

Dietro al buon gusto un lavoro di squadra

ANALISI DELLE RICHIESTE DEI RISTORATORI.

ELABORAZIONE DELLE RICETTE DA PARTE DI CUOCHI

ESPERTI. ALL'ORIGINE DI UN PRODOTTO FOODSERVICE

C'È UN COMPLESSO E LUNGO LAVORO. CHE VI

VOGLIAMO RACCONTARE. *Marina Bellati*

IDEE

Bauletti all'astice

La linea di pasta fresca Divine Creazioni di Surgital (nella foto i Bauletti all'astice conditi con pomodorini, seppioline e carciofi) è stata studiata a fondo non solo negli ingredienti della ricetta (nei Bauletti ad esempio sono presenti consistenti tocchetti di astice, che valorizzano il prodotto), ma anche nel partico-

lare formato. L'azienda infatti ha ideato una particolare linea produttiva che dà ad ogni pezzo una forma leggermente diversa, cosa che conferisce un tocco artigianale alla preparazione.

Ricettario d'autore

"Grandi interpreti per divine creazioni", (a destra) è il volume illustrato realizzato

da Surgital: un esempio di come un prodotto foodservice di qualità sia utile per la ristorazione. 26 top chef hanno creato ricette in grado di valorizzare la pasta surgelata Divine Creazioni Surgital. La collaborazione con Gianfranco Vissani arricchirà la linea Divine Creazioni di nuove referenze, con ripieni firmati Vissani e nuovi sughi creati dallo chef.



Pratici, costanti nella resa e nel sapore, igienicamente controllati. I prodotti che l'industria del foodservice mette a disposizione degli chef offrono molti vantaggi al professionista. Certo, gli irriducibili del "fatto in casa" storcono il naso, anche se probabilmente vicino ai loro fornelli c'è la confezione del fondo bruno, dei pomodori pelati o del fumetto di pesce. Ingredienti irrinunciabili in cucina, che però ormai pochissimi preparano da sé, perché richiedono un dispendio di tempo e di energie che - con maggior profitto - il cuoco può impiegare su altre preparazioni.

Ma, si sa, i miti sono duri da sfatare e il prodotto dell'industria non gode di quell'appeal che le parole "artigianale" o "fatto in casa" sanno suscitare.

Per meglio capire come stanno le cose,

abbiamo voluto andare a un po' più a fondo sui processi che stanno a monte dei prodotti elaborati dalle industrie alimentari, per scoprire chi "pensa" il gusto di una ricetta o come vengono selezionate le materie prime, come si conservano e si confezionano i prodotti. Per verificare in conclusione che le migliori aziende del foodservice lavorano con criteri del tutto omogenei a quelli adottati da un cuoco scrupoloso.

Analisi del mercato

Come nasce un prodotto pensato per le esigenze di un professionista e proposto dall'industria alimentare?

Marina Candellari, responsabile marketing di Greci (www.greci.com) delinea le fasi del progetto: «Si parte da valutazioni che difficilmente un cuoco ha sottomano: trend socio demografici, ri-

Crema di formaggi e capperante



CREMA AI QUATTRO FORMAGGI BUITONI, magari con l'aggiunta di un po' di roquefort fuso, è ideale con un paio di capperante semplicemente spadellate. Servite nel bicchiere diventano un elegante appetizer.

Tortini di polenta e sepioline



FIOR DI PESTO BUITONI si rivela ideale in un insolito e gustoso abbinamento: con dei tortini morbidi di polenta di mais e delle sepioline appena scottate in padella e farcite con un cucchiaino di prodotto.

Carpacci di tonno e spada



ROASTFISH GRECI, realizzato con tranci di filetto di tonno o pesce spada, può essere proposto tagliato a carpaccio, perfetto per un piatto unico estivo. A completare la proposta, un tortino di carciofi o una fresca insalata.

