

Rotary



**ROTARY
SERVING
HUMANITY**

ROTARY INTERNATIONAL

Presidente John Germ

DISTRETTO 2060

Governatore Alberto Palmieri

ROTARY CLUB TREVISO NORD

Presidente Claudio Scarpa

Anno rotariano

2016/2017

Bollettino N°18

Riunione N° 22

Lunedì 20 febbraio 2017

Ristorante Al Migò a Cà del Galletto, Conviviale “**Le nuove tecnologie in cucina: l’abbattitore**”
relatore Katia da Ros, Vicepresidente e Amministratore Delegato di AD Irinox SpA.

Soci presenti 19: Francesco Albrizio, Francesco Bandiera, Mario Bassetto, Lucia Bressan, Marco Caliandro, Guido Darsiè, Giovanna Mazzer, Giovanni Monti, Paolo Pat, Alessandro Perolo, Alberto Petrocelli, Michele Piana, Giuseppe Ramanzini, Claudio Scarpa, Alessandro Sericola, Andrea Scopelliti, Nicola Stradiotto, Mario Tonini, Alessandro Zanet

Ospiti dei soci 9: Ombretta Toldo (*Mazzer*), Laura (*Scarpa*), Mario Beretta e Mariarosa Poscia (*Scarpa*), Marisa (*Monti*), Eddy (*Ramanzini*), Valeria (*Stradiotto*), Rosy (*Tonini*), Giuseppe Baldan (*Pat*)

Ospite del club 3: Katia da Ros (*VP e AD Irinox SpA*) e Stefania Sorbara (*Corporate chef Irinox SpA*), Laura Serchiani

Nella foto sotto, *Fresco*, l’abbattitore, misterioso e semiconosciuto attrezzo da cucina le cui caratteristiche e funzionalità avrebbero dovuto renderlo l’indiscusso protagonista della serata che, per l’appunto gli era stata dedicata.



Alla fine, è vero, un po’ protagonista lo è stato ma i veri primi attori sono stati i due relatori, Katia da Ros (*imprenditrice e AD di Irinox, la ditta che produce l’abbattitore*) e Stefania Sorbara

(*Corporate chef di Irinox*), e questo per la passione, il trasporto, la partecipazione e l'amore che hanno animato la loro esposizione.

Portare rapidissimamente (*abbattere*) la temperatura di un cibo appena cucinato a valori molto bassi, apre possibilità finora sconosciute alla preparazione, alla conservazione, al mantenimento della fragranza, alla conservazione del sapore e alla sorprendentemente buona degustazione di tutte le varietà di cibo che si possono preparare e che si possono immaginare.

Per chi non c'era e per fare un po' di comunicazione a vantaggio di Irinox:

Abbattimento rapido della temperatura: l'abbattitore raffredda velocemente le pietanze calde, bloccando la proliferazione batterica, e garantendo così che rimangano fresche e fragranti per 5-7 giorni. Porta rapidamente la temperatura di cottura fino a +3° al cuore della pietanza, per poi conservarla automaticamente come un normale frigorifero (*o riparla in un frigorifero per la usuale conservazione*).

Surgelazione rapida: più rapido è il congelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Allo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer. L'abbattitore porta rapidamente la pietanza dalla temperatura di cottura - *o dalla temperatura ambiente* - alla temperatura di -18° al cuore, per poi conservare come un normale freezer (*o riporre tutto in un normale freezer*).

Scongelo controllato: si possono scongelare gli alimenti più rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture, mantenendone la naturale umidità e fragranza. Si può programmare lo scongelamento rapido controllato, e trovare il prodotto scongelato pronto all'utilizzo quando lo si desidera.

Raffreddamento vini e bevande: vino e bevande passano da temperatura ambiente a quella di servizio, perdendo un grado al minuto. Si può così evitare di riempire il frigo, ma essere ugualmente sempre pronti al servizio, con qualsiasi tipo di vino o bevanda, in pochi minuti.

Cottura lenta a bassa temperatura: il segreto di molti chef. Questo tipo di cottura, che non supera i 75°C, cuoce dolcemente carne e pesce, esaltandone il sapore e conservandone tutta la naturale umidità, consistenza e proprietà nutritive. Si può programmare la cottura, preceduta prima da uno scongelamento o mantenimento della temperatura a +3°. Il prodotto sarà cotto, pronto all'uso, esattamente all'ora programmata, anche se non si è in casa.

Lievitazione naturale: mantiene costante la perfetta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito e rendendo così gli impasti molto più digeribili. Si può programmare lo scongelamento dei croissant, lievitarli e trovarli pronti per essere infornati.

Piatto pronto-rigenerazione: offre la comodità di poter programmare la rigenerazione anche il giorno prima. Il prodotto viene mantenuto a +3° (*o scongelato e mantenuto a +3°*), poi in automatico inizia la rigenerazione e la temperatura arriva fino a quella di servizio (+65°).

Con questo ciclo si può mantenere la temperatura costante a 60/65°, e usare l'abbattitore per il mantenimento dei piatti caldi dopo la rigenerazione. Il caldo delicato dell'abbattitore, non secca il cibo e ne mantiene tutte la qualità iniziali.

