

# Waveco, il «massaggio» con ultrasuoni rende la carne più buona



di [Daniele Colombo](#) – 19 febbraio 2018

La carne è dura? Oggi in soccorso arrivano i «massaggi» con ultrasuoni: altro che frollatura, lunga e costosa. Waveco è la prima macchina che lavora con la nuova tecnologia della «maturazione spinta», che ammorbidisce l'alimento e migliora la shelf-life. Un prodotto made in Italy, super premiato, sviluppato da Next Cooking Generation, startup innovativa del Gruppo Gourmet Services, destinato a rivoluzionare il mondo della ristorazione.

**LE GOOD VIBRATIONS CHE AMMORBIDISCONO GLI ALIMENTI**



*Il pregiato manzo di Kobe, con le caratteristiche striature*

Molti grandi chef ritengono che la carne di manzo di Kobe sia la migliore al mondo. Una carne «marmorizzata», che letteralmente si scioglie in bocca, grazie al grasso inframezzato. Lo speciale regime alimentare e il leggendario massaggio con il guanto di crine portano a questo prodotto.

Il progetto Waveco nasce pensando a questo risultato, ma attraverso un sistema tecnologico unico al mondo, l'utilizzo degli ultrasuoni. È stato sviluppato da Next Cooking Generation, startup innovativa del Gruppo Gourmet Services, azienda di Alba Adriatica, in provincia di Teramo, che opera nella distribuzione, ricerca e sviluppo nel settore Food Service Equipment e Food processing.

## **COME FUNZIONA L'INNOVATIVA METODOLOGIA CON GLI ULTRASUONI**



*Waveco rende più morbidi carne, pesce e verdure*

La «maturazione spinta» fino ad oggi era una metodologia inesistente. Punta a riprodurre quella naturale degli alimenti: non li cuoce, ma li tratta prima della cottura (o anche per un consumo successivo a crudo) e a temperatura ambiente.

Waveco è una macchina costituita da una vasca in acciaio inox piena d'acqua dove inserire gli alimenti sigillati in apposite buste. Questa attua un «massaggio» delle fibre, le distende, attraverso le vibrazioni emesse da un sistema brevettato a ultrasuoni. I cibi, non solo la carne ma anche il pesce, come il polpo, verdure un po' dure come carote, rapa rossa, daikon, i legumi, diventano più morbidi. E mantengono colore, gusto e qualità nutritive. La tecnica, infatti, abbatte la carica batterica, allunga la shelf-life e aumenta la sicurezza alimentare.

L'efficacia dell'innovativa tecnica della maturazione spinta è stata validata dagli studi condotti dalla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo tramite un'analisi microbiologica, che ha certificato come «la shelf-life si quadruplichi», fa sapere l'azienda. I vantaggi sono poi in termini di minor consumo di energia, dovuto allo stoccaggio degli alimenti. Una carne, per esempio, con Waveco viene frollata in un'ora, promette l'azienda: l'equivalente di un mese nelle celle frigorifere, dove tra l'altro va incontro a un sensibile calo di peso e perdita di proprietà nutritive. Anche la cottura finale avverrà in tempi ridotti.

## **UNA MACCHINA SUPERPREMIATA E PRESENTATA PER LA PRIMA VOLTA A HOST**



*Host è il salone internazionale dell'ospitalità professionale*

Waveco è stato presentato lo scorso ottobre a Host dove ha conquistato l'Innovation Smart Label 2017: il premio all'innovazione tecnologica dell'anno, promosso da Host Fiera Milano e Poli.design, dedicato ai prodotti e alle aziende più innovative del canale Horeca e retail. Tra gli altri prestigiosi riconoscimenti, ha ottenuto il Seal of Excellence, certificato rilasciato dalla Commissione Europea nell'ambito del progetto Horizon 2020. I modelli Waveco oggi disponibili sono da banco a 30 litri, da incasso (o spostabile con carrello) a 50 litri. E sono rivolti esclusivamente al mondo della ristorazione, anche stellata