Zuppa di porcini



GRANSALSA AI PORCINI MENÙ è indicata, solo leggermente allungata, per preparare una saporita zuppa con crostini. Per un abbinamento ancora più raffinato, qualche goccia di olio tartufato fanno la differenza.

cerche di mercato, segnali che arrivano da stampa di settore, fiere e naturalmente dalla forza vendita. Queste informazioni si sommano alle esigenze che già conosciamo degli operatori: risultati standard, necessità di far quadrare il bilancio e di confrontarsi con operatori di differente livello professionale, anche non italiani e quindi che poco conoscono la nostra tradizione di cucina. Da qui nascono i concept di prodotto».

Le richieste dalla "base"

Aggiunge Valerio Manco, chef responsabile di DeGusto Surgital, l'arena gastronomica che l'azienda ravennate ha creato come centro studi, sviluppo, presentazioni e degustazione dei suoi prodotti (www.surgital.it): «I nostri chef consulenti costantemente girano l'Italia visitando i ristoratori. Sono loro i primi che raccolgono le esigenze dei professionisti. Se il 30% della clientela richiede un certo tipo di prodotto, allora siamo di fronte a una domanda che vale la pena di sviluppare. Altre volte si segue un filone: ad esempio quello delle specialità regionali. Per gli Scialatielli, fra gli ultimi lanci di Laboratorio Tortellini, avevamo rilevato una forte richiesta dalla Campania, abbiamo acquistato dei campioni da una decina di produttori differenti e li abbiamo analizzati per consistenza, elasticità, resa in cottura, dimensioni ecc.».

Da qui comincia un'analisi in azienda per creare un prodotto con le specifiche volute, fino ad ottenere il campione definitivo, che a sua volta è assaggiato e ri-assaggiato da un panel, anche di clienti. Una fase di studio che può richiedere fino a un anno e più di

lavoro. «Nel caso degli scialatielli - continua Manco - abbiamo ascoltato i suggerimenti dei clienti e modificato la ricetta, accorciandoli e dando loro un maggior diametro. Proprio per essere quanto più aderenti possibile alla tradizione e alle esigenze del cuoco».

Sinergie produttive

Un punto cruciale è proprio la creazione della ricetta da parte dell'industria. E qui entrano in ballo competenze differenti.

to marketing e il chimico. Questa stretta collaborazione ha portato a un grande salto di qualità nei prodotti. Faccio un esempio: la crema pasticciera una volta aveva un colore quasi biancastro, che la faceva assomigliare più a una maionese che a una crema a base di uova. La collaborazione con lo chef ha fatto sì che la ricetta subisse dei ritocchi, per renderla simile non solo visivamente, ma anche come texture a una crema artigianale».

In buona misura, quindi, è lo chef



MARCO VINCI,
RESPONSABILE
DEVELOPEMENT
CHEF DEI CENTRI
DI MILANO
E PERUGIA
DI NESTLÉ
FOODSERVICE.

muni sulla qualità dei prodotti del settore foodservice ma, così come esiste il ristorante top e quello di basso livello, esistono prodotti industriali ottimi e altri meno. Un esempio: per la Pomodoro, nostro sugo base, selezioniamo pomodori raccolti solo in piena maturazione - il clou della raccolta è in agosto - perché in questo modo l'acidità del pomodoro è minore. Inoltre acquistiamo solo materia prima dall'Emilia Romagna, lavoriamo e confezioniamo il tutto in giornata. In questo modo il prodotto subisce una sola cottura e sterilizzazione, in tempi rapidi e senza che il pomodoro fresco incorra in un decadimento. Risultato: un prodotto che rispecchia quanto più possibile il lavoro che farebbe un cuoco». Continua Toso: «Altro esempio sono i porcini, un prodotto delicato; per questi abbiamo studiato una tecnica che salvaguardasse al massimo l'ingrediente: la conservazione in asettico, una speciale tecnologia di Menù per cui il fungo preparato e tagliato entra in una camera asettica dove, senza subire ulteriori contatti esterni, viaggia attraverso un sistema di fasci tubieri che attraversano camere ad alta temperatura. Lo choc termico è rapidissimo ed evita la perdita di sapori e profumi. Insomma, ci mettiamo la stessa cura di un cuoco, con molto studio e tecnologia in più».

