo chef si senta quasi soverchiato da una macchina dalle potenzialità enormi e spesso molto difficili da capire fino in fondo. C'è insomma la concreta eventualità che si acquisti una super-macchina e poi ci si limiti a usarla per le solite due o tre operazioni. Anche per questo le aziende più importanti hanno avviato strutture per la formazione degli chef. Electrolux Professional ha per esempio creato un Innovation Center a Pordenone, dove organizza un fitto programma di seminari guidati da chef che addestrano all'utilizzo di questi strumenti.

Cura e manutenzione

I forni combinati più avanzati sono dotati di programmi automatici di pulizia, che contemplan anche il lavaggio interno della camera. La scelta andrà sempre fatta tenendo conto delle esigenze di pulizia, ma i marchi più importanti conoscono benissimo le necessità della ristorazione. Le macchine sono quindi realizzate in acciaio inox, gli interni hanno gli angoli smussati per evitare depositi di cibo e incrostazioni.

Un'avvertenza importante, che riguarda gli strumenti con funzionalità a vapore direttamente connessi con l'impianto idrico, è l'adozione di un addolcitore, per ridurre il carico minerale e di calcare dell'acqua di rete, che può finire per ostruire gli ugelli di erogazione del vapore. Le piastre o le griglie interne vanno pulite tutti i giorni, così come le guide in cui si innestano ed è importante, dopo ogni preparazione, rimuovere le particelle di cibo, per evitare che si carbonizzino all'interno e possano influire sulle cotture successive. ■

Funzioni e formazione

Negli ultimi tempi poi gli accessori e le funzioni dei forni combi si stanno moltiplicando. Ci sono quelli dotati di connessione Usb per consentire allo chef di copiare i parametri di cottura sul proprio computer. Sofisticati controlli consentono di regolare con la massima precisione la velocità delle ventole e perfino di invertire il senso di rotazione per una maggior uniformità di cottura. I forni migliori sono anche dotati di sonde (di serie o opzionali) fondamentali per la cottura della carne o di altri ingre-



COTTURE HI-TECH

Alta tecnologia del gas

Funzionamento automatico (fa tutto lui), programmato (con la possibilità di salvare fino a 1000 ricette in una chiavetta Usb, da replicare o spedire via mail) o manuale con numerose opzioni di cottura e lavaggio per il nuovissimo forno Air-o-steam Touchline di Electrolux Professional (electrolux.com/foodservice). Realizzato grazie anche ai consigli di 1.200 utenti professionali, è un forno a gas con emissioni di anidride carbonica 100 volte inferiori rispetto agli standard europei e consumi del 20% in meno dei bruciatori tradizionali. I comandi sono affidati a uno schermo touch ad alta definizione.

Brasiera multiuso

Non è un forno, ma questa brasiera di Inoxpiù (inoxpiu.com) ha una versatilità simile: rapida nel raggiungere la temperatura (tra 0 e 350°C) può svolgere, oltre alle tradizionali cotture, anche la funzione di friggitrice, cuocipasta, bagnomaria, bistecchiera e cotture sottovuoto a bassa temperatura. La temperatura del fondo è controllata da un termostato ad alta precisione e può essere impostata su due valori differenti. L'apparecchio è fornito di un timer e di un rubinetto elettronico per il ricarica automatico dell'acqua. Lo scarico è frontale e non a ribaltamento.



Quaranta programmi

A controllo elettronico, termoventilato e umidificato, il forno Alfa341VE di Smeg Foodservice Solutions (smeg-ristorazione.com) utilizza soluzioni per il risparmio energetico mutuati dal settore domestico. I consumi sono ridotti del 10% grazie alla porta isolante in triplo vetro. Di dimensioni contenute, ospita fino a 10 teglie GN1/1 ed è equipaggiato con tre ventole per una temperatura regolabile tra 50 e 280°C. Il timer è programmabile da 5 a 99 minuti. Può memorizzare fino a 40 programmi di cottura, anche con partenza differita oppure, volendo, con impostazione manuale.



Fino al 20% della perdita di peso dopo la cottura viene evitato dai forni più moderni