

• DI CLELIA PALMESE •

L'induzione è una tecnologia di cottura innovativa che nei nostri ristoranti sta cominciando a diventare una realtà, mentre in alcuni paesi, come la Svizzera, è in uso già da diversi anni. Ma innanzitutto come funzionano le piastre a induzione e cosa le differenzia da altri sistemi di cottura?

A spiegarlo in modo molto chiaro è Andrea Zuccatti di InoxPiù: "I piani cottura a induzione sono costituiti da un piano di appoggio in vetroceramica, solitamente incassato a filo del piano di

lavoro. Sotto di esso, si trovano le bobine che, se attivate, generano un campo elettromagnetico. Quando una pentola viene appoggiata sul piano in vetroceramica, la bobina si attiva istantaneamente e comincia a trasmettere calore direttamente sul fondo della pentola. Il calore è dunque trasmesso per induzione, ovvero viene generato sul fondo della padella stessa e non propagato per conduzione come avviene per tutti gli altri sistemi di cottura". Questo comporta che nel caso dell'induzione solo una minima percentuale del calore finisce

per essere disperso. Il rendimento energetico di questo tipo di attrezzatura raggiunge livelli altissimi, fino al 95%, sottolinea Zuccatti. Al contrario, i tradizionali mezzi di cottura (fornelli a gas, piastre elettriche in ghisa o a infrarossi, etc.) presentano una percentuale di dispersione termica che varia dal 30 al 60%. "Ciò significa che per ogni euro di corrente spesa, solamente 3 centesimi vengono dispersi con l'induzione, mentre altri sistemi di cottura presentano un rapporto medio di 1:1, ovvero per ogni euro speso, un euro disperso".

S P E C I A L E FOCUS INDUZIONE



Un altro modo di cucinare. Altra la tecnologia, altro il tempo impiegato. Pochi secondi per portare a bollore un litro d'acqua, minori rischi di scottature e tutta diversa la manutenzione dei piani di lavoro. Cucinare senza fiamme è oggi una tentazione irresistibile: vediamola insieme





IL FUTURO È SENZA FUOCHI?

Perché investire in una cucina a induzione? Quali i vantaggi? Quali i costi implicati e quali le competenze necessarie? Cerchiamo di dare una risposta a tutte queste domande con gli operatori del settore

S P E C I A L E FOCUS INDUZIONE

COSTI, RISPARMI, INVESTIMENTI

Dunque una volta compreso il meccanismo di funzionamento dell'induzione cerchiamo di analizzarne costi e soprattutto vantaggi. Matteo Gialdini, (qui attorno, foto gialdini) direttore marketing di Angelo Po spiega come il mercato europeo stia dimostrando negli ultimi anni grande attenzione alla gestione dei consumi energetici. Attenzione dovuta, principalmente alla ricerca del "risparmio economico" e al conseguente ritorno dell'investimento in tempi brevi. Con l'utilizzo delle attrezzature a risparmio energetico ulteriore interesse è legato alla possibilità per l'utente di poter posizionare il locale cucina in zone dove il gas non è utilizzabile, (seminterrati, cucine a vista in sala, ecc.) e senza richiedere interventi murari onerosi quali pareti REI, porte tagliafuoco, disimpegni, ecc. Tra le apparecchiature a risparmio energetico di Angelo Po si distingue sicuramente l'induzione elettromagnetica. I vantaggi del sistema Angelo Po sono molteplici. Innanzitutto la rapidità di risposta: in pochi secondi la potenza richiesta viene erogata e trasferita al tegame/cibo. In secondo luogo i tempi di attesa vengono ridotti; aumenta la velocità del servizio; migliora la qualità del cibo quando la ricetta richiede passaggi di cottura veloci. Inoltre le cucine a induzione Angelo Po consentono una regolazione precisa della potenza (10 livelli - 10 possibilità di regolazione) che è in funzione della dimensione dei recipienti in cottura; hanno un bassissimo irraggiamento di calore in ambiente; sono facili da pulire grazie al vetro ceran; sono sicure e affidabili in quanto prevedono l'interruzione dell'erogazione togliendo il tegame; e infine garantiscono un risparmio energetico dal 50 all'80% rispetto alle tradizionali piastre elettriche.

