

PRESS KIT 2019/2020





Solo le idee rivoluzionarie
permettono il vero progresso.

Indice Press Kit

La rivoluzione della maturazione spinta®	3
La macchina	4
Come nasce l'idea	5
Gli ultrasuoni della maturazione spinta®	6
I vantaggi della maturazione spinta®	7
Gli Chef partner	8
Next Cooking Generation	10
Modelli	12
Contatti	13



waveco®
e la rivoluzione della
maturazione spinta©

2013

Idea
Inizio sviluppo tecnologia

Giugno

2014

Test e primi prototipi

2016

Inizio test universitari

2017

Inizio produzione

2018

Inizio commercializzazione

**Partecipazione a
fiere di settore**

Identità Golose, Hostelco

**Inizio partnership
con Gambero Rosso**

**Espansione
della tecnologia nel mondo**

Asia, Paesi arabi, Usa,
Nord Europa, Est Europa

Giugno

Gennaio

Settembre

Ottobre

Giugno

**Premio Seal of Excellence
Commissione Ue**

**Premio Innovation
Smart Label**

**Presentazione Host
concept waveco**

2019

**Sviluppo Plus
della macchina**

**Partecipazione a fiere
di settore nel mondo**

Spagna, Francia, Olanda, Giappone

**Partecipazione al Future
Food-Tech di San Francisco**

**Partecipazione
Congresso Jre-Jeunes
Restaurateurs d'Europe**

Premio macchina dell'anno
Hot Concepts Awards

Gennaio

Marzo

Aprile

Luglio

Ottobre

HostMilano

waveco®

waveco®

La macchina

waveco® è una macchina professionale frutto di un lungo sviluppo tecnologico portato avanti dalla start-up innovativa Next Cooking Generation (nCG)

Un percorso di ricerca che ha permesso l'introduzione della nuova tecnica ad ultrasuoni della maturazione spinta®, un modo migliore e più redditizio per trattare qualsiasi tipo di alimento effettuando un sensibile passo in avanti nel perfezionamento delle tecniche e delle metodologie utilizzate fino ad oggi in cucina.

L'innovativo processo assicura agli addetti ai lavori un sensibile risparmio nei tempi e nei costi di produzione e soprattutto permette un netto miglioramento della qualità del prodotto finale.



waveco®

waveco®

Come nasce l'idea

Quando i tecnici di ncg hanno iniziato a pensare al concept **waveco**® sono partiti dall'esigenza di rendere la carne più morbida ed evitare le frollature andando così ad eliminare tutti quegli aspetti negativi riscontrabili nelle tecniche di dry age.

Dopo un lungo periodo di test, condotti sia in azienda sia dagli chef partner, è stato scoperto e successivamente validato dagli studi di ricerca di due Università italiane, che l'azione del sistema brevettato ad ultrasuoni della maturazione spinta® poteva essere applicato con sorprendenti risultati su ogni tipo di alimento ed utilizzato per andare a migliorare in maniera sensibile le attuali tecniche di cucina.

Oggi, la maturazione spinta® di **waveco**® è utilizzata con eccellenti risultati in maniera trasversale in tutte le attività del food, dalla ristorazione al settore della pasticceria fino ad arrivare a quello del bartending.



Gli ultrasuoni della **maturazione spinta**[®]

Perché sono una rivoluzione

Fino ad oggi il settore del food è stato caratterizzato da un progressivo sviluppo tecnologico che ha portato le varie aziende produttrici di macchinari ad evolversi in particolar modo nella produzione di sistemi che permettessero una migliore conservazione o cottura dei cibi utilizzando le classiche fonti energetiche, dal gas all'energia elettrica, ma senza andare a modificare sostanzialmente le tecniche di cucina utilizzate.

Con la maturazione spinta[®] cambia tutto: il core **waveco**[®] permette di andare ad utilizzare macchine altamente tecnologiche che ridisegneranno i concept di manipolazione alimentare utilizzando un'altra fonte energetica, quella degli ultrasuoni. Parliamo di un'energia che nel settore è stata usata fino ad oggi in maniera limitata e soprattutto solo per alcune tecniche come la preparazione di emulsioni ed omogenizzati nelle produzioni industriali.



Le ricette waveco[®]: Fagioli, cicoria, pomodorini canditi e mucillagine di senape.

Con **waveco**[®] si rivoluziona questo tipo di utilizzo: gli ultrasuoni adottati nel concept sono in grado di generare un'azione meccanica calibrata e focalizzata secondo un preciso ciclo denominato appunto maturazione spinta[®] che permette di migliorare ogni tecnica di cucina conosciuta e soprattutto può essere utilizzata su ogni tipo di alimento restituendo risultati unici e non ottenibili fino ad oggi con i procedimenti tradizionali.