Ecco, se avete letto quanto sopra e ci avete capito poco e tutti i dubbi e perplessità vi sono rimasti e ancora non avete capito bene se è una bufala o qualcosa sulla quale val la pena di indagare, bene, non preoccupatevi, è normale di fronte alle novità.



Sicuramente anche chi era presente a sentire la esposizione delle tecnicità che ho riportato più sopra, non è stato subito in grado di dissipare perplessità e diffidenza, troppo nuovo il prodotto e troppo ignoranti noi.

Questo fino alla illuminazione che ci ha regalato Stefania Sorbara (*Corporate chef di Irinox*) quando con molta semplicità e naturalezza ci ha detto che tutti gli stuzzichini che avevamo mangiato durante l'aperitivo erano stati tutti passati per l'abbattitore e tutti cucinati un mese prima: *un mese prima*.

Ora, dovete sapere, che veramente mi ero sorpreso della bontà dello strudel di verdure, dei bicchierini di riso e carne e dei bocconcini al formaggio che erano a disposizione dei presenti durante l'aperitivo.

Soprattutto lo strudel di verdure era cosa deliziosa, si distingueva chiaramente il sapore del peperone, della melanzana, della carota, tutte verdure che lentamente in bocca si mescolavano tra loro nella giusta consistenza e perfetta cottura.

Davvero sembrava cosa fatta pochi minuti prima, giusto giusto uscita dal forno per essere portata in tavola, e messa lì a disposizione di tutti.

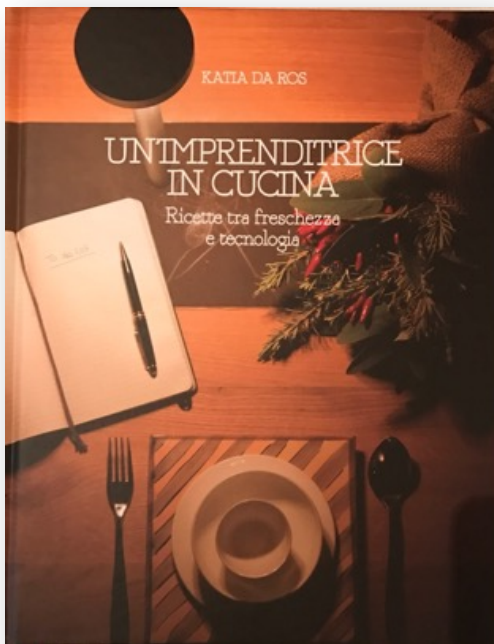
Tutto preparato un mese prima, conservato per un mese, e fatto rinascere bello e rilassato per essere elegantemente portato in tavola senza fatica e senza sforzo.

Sono rimasto a bocca aperta.

Ma già prima durante l'esposizione di Katia da Ros (*l'AD di Irinox*), si era capito che il vero problema di Fresco non stava assolutamente in sue eventuali debolezze intrinseche, ma nel trovare il giusto modo di fare comunicazione, il modo di far conoscere nella giusta maniera pregi, virtù e opportunità di questo prodotto.

E qui mi sono sentito a casa, voglio dire che ho capito benissimo lo stato d'animo del relatore quando ci faceva capire di essere cosciente di avere tra le mani una grossa opportunità, un prodotto vincente, una innovazione che potrà creare nel mercato un prima e un dopo, lo stato d'animo di chi è pieno di buona volontà per spiegare al mondo, ma non sa bene da dove cominciare per informare, e ha il senso dell'urgenza nel timore di sciupare una grandissima opportunità.

A me è capitato, nella mia vita professionale, di avere un prodotto vincente per le mani e vivere l'esaltante condizione di chi sa, di chi è convinto della validità del prodotto che si vuole offrire al mercato, e che sa che deve cercare il modo di essere convincente per non sprecare una valida opportunità (*le opportunità sono come le camelie, stare lì a rigirarsele tra le mani, si sciupano rapidamente*).



E così ho potuto capire da dove veniva la passione che ha fatto scrivere a Katia un elegante e innovativo libro di ricette, che ha convinto l'azienda a mandare per il mondo suoi cuochi professionisti a fare scuola e dare informazione, ad aprire un elegante sala ristorante all'interno dell'azienda per avvicinare al meglio il prodotto al pubblico.

Ho capito perché esiste – *all'interno dell'azienda* – il Corporate chef, e mi ha fatto molto piacere, nel dopo cena, poterci fare due chiacchiere.

Merita molto la ditta Irinox, per la sua carica innovativa (*l'abbattitore ad uso domestico e arricchito di utili funzioni è sua invenzione*), e per l'impegno che ha messo nel creare una azienda partendo da questa idea e per la sua visione aperta e lungimirante.

Gli applausi che alla fine abbiamo regalato ai due relatori erano anche auguri di un grande e duraturo successo, tutto ampiamente meritato.

Bella serata, numerosi i presenti tra soci, mogli e amici, in allegria e tutti curiosi. Garbato – *come sempre* – il nostro presidente che sempre educatamente ringrazia tutti di essere venuti alla conviviale così ben disposti e numerosi.

Bene così.



Febbraio

Lunedì 27: Cà del Galletto, Ristorante Al Migò ore 20:00, conviviale “Il commercio come motore dello sviluppo economico e culturale di una città e del suo territorio” relatore Renato Salvadori, Presidente ASCOM.