Studio della ricetta

Interessante è scoprire come si arriva alla ricetta definitiva: ancora una volta entra in ballo il cuoco consulente, il più qualificato a dare indicazioni su come normalmente si lavora in una cucina, come si è abituati a stoccare un

VALORI FOODSERVICE



- analisi** dei trend dei consumatori e delle esigenze dei professionisti
- studio** delle ricette e della loro industrializzazione effettuato in collaborazione con cuochi professionisti
- selezione** degli ingredienti qualitativamente più indicati
- adozione** da parte delle aziende della tecnologia più indicata per il rispetto delle materie prime
- certezza** igienico-sanitaria
- qualità** e resa costante, porzioni calibrate
- facilità** di controllare il costo porzione
- possibilità** di personalizzazione
- alleggerimento** del costo-lavoro nel ristorante
- tempo** in più a disposizione dello chef, che può dedicarsi a più complesse lavorazioni, caratterizzate da alto valore aggiunto

Come spiega Marco Vinci, development chef di Milano e Perugia di Nestlé Professional (www.nestleprofessional.com).

«Molte aziende, e noi fra queste, si avvalgono di chef che sviluppano nuovi prodotti, studiando le ricette come farebbe un cuoco quando deve introdurre in carta un nuovo piatto. Ma per l'azienda il lavoro non finisce quando la ricetta è pronta, ma anzi inizia un lavoro di squadra fra lo chef, il repar-

che "guida" la parte gastronomica della ricetta, perché è lui il primo a sapere se un collega potrebbe considerare valido e utilizzabile il prodotto.

Scelta della materia prima

Il punto di partenza, per le aziende come per il cuoco, è la selezione della materia prima. Spiega Gianfranco Toso, responsabile commerciale di Menù (www.menu.it): «Ci sono molti luoghi co-



LO CHEF STELLATO GIANFRANCO VISSANI, CHE COLLABORA CON SURGITAL PER LA CREAZIONE DI NUOVE RICETTE PER LA LINEA DIVINE CREAZIONI.

prodotto, quali sono le esigenze in cottura. «Quasi nessuno - esemplifica Marco Vinci - prepara più il fumetto di pesce, per il lungo tempo di preparazione necessario, ma l'esigenza rimane. Individuato il prodotto, bisogna valutare se al cliente potrebbe essere più utile un fumetto solido, liquido o liofilizzato: abbiamo pensato che il liofilizzato sarebbe stato più pratico da usare, meno soggetto allo stress accanto ai fornelli. E con una altissima resa, perché il cuoco sa che con un litro d'acqua e un solo gesto riesce ad avere la sintesi di 4 ore di preparazione, reinterpretabile secondo le proprie esigenze».

Prove di durata

Semplice? Mica tanto, perché - giusto per restare al prodotto liofilizzato - entra in ballo la competenza del chimico, che stabilisce quale sia tra le varie opzioni il sistema migliore di disidratazione; per esempio se liofilizzare il pro-

9 mesi di prove accelerate servono per la verifica del tempo di conservazione

dotto tal quale e a quale temperatura o se è preferibile invece disidratare individualmente ogni ingrediente, per rispettare materie prime delicate e "nobili".

La presenza del chimico nei team Ricerca e Sviluppo delle aziende è quindi una figura indispensabile, a cui spetta, fra l'altro, trovare il miglior sistema di produzione e conservazione, effettuare approfondite analisi igienico-sanitarie o valutare la capacità del prodotto di conservarsi nel tempo.

Non solo. Uno chef potrà adottare un semilavorato, per esempio un sugo, solo se questo avrà il gusto, la consistenza, il colore simili a quelli che lui stesso otterrebbe. Così affiancando il cuoco, il chimico ha il compito di trovare un sistema tecnologico per liofilizzare o pastorizzare al meglio, trova-


re la giusta confezione, verificare in prove forzate la correttezza delle date di scadenza.

Proprio quest'ultimo, il controllo della shelf life, è un altro nodo cruciale. È indispensabile tenere il prodotto monitorato in prove accelerate di conservazione, a varie temperature per nove mesi, verificando a più riprese come si mantiene nel tempo. Una fase in cui ad esempio può capitare di verificare che un certo tipo di pancetta è più soggetta ad irrancidimento e quindi si rende necessario decidere di cambiare l'ingrediente per sceglierne un altro più adatto alla conservazione.

