

# GAMBERO ROSSO®



## LA NUOVA ERA DEL PANE. DOVE SONO I FORNAI DI RICERCA IN ITALIA E NEL MONDO?

### TRAVEL WINE

Nel Tavoliere, alla scoperta della Puglia con il Nero di Troia. E, in Francia, nel mosaico di terroir tra i filari di Châteauneuf-du-Pape

### PASTA ARTIGIANALE

I migliori 16 rigatoni italiani di semola di grano duro. Selezionati, testati, valutati e raccontati da un panel di degustazione ad hoc

### RICETTE

I piatti di Federico Delmonte di Acciuga a Roma, di Pietro Zito ad Andria e il Toriniku Ramen di Marco Munari di Santaku Ramen Bar a Bologna

### CAGLIARI

Mini guida al capoluogo sardo. Non solo mare: passeggiate gourmet dalla spiaggia del Poetto al Bastione di Saint Remy



# waveco®. Si cucina coi massaggi Ultrasuoni per maturare carne e vegetali

Tempo e spazio costano sempre di più e anche la struttura e le abilità dello staff di cucina sono cambiati negli ultimi anni. Si sono moltiplicati gli utensili a disposizione degli chef (ma anche degli appassionati) per intervenire sui diversi ingredienti e personalizzare i piatti. Sempre più, quindi, servono attrezzi polivalenti e di dimensioni ridotte che possano dare un sostegno concreto permettendo al personale di cucina di occuparsi di altro. In questo senso si è mossa la ricerca di Gourmet Services, azienda specializzata nella distribuzione di materiali da cucina di nuova generazione, che facendo tesoro del know how acquisito nella gestione di marchi come 100% Chef e ICC ha pun-



2

tato a sperimentare strade non ancora battute. A partire dagli ultrasuoni. Che da qualche tempo hanno cominciato a far capolino nelle cucine più all'avanguardia. «Anche se però mai in forme specifiche pensate e tarate per trattare il food - spiega Riccardo Capannelli, responsabile della comunicazione di NCG - Per questo abbiamo sostenuto con convinzione la nuova startup innovativa Next Cooking Generation che ha studiato gli ultrasuoni fino alla realizzazione di waveco®: una macchina di dimensioni contenute, polivalente, pensata per una maturazione spinta della carne ma particolarmente versatile: tanto che non sappiamo ancora quanti possano essere gli ambiti di

**La macchina a ultrasuoni serve, oltre che a frollare carne e pesce, ad ammorbidire le verdure e la frutta al posto dell'ammollo**



1

## E ALL'ORIZZONTE C'È GIÀ WAVEGAP®

Se waveco® è già in commercio, all'orizzonte c'è wavegap®: è la nuova macchina che uscirà sul mercato tra pochi mesi e già è in iper-sperimentazione nelle cucine di diversi chef di alto rango. Di cosa si tratta? Cuoce a bassa temperatura e bassa pressione in sottovuoto. Bella scoperta, direte! Ci sono già il Roner e il Gastrovac. Sì, ma qui siamo in un altro mondo: intanto sul fronte dell'ecosostenibilità, perché non si utilizza la plastica. E sul fronte quindi del rispetto della materia: non c'è compressione del cibo nel sacchetto. Si può inoltre usare acqua, ma anche olio o qualsiasi altro liquido aromatico o aromatizzato in qualsiasi modo e permette così di costruire un cibo del tutto particolare in cui la cottura avviene in maniera omogenea. Inoltre, è completamente automatizzata, a differenza di altre macchine che vanno seguite nelle fasi di lavorazione; e si possono trattare - in spazi molto ridotti e compatti - fino a 12 chili di carne contemporaneamente.

- 1 Il waveco®: utilizzato per frollare carne, pesce e al posto dell'ammollo per ammorbidire i legumi
2. Fagioli, cicoria, pomodorini canditi e mucillagine di senape
3. Calamaro scottato con olio al pepe rosa
4. Tagliata di reale, pesto di rucola e crema di topinambur

utilizzo. Ma è importante lasciare spazio alla creatività e alla sperimentazione degli chef». Sì, la nuova waveco® - sperimentata già in diverse cucine e protagonista del nuovo corso curato da Igles Corelli presso la Gambero Rosso Food & Wine Academy alla Città del gusto di Roma, che parte alla fine di settembre ed è dedicato interamente alle nuove tecnologie - nasce dalla suggestione del massaggio praticato al manzo wagyu di Kobe per ammorbidirne la texture e applica gli ultrasuoni per imitare l'effetto di una frollatura prolungata, senza però rovinare la carne e senza riduzioni di peso. «Si ottiene una frollatura di 40 e più giorni in una manciata di minuti», così ne spiega l'effetto Igles Corelli. Ma pensate di estenderne l'uso ad altri ingredienti, magari vegetali. «Abbiamo fatto degustazioni-test di legumi trattati al waveco® - spiega l'ingegnere Daniele Di Clerico che fin dal 2011 segue la speri-



3

mentazione di NCG - Ed è una sensazione particolare assaggiare ad esempio un fagiolo passato agli ultrasuoni: si può utilizzare anche senza cottura. Ma pensate pure al sedano, a una carota, alla patata... e al pesce, a un polpo per esempio». Insomma, la "cottura" diventa davvero una parola da usare ormai con le virgolette, specialmente quando invece del fuoco o del calore utilizza i... massaggi!

**Si risparmiano  
sia tempo  
che denaro  
e si possono  
utilizzare tagli  
saporiti ma  
di minor prezzo**



4

## NEXT COOKING GENERATION

NCG, start up innovativa, ha il suo cuore pulsante in Italia, ad Alba Adriatica, dove un gruppo di professionisti altamente qualificati opera in ricerca, progettazione, sviluppo e realizzazione di macchinari altamente innovativi per il settore del Food Service Equipment e Food Processing. La vision aziendale è quella di ripensare il modo di preparare e cucinare un alimento: NCG ci tiene a definirsi non come semplice fornitore di macchine, ma come interlocutore di soluzioni innovative che crea prodotti in grado di rivoluzionare l'approccio alla cucina. Per questo NCG è anche alla ricerca di investitori istituzionali italiani e stranieri per lo scaleup del business a livello internazionale. Anche perché sono diversi i prototipi già pronti per essere lanciati nei prossimi due anni.

**nccg**  
next cooking generation

❖ NCG - Alba Adriatica (TE) - via Ascolana 14/A  
800.92.60.27 - waveco.it