Alla domanda perché investire in una cucina a induzione risponde senza esitazioni anche Zuccatti per InoxPiù: "Le tre ragioni principali sono: un consistente risparmio energetico, un migliore ambiente di lavoro e un



Andrea Berton



Matteo Gialdini

INOXPIÙ

RISPARMIO ENERGETICO,
DESIGN DI ALTISSIMO LIVELLO,
NOTEVOLE INCREMENTO DELLA
PRODUTTIVITÀ

www.inoxpiu.com



notevole aumento della produttività". Risparmio energetico, certo, ma anche ambiente di lavoro più sano e fresco perché si mantengono temperature molto più basse in cucina, si riducono notevolmente grassi in sospensione, fumi e odori e si eliminano i gas. Mentre la pulizia poi è enormemente semplificata. Prestazioni eccellenti perché l'induzione dimezza i tempi di preparazione dei cibi e consente di cuocere contemporaneamente più pietanze in uno spazio ridottissimo. Quanto ai costi Zuccatti tiene a precisare che l'investimento iniziale, seppure maggiore rispetto a quello previsto per attrezzature tradizionali, viene ammortizzato in tempi molto brevi grazie al risparmio economico che si ottiene sui costi di gestione, sul trattamento dell'aria, sulle infrastrutture, sui tempi e le risorse per il servizio. A scegliere una cucina a induzione Inox Più è stato ad esempio Alessandro Chiesa, patron del ristorante Chiesa di Trento che racconta: "Si è optato per l'induzione sulla base delle caratteristiche del tipo di ambiente, cioè un locale con cucina a vista e per portare avanti un progetto improntato sull'innovazione e sull'utilizzo di nuove tecnologie. I vantaggi di una cucina a induzione sono molteplici, dalla velocità di cottura, all'eliminazione del problema del calore in cucina derivante dai vecchi fornelli a gas; questo consente di rendere l'ambiente molto più vivibile. Inoltre con l'indu-



ANGELO PO

RAPIDITÀ DELLA RISPOSTA,
REGOLAZIONE PRECISA DELLA
POTENZA, GRANDE FACILITÀ
DI PULIZIA

www.angelopo.it

zione si elimina ogni spreco, visto che quando si toglie la pentola la piastra si spegne, e non ultimo si riducono i tempi delle lavorazioni in cucina”.

VANTAGGI SULLE PREPARAZIONI.

Sempre Zuccatti sottolinea come la tecnologia a induzione consenta di passare dalla massima potenza allo spegnimento immediato, attraversando un'ampia scala di intensità intermedie.

LA PAROLA ALL'ESPERTO

Roberto Carcangiu ci aiuta a capire l'induzione in 10 punti

- ☛ Tempi di cottura ridotti: far bollire 2 litri d'acqua richiede circa 3 minuti contro i 9-10 minuti necessari con un fornello a gas
- ☛ Risparmio economico: consuma energia solo quando il contenitore è appoggiato alla piastra
- ☛ Alto rendimento e minima dispersione di calore: il riscaldamento della pentola è immediato
- ☛ Controllo immediato della variazione di temperatura della pentola per bloccare istantaneamente l'ebollizione, per cotture molto vivaci o assolutamente dolci
- ☛ Rapidità di cottura paragonabile a quella del microonde (da un terzo fino al 50% rispetto ad un fornello tradizionale)
- ☛ Calore costante e omogeneo: i cibi non si attaccano subito al fondo (così da ridurre condimenti e grassi)
- ☛ Sicurezza: si leva la pentola e la zona si spegne
- ☛ Facilità di pulizia: il piano è totalmente liscio ed ermetico, un colpo di straccio umido e torna pulito, non vi si attacca nulla
- ☛ Silenziosità: il piano cottura non genera rumori
- ☛ Occhio alla pentola: è necessario l'utilizzo di pentole a fondo piatto costruite con acciai ad alto contenuto ferritico inox 410 o similari. Niente alluminio, vetro, terracotta, o ceramica a meno che non abbiano incollato sotto un fondello di materiale ferritico



