

Grandi elettrodomestici

# Cari ma infallibili Gli strumenti dei grandi chef

Come avviene per la Formula 1, dove la sperimentazione estrema in pista porta poi alle novità proposte sulle automobili di serie, anche la tecnologia in cucina passa dalla «pole position» degli chef e arriva nelle nostre case. Sottovuoto, abbattitori, scaldavivande e cantinetta, quattro elettrodomestici che fino a pochi anni fa erano ad esclusivo beneficio dei cuochi stellati, oggi entrano a far parte dell'arredamento di una cucina di appassionati gourmet. Che a dispetto delle nuove attenzioni per il budget di spesa, non badano al portafoglio pur di soddisfare certi «appetiti» esclusivi.

Per prolungare la freschezza dei prodotti, Irinox, azienda di Corbanese (Treviso) ha lanciato «Zero», una macchina per il sottovuoto che si presenta sul mercato con il non irrilevante prezzo di 3.200 euro. Promette di realizzare il vuoto al 99,9%, oltre a una tecnologia di «estrazione» che consente di quintuplicare il periodo di conservazione e di avere tutti i benefici legati all'innovativa cottura sottovuoto. «Siamo nati nell'89 e fino al 2005 abbiamo prodotto solo per i grandi ristoranti — spiega il responsabile commerciale dell'azienda Luca Federa —. Poi il crescente interesse di un pubblico di fascia alta ci ha fatto cambiare strategia».

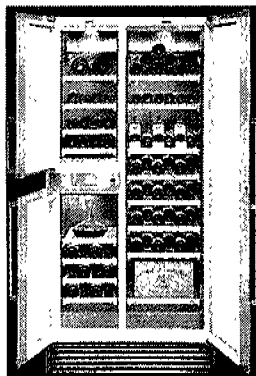
Per migliorare la qualità dei cibi ci si può affidare ad Alfredo (conosciuto anche come «Fred-dy»). No, non è un efficiente maggiordomo ma l'abbattitore rapido di temperatura, sempre di Irinox: 3.400 euro. Primo sul mercato per uso domestico, permette la migliore conservazione dei cibi perché porta al freddo con una rapidità venti volte superiore a un frigorifero. Questo processo di raffreddamento veloce può essere spinto fino alla surgelazione dei cibi che rimangono intatti nella loro struttura, grazie alla micro cristallizzazione dell'acqua all'interno dell'alimento. Si evita così la proliferazione di germi e si conservano i valori nutritivi.

Per gli amanti del vino, ecco il freddo-cantina della tedesca Gaggenau, utilizzata dai marchi di cucine al top come la Bultauhp (da 2.500 euro): una vera cantinetta da appartamento. Bianchi, rossi e champagne hanno zone climatiche regolabili separatamente. Il freddo-cantina è dotato di un compressore a vibrazioni ridotte per evitare che i movimenti violenti possano provocare l'invecchiamento precoce del vino. Può essere utilizzato anche per portare il vino alla giusta temperatura di degustazione.

Dal gelo al tepore. Per proteggere la temperatura delle pietanze (una delle preoccupazioni principali quando si hanno ospiti) ancora la Gaggenau propone lo scaldavivande (da 600 a 1.160 euro). Tiene al caldo fino a 12 piatti da 28 cm di diametro e può essere utilizzato anche come un piccolo forno (da 40 a 80 gradi) in cui è possibile cucinare gli arrosti e far lievitare gli impasti.

Ma se la tecnologia avanzata degli chef si trasferisce nelle case, per una volta è avvenuto anche il contrario. Con il fenomeno «Bimbi» della tedesca Vorweck, il robot multifunzionale usato da migliaia di casalinghe che fa sempre più spesso capolino nelle cucine prestigiose di molti ristoranti. Potere del passapa-

rola. E della praticità.



**Conservare** In alto la cantinetta di Gaggenau; sopra, «Zero» apparecchio per il sottovuoto di Irinox

**Maurizio Di Gregorio**

