

1. Gli allievi del corso Chef Tech Pro di Gambero Rosso Academy al lavoro sui macchinari distribuiti da NCG
2. waveco®, lo strumento realizzato per processare i cibi con gli ultrasuoni

Corelli: è il futuro della ristorazione



Il futuro della ristorazione è nella tecnologia. Oggi l'obiettivo è quello di essere sempre più performanti con lo stesso personale, visto che il costo del lavoro è molto elevato rispetto a quello del food. In tal senso waveco® fornisce un supporto incredibile nel lavoro delle cucine professionali: l'azione degli ultrasuoni garantisce texture morbide senza dover per forza impiegare ore e ore affinché nei processi normali ciò avvenga. Sono molto contento e convinto delle proprietà di questa nuova tecnologia che ho voluto a tutti i costi inserirlo nel percorso di tecniche innovative nel corso del Gambero rosso, dove io sono direttore, questa nuova tecnologia incuriosisce moltissimo i ragazzi che approcciano alle nuove tecniche di cucina. wavegap® invece è utilissimo per le preparazioni confit e non solo... insomma, sono strumenti di cui secondo me non si dovrebbe fare a meno.

- **Iglés Corelli**, direttore di Gambero Rosso Academy e ideatore del concept Mercerie

Iannotti: tante potenzialità da sperimentare



Utilizzo waveco® per diverse preparazioni e per sviluppare nuovi piatti e ne sono estremamente contento. Sono stato uno dei primi a crederci e a sperimentarlo. Per capirne bene tutte le potenzialità c'è bisogno di tempo per studiarla e sperimentarla a fondo. Nasce come strumento per la maturazione spinta®, quindi per le carni e per i tessuti tenaci. Con 45 minuti hai 15 giorni di frollatura, con 60 minuti 30 giorni di frollatura... Ma è molto utile anche per gli starter, per le fermentazioni, per le canditure senza zuccheri, per estrarre velocemente gli oli essenziali. Anche sui vegetali mi sta entusiasmando molto e mi sta aprendo nuovi orizzonti sulle texture e sui gusti. wavegap®, invece, è l'evoluzione del Gastrovac e lavora in cotture a bassa pressione: lo utilizzo per quasi tutte le mie preparazioni con risultati strepitosi, grazie proprio alla tecnica di depressione che non imprigiona l'alimento ma lo lascia libero di essere penetrato dal calore.

- **Giuseppe Iannotti**, chef di Krèsios e direttore dello Iannotti Lab

Iaccarino: un bell'aiuto per chi usa grandi materie prime



Per noi che lavoriamo con materie prime super fresche e non acquistate al supermercato, waveco® diventa un aiuto prezioso. Mi spiego meglio: se riesco a trovare un agnello che viene dal Beneventano e magari non ha avuto tempo di frollare per una settimana perché l'allevatore me lo può consegnare solo appena macellato, allora posso utilizzare waveco® per poterlo avere pronto in meno di 1 ora. Oppure posso permettermi di avere anche un prodotto molto fresco che posso acquistare solo all'ultimo minuto: non devo per forza aver pianificato una settimana prima i tempi per la frollatura e la preparazione prima del diretto utilizzo in cucina. La stessa cosa oltre che per le carni, vale anche per i pesci, soprattutto per quelli di grandi pezzature come tonni e ricciole che così posso prendere e lavorare subito appena pescati. Confesso, però, che è solo da pochi mesi che ho in dotazione questo strumento: mi diventerò molto questo inverno provandolo anche su verdure, sui legumi senza ammollo e su lavorazioni diverse che mi dicono sia fantastico.

- **Ernesto Iaccarino**, chef Don Alfonso 1890



2

nccg
next cooking generation

❖ NCG - Next Cooking Generation
via Ascolana 14/A - Alba Adriatica (TE)
800926027 - waveco.it