I vantaggi della **maturazione spinta**[®]

Grazie alla maturazione spinta[®] ogni alimento inserito all'interno di **waveco**[®] viene massaggiato meccanicamente dall'onda generata dagli ultrasuoni. A fine processo sono riscontrabili moltissimi vantaggi: quello immediatamente visibile è l'aumento della morbidezza e del volume nel completo rispetto della materia. Il processo avviene a temperatura ambiente – non c'è cottura – e l'alimento perde le sue caratteristiche negative di durezza. Nella carne e nel pesce il procedimento replica gli effetti della frollatura, mentre nella frutta e verdura l'effetto è paragonabile a quello della maturazione naturale.

Il secondo vantaggio evidente è quello del risparmio di tempo. Prendiamo ad esempio la frollatura della carne: con la maturazione spinta[®] è possibile replicare il periodo di ammorbidimento in poche ore, andando ad utilizzare tagli di carne a 48 ore dalla macellazione e contestualmente riducendo il calo peso e quindi la perdita delle sue preziose proprietà nutritive.

Questo scenario apre le porte ad ulteriori vantaggi che si materializzano nel risparmio di costi di acquisto della materia prima, risparmio nei costi di stoccaggio, risparmio energetico ma soprattutto si traduce in uno dei vantaggi più importanti per gli addetti



al settore; poter ottenere una materia prima di altissima qualità che amplifica le sue caratteristiche organolettiche - partendo anche da alimenti meno pregiati o utilizzando parti che in passato venivano scartate - e che permette allo chef di offrire un cibo migliore ai propri clienti.

Utilizzare la maturazione spinta[®] significa inoltre più sicurezza per i cibi: grazie all'azione degli ultrasuoni tutti gli alimenti beneficiano dell'abbattimento della carica batterica andando così ad incrementare in maniera sensibile la loro shelf life; parametro che si traduce in minore spreco di materia prima e maggiore qualità per il cliente finale.

La somma di tutti questi vantaggi si traduce infine in una riduzione di un aspetto molto importante per ogni attività commerciale, il food cost: **waveco**[®] è stata progettata per migliorare gli attuali metodi di preparazione alimentare andando ad offrire grande risparmio in termini di risorse, ore lavorate, costi energetici, velocità di preparazione e soprattutto maggiore qualità del prodotto.

waveco®

I vantaggi spiegati dagli chef

Nel corso dello sviluppo tecnologico e soprattutto nella fase successiva dei test ncg si è avvalsa di numerosi chef che hanno aiutato l'azienda a capire e migliorare gli effetti della maturazione spinta® sugli alimenti e sulle tecniche di manipolazione. Con molti di loro è nata una vera collaborazione mentre altri hanno voluto acquistare la macchina **waveco®** perché hanno capito da subito le sue potenzialità ed oggi – come spesso ci ricordano – non ne possono più fare a meno di utilizzarla nel loro lavoro.

Con la maturazione spinta® è possibile replicare il trattamento di frollatura in minor tempo ottenendo risultati eccellenti sotto il profilo della morbidezza anche su tagli di carne meno nobili dell'animale.

Lo chef Igles Corelli utilizza **waveco®** per la preparazione di qualsiasi tipo di carne ed in particolare riesce ad ottenere risultati ineguagliabili su quelle più delicate e magre che normalmente risultano più asciutte.

Chef Igles Corelli

Gambero Rosso Academy

“ Con gli ultrasuoni della maturazione spinta® riesco a preparare un petto di fagianella selvatica incredibile, partendo da un tipo di carne difficile da lavorare. Grazie ad un rapido passaggio con waveco® riesco ad accorciare i successivi tempi di cottura ed ottenere una carne molto più succulenta non ottenibile con le tecniche tradizionali.

Grazie alla maturazione spinta® di waveco® riesco a ridurre i tempi di qualsiasi tipo di preparazione in cucina, rispettando le proprietà dell'alimento ed incrementando le qualità del prodotto finale.

waveco®



Con **waveco**[®] puoi marinare il pesce in maniera perfetta, più velocemente e mantenere inalterato il gusto delicato della materia prima. Inoltre, riuscirai a rendere più tenere in tempi brevi anche le carni ricche di tessuto connettivo come polpo, seppie e calamari incrementandone sensibilmente la loro shelf life.

Lo chef Ernesto Iaccarino utilizza materie prime di altissima qualità e grazie agli ultrasuoni della maturazione spinta[®] riesce a rispettarne le caratteristiche, riducendo i tempi di preparazione e cottura.



