

Ultrasuoni e bassa pressione NCG porta la cucina verso il futuro

Di ultrasuoni si sente parlare da qualche tempo nelle cucine più all'avanguardia: ultrasuoni in genere utilizzati nel mondo della cosmesi o della sanità. Oggi le cose cambiano con waveco®, una macchina studiata come strumento ad ultrasuoni tarato per il mondo del food. Progettata e realizzata in Italia da NCG (Next cooking generation) di Alba Adriatica (TE) permette di aiutare tutti i processi già noti oltre ad intraprendere nuove strade nel mondo del gusto e delle consistenze. Gli ultrasuoni, come spiega Daniele Di Clerico, ingegnere meccanico che ha realizzato l'idea, hanno diversi gradi di intensità e sono tarabili su diverse frequenze a secondo dell'u-

**waveco®
e wavegap®
sono macchine
per cotture
e preparazioni
che si affiancano
o sostituiscono
le tecniche
tradizionali**

so. Con waveco® gli ultrasuoni sono tarati in maniera specifica per il cibo; sulle carni scioglie il tessuto connettivo e rende le carni più voluminose grazie alla distensione delle fibre che si rilassano e si ammorbidiscono; l'abbattimento della carica batterica grazie alla maturazione spinta® ne triplica la shelflife del prodotto; la possibilità di servire i cibi maturati®, ci abbatte il food cost e dimezza le tempistiche di lavorazione, salvaguardando tutte le caratteristiche organolettiche dell'alimento. Il tutto è legato alla tipologia dell'onda, che essendo meccanica, imprime una sollecitazione alle fibre dell'alimento; per i ceci, ad esempio, in maturazione® si crea una maturazione osmotica che fa allargare le fibre facendo entrare dentro l'acqua che idrata i semi secchi, tutto questo in genere in 2 ore massimo e senza che la buccia esterna si gonfi per l'effetto di sovraesposizione all'acqua che normalmente raggiunge le 12-15 ore minimo. Una volta maturato® il cibo si spengono gli ultrasuoni ed entra in gioco il talento dello chef.

wavegap®, cottura a bassa temperatura a bassissima pressione, ci permette di cucinare alimenti a bassa temperatura, sia in oliocottura che non, aumentando la sensazione di morbidezza di qualsiasi alimento, inoltre grazie alla bassa pressione le temperature di cottura sono molto più basse rispetto ai canoni classici, l'acqua bolle già a 60 gradi, mentre l'olio frigge già a 90 gradi, una vera rivoluzione per chi vuole salvaguardare i principi nutritivi e i colori degli alimenti...



Calò: la rivoluzione in cucina



Dopo la rivoluzione della cottura a bassa temperatura, la tecnologia non ha più fatto scoperte clamorose. waveco® esce sul mercato come una rivoluzione nel campo del food che permette di allargare gli orizzonti della cucina che conosciamo.

Al crudo e al cotto, oggi va aggiunta la parola maturato®. Grazie agli ultrasuoni entriamo in un nuovo mondo dove gusti e consistenze non sono né crudi né cotti, ma semplicemente maturati. Oggi è molto importante salvaguardare le proprietà nutritive di ciò che consumiamo, e per questo waveco® è importante: grazie all'azione degli ultrasuoni cambiamo solo le caratteristiche fisiche degli alimenti, lasciando inalterate tutte le proprietà organolettiche. Altro capitolo molto importante sono le emulsioni: gli ultrasuoni di waveco® stabilizzano emulsioni impossibili. Provate la mionese al lime: 1 albume, 20 g di olio di semi, maturare per 20 minuti; dopo aggiungere il succo di ½ lime e la buccia grattugiata del lime, con un frullino a immersione emulsionare il tutto e aggiungere olio di semi fino a consistenza desiderata. Questa emulsione rimarrà stabile per giorni senza perdita di liquidi.

- Carmine Calò, Executive chef di NCG