Questo rende l'induzione ideale sia per cotture molto vivaci sia per quelle estremamente dolci. I tempi di cottura e di servizio grazie all'induzione vengono ridotti drasticamente: è perfetta quindi ad esempio per la cucina espressa: 90 secondi per bollire 1 litro di acqua, 4 per 3 litri. Inoltre l'utilizzo a tutto-piastra consente di cuocere contemporaneamente molte più pietanze rispetto a un piano a gas con lo stesso ingombro e passare dalla massima potenza allo spegnimento immediato (le tradizionali piastre elettriche in ghisa o a infrarossi impiegano parecchio tempo a raffreddarsi continuando a riscaldare l'ambiente e impiegano grandi quantità di energia anche per raggiungere la temperatura desiderata). Sulla superiorità delle prestazioni offerte concorda pienamente Andrea Berton (qui foto berton), chef del ristorante Trussardi di Milano: “Oggi con le piastre a induzione si possono fare cotture in padella e in casseruola di qualsiasi tipo con una precisione e una resa assolutamente superiori rispetto ai fuochi tradizionali.” L'assenza totale di dispersione del calo-

re e la salubrità dell'ambiente di lavoro rappresentano per lo chef i due vantaggi principali. Facilità di manutenzione, igiene e pulizia immediata completano il quadro. Quanto alla questione propriamente più tecnica della preparazione dei cibi, Berton sottolinea in particolare come con l'induzione alcune operazioni riescano semplicemente meglio. È il caso ad esempio delle rosolature di carni o di carcasse impiegate nella preparazione di sughi, che risultano più uniformi. L'assenza di improvvisi innalzamenti o abbassamenti di temperatura consentono infatti di ottenere l'essenza massima del prodotto. O ancora ad esempio nel processo di chiarificazione di un consommé l'induzione fa la differenza. In questo caso la necessità è far salire le impurità nel minor tempo possibile, quindi serve una forte spinta di calore dal basso, che l'induzione può dare in modo immediato, poi in un secondo momento invece serve regolare una lenta sobbollitura per ultimare la chiarificazione, e anche in questo caso le piastre assicurano una precisione superiore ai fuochi.

S P E C I A L E FOCUS INDUZIONE

TECNOLOGIA & DESIGN

QUALCHE VOLTA ANCHE LA CUCINA PUÒ DIVENTARE ELEMENTO DI ARREDO. QUANDO OGNI DETTAGLIO È PENSATO CON CURA E NIENTE È LASCIATO AL CASO...



COMPETENZE

E MANUTENZIONE. Sempre Zuccatti tiene a puntualizzare che iniziare a utilizzare l'induzione comporta solamente un breve e comprensibile periodo di adattamento. L'eliminazione dei fuochi può risultare inizialmente un ostacolo per chi è abituato a regolare la cottura basandosi sull'intensità della fiamma; ma i vantaggi che l'induzione comporta sicuramente ripagheranno un piccolo sforzo iniziale. "Prova ne è - dice Zuccatti - che quasi nessun professionista ritorna sui propri passi dopo aver provato l'induzione. Anche la manutenzione è quasi azzerata.

Pulire il piano cottura diventa semplicissimo, basta un panno umido. Si tratta di attrezzature molto affidabili, che necessitano solamente di una pulizia annuale dei filtri che proteggono le parti elettroniche.

SICUREZZA E AFFIDABILITÀ.

Ultimo ma non per importanza, il fattore sicurezza. Grazie all'alimentazione esclusivamente elettrica, con le piastre a induzione si possono evitare tipici inconvenienti legati alle tradizionali cucine a gas. Primo fra tutti, lo spettro di possibili scoppi causati da fughe di gas da fornelli o tubazioni.

Altri dispositivi di sicurezza impediscono all'induzione di attivarsi in presenza di piccoli oggetti metallici (anelli, coltelli, etc) e bloccano automaticamente l'erogazione di energia nel momento in cui si allontana la pentola dal piano. "Questo importante aspetto - evidenzia Zuccatti - oltre a rendere più sereno il quotidiano lavoro dei professionisti della ristorazione, ha anche una ricaduta positiva a livello economico. Offre, infatti, premi assicurativi più bassi, grazie al fatto che si eliminano i rischi di deflagrazioni, e meno spese per costose infrastrutture di sicurezza (pareti REI, porte antincendio e quant'altro)".



COOKING CHEF KENWOOD

Dopo aver tritato, impastato, sminuzzato, centrifugato... oggi Cooking Chef è pronto a cuocere: a induzione. La zona di cottura si attiva solo al contatto con il recipiente, i tempi di lavorazione si impostano facilmente grazie al timer con display digitale, così come le velocità di rimescolamento. Design elegante e ricercato, dettagli cromati e in acciaio spazzolato, recipiente per cottura e lavorazioni in acciaio inox con manici termoisolanti. Capacità max. di 6,7 litri e potenza di 1500 W, oltre a tantissimi accessori in dotazione. www.kenwoodworld.com