Le ricette waveco[®]: Baccalà con gazpacho di pomodoro e olive taggiasche bio.



Chef Ernesto Iaccarino

**Ristorante Don Alfonso 1890,
Sant'Agata sui Due Golfi (NA)**

“ Con waveco[®] riusciamo a lavorare il tonno fresco accorciando i tempi di preparazione; dopo l'abbattimento termico lo trattiamo con la maturazione spinta[®] e riusciamo a risparmiare fino a sette giorni di frollatura. Successivamente – in base al piatto da realizzare - lo possiamo cuocere a temperature molto più basse oppure andiamo a realizzare delle tartare che mantengono colori brillanti ed acquisiscono una morbidezza infinita, non ottenibile con le tecniche tradizionali.

Con waveco[®] otteniamo grandi risultati anche su un pesce complesso nella preparazione come la ricciola; grazie agli ultrasuoni della maturazione spinta[®] riusciamo ad utilizzare anche le parti che in passato scartavamo, quelle più fibrose che sono però le più buone, ottenendo delle carni morbidissime.

waveco[®]

ncg

Next Cooking Generation

NCG, Next Cooking Generation, è una start-up innovativa italiana, riconosciuta con Decreto-legge che ha nella sua vision aziendale il perfezionamento delle tecniche alimentari. Per questo motivo al suo interno ogni giorno un gruppo di professionisti altamente qualificati operano in ricerca, progettazione e sviluppo per la realizzazione di macchinari che possano aiutare gli addetti del settore a migliorare il loro approccio al cucinare, nel rispetto delle materie prime, incrementando la sicurezza alimentare con un occhio al futuro, salvaguardando la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni.

Per questo motivo ncg ha sempre cercato di individuare soluzioni produttive a basso impatto ambientale che assicurino un significativo risparmio energetico e che anticipino le tendenze del futuro, macchinari innovativi dedicati alla ristorazione collettiva, al banqueting, ai ristoranti, alle grandi catene di ristorazione e distribuzione fino alla vendita al dettaglio.

Oggi ncg a soli due anni dall'immissione sul mercato della sua innovativa **waveco**[®] è riuscita a conquistarsi un ruolo di primaria importanza nel settore del food: la tecnica ad ultrasuoni della maturazione spinta[®] viene insegnata nelle più importanti scuole professionali e le sue macchine vengono



utilizzate nelle cucine dei ristoranti e nelle aziende di produzione di tutto il mondo.

L'efficacia e l'alto valore tecnologico di **waveco**[®] sono confermati dai numerosi riconoscimenti ricevuti: dal Seal of Excellence, certificato rilasciato dalla Commissione Europea nell'ambito del progetto Horizon 2020, il programma europeo di ricerca e innovazione per il quale la maturazione spinta[®] di **waveco**[®] è stata valutata con il più alto punteggio in termini di qualità progettuale, innovazione e sostenibilità ambientale; fino ad arrivare al premio "Macchina dell'anno 2019" assegnato a **waveco**[®] agli Hot Concepts Awards in Spagna.

waveco[®]



Altri riconoscimenti ricevuti da ncg sono l'Innovation SMART Label 2017 e lo SMART Label 2019, premi promossi da HOST – Fiera Milano e POLI.design e dedicati ai prodotti e alle aziende più innovative del settore Ho.Re.Ca. e retail.

NCG può inoltre contare su prestigiose collaborazioni accademiche con l'Università di Teramo - Facoltà Medicina Veterinaria e l'Università di Tecnologie Alimentari e Microbiologia del Politecnico delle Marche – Facoltà di Agraria. Senza dimenticare infine le preziose collaborazioni con le scuole di settore come CAST Alimenti e Gambero Rosso Academy.



waveco®

Le ricette waveco®:
Mosaico di frutta candita e fermentata.

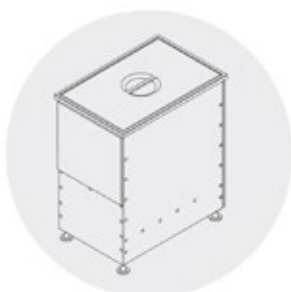
Progettata per offrire i maggiori standard di qualità e affidabilità **waveco®** è realizzata in acciaio Inox AISI 316 ed è costruita per ottimizzare l'ingombro esterno poiché sappiamo bene quanto in cucina ogni centimetro sia prezioso.

È dotata di un pannello operatore digitale con il quale è possibile impostare e controllare tutti i parametri di produzione in modo semplice ed immediato per ottenere le migliori prestazioni in ogni condizione di lavoro.



Modello **waveco®** da banco GN 30 litri

Facile da movimentare è la versione più compatta di **waveco®**. Le sue dimensioni le permettono di essere appoggiata e utilizzata sopra qualsiasi banco professionale da cucina.