Il tocco personale

Il processo come si vede è articolato e guidato da obiettivi concreti: sviluppare prodotti che offrano al ristoratore un adeguato costo-beneficio operativo (abbattere il costo-lavoro, ridurre gli scarti); o ancora garantiscano il vantaggio di una resa certa o di costanza nel tempo o ancora in termini di certezza igienico-sanitaria, tanto per citarne qualcuno.

Tutto ciò sempre tenendo presente l'esigenza del cuoco di caratterizzare la propria cucina, rifuggire l'omologazione dei gusti, rendere la proposta tipica e diversa dalla concorrenza.

«In realtà - sottolinea Marina Candellari di Greci - il prodotto foodservice è sempre più spesso una buona base sulla quale il professionista può lavorare assecondando il proprio estro. Volutamente le ricette hanno una minima dose di sale o aromi naturali, proprio per rendere possibile la massima personalizzazione. Un ottimo esempio è il nostro Roast Fish, tranci di filetti di pesce spada o tonno pinna gialla cotti con erbe aromatiche in stile roastbeef. Un prodotto che risponde alle moderne esigenze salutiste e consente allo chef di effettuare varie presentazioni: tagliato a carpaccio, a fette o a trancetti, da proporre freddo o spadellare e servire con le più fantasiose guarnizioni». Quando si dice versatilità! 

PER APPROFONDIRE

SURGITAL



Divine Creazioni è il marchio top dell'azienda di Lavezzola e comprende vari tipi di pasta fresca ripiena surgelata. La particolarità della linea sta nell'offrire un prodotto con tutte le caratteristiche della pasta fatta a mano per aspetto, consistenza e gusto. Sono realizzati con prodotti di qualità (i Bauletti all'astice ad esempio contengono il 33% di astice, ogni pezzo pesa circa 20 g) e Dop, che si ispirano a ricette regionali. Particolare il pack: per preservare la pasta ripiena di grande formato ogni pezzo è collocato in un vassoio e in una propria nicchia, per ridurre il rischio di ammaccature nel trasporto.



BUITONI

Confezionato in particolari buste (pouch) che permettono la rapida pastorizzazione e il mantenimento delle qualità del prodotto, Fior di Pesto (conf. 800 g) è preparato con un'alta dose di basilico (30%) e pinoli lavorati dal fresco. Ideale su pasta, crostini e molte altre ricette. La Crema ai 4 formaggi (conf. 400 g) è a base di fontal, emmental, Grana Padano e Pecorino. È indicata per preparare anche fondute, primi piatti o per gratinare.

MENÙ

Gransalsa di porcini in asettico (57% di boletus edulis e relativo gruppo, conf. da 800 g) è una salsa base con porcini cubettati. Ideale per condire primi piatti, risotti e secondi piatti a base di carne. Molto indicata per farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca. Pomodorina (formati da 410 g a 10 kg) è una salsa al pomodoro, preparata con pezzetti di pomodoro fresco e grande varietà e abbondanza di verdure fresche, piante aromatiche.



GRECI

RoastFish sono tranci di filetto di pesce spada o tonno grigliati esternamente, ma dal cuore morbido. È pesce pregiato, cucinato e insaporito con erbe aromatiche, confezionato sottovuoto e pronto per essere servito. Può essere servito in molti modi, caldo o freddo e in svariate tipologie di trancio, dalle sottili fette di un carpaccio (a macchina o a mano) ai tocchetti utili per un appetizer. Per il tonno si tratta di pezzi che oscillano tra i 1.500 e i 1.800 g; il pesce spada invece da 1.700 a 2.200 g (entrambi sufficienti per 6 porzioni ab-



bondanti). Il tempo medio di conservazione è di 45 giorni dalla produzione. Molti gli abbinamenti possibili, ad es. il tonno con porcini trifolati o sauté di friarielli; il pesce spada con asparagi o verdure grigliate, insalate.