Modello **waveco®** da incasso GN 50 litri

Dal design compatto è costruita per essere installata con facilità ad incasso dall'alto verso il basso all'interno di banchi lavoro da cucina professionali. Compatibile con tutte le tipologie di banchi da lavoro professionali.



Modello **waveco®** carrellata GN 50 litri

La sua struttura a carrello e le dimensioni di ingombro limitate ne permettono un facile posizionamento, rendendola particolarmente indicata per il servizio di catering e banqueting.

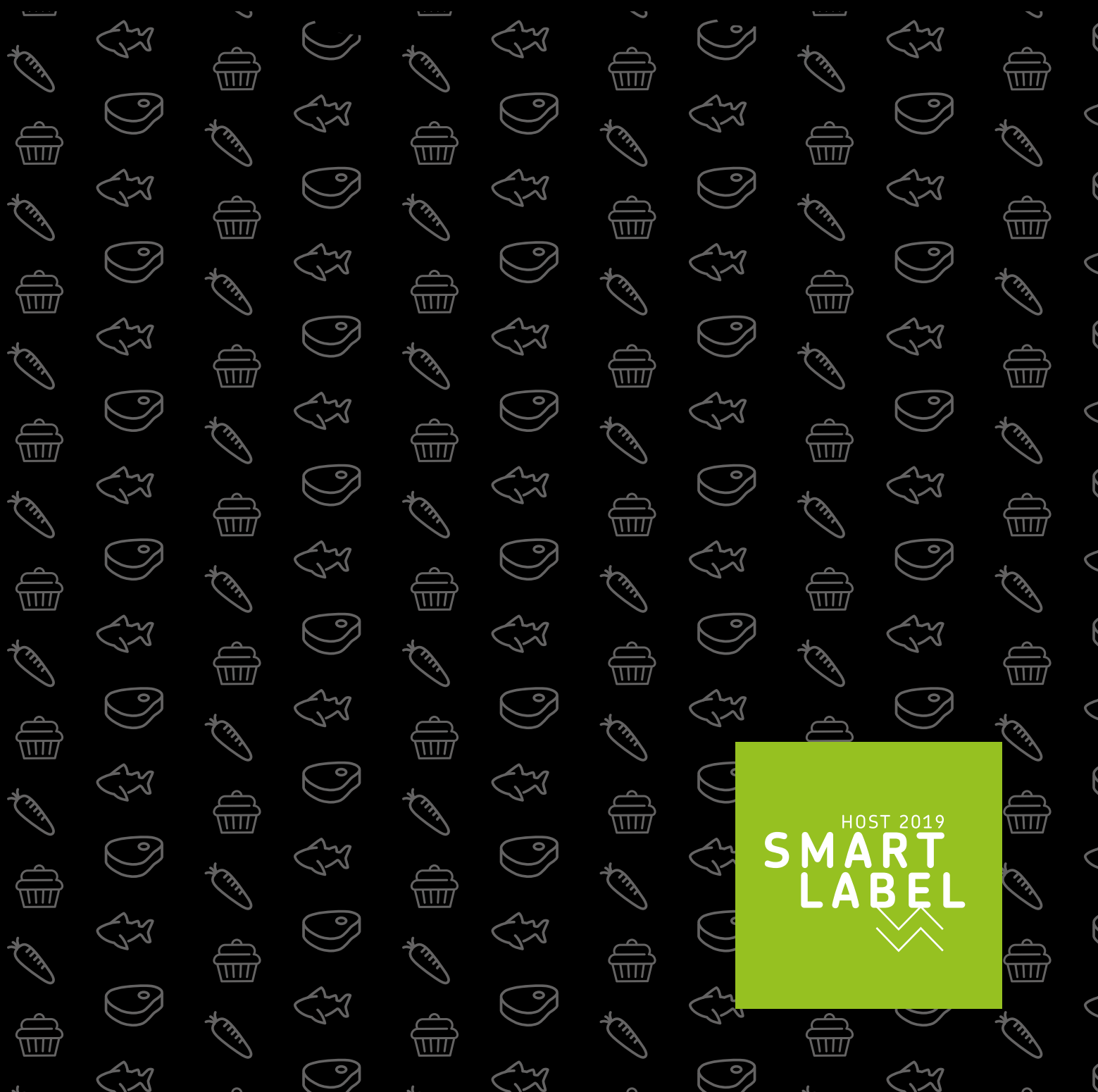


next cooking generation

Info Line: 800.92.60.27

/

www.waveco.it



HOST 2019
SMART LABEL
↙ ↘