

attrezzi

I tuoi alleati



In frigo e in freezer

Aspira e sigilla premendo un solo tasto. Due modalità: "solo sigillatura" per sacchetti della dimensione desiderata, e "umido/asciutto".

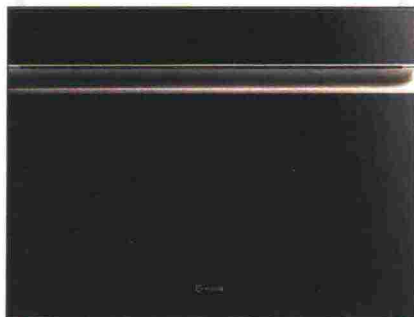
€129. FoodSaver 3X. www.foodsaver.it



Semi-professionale

Vacuum assicura tre livelli di sigillatura, sottovuoto anche all'interno dei contenitori e ciclo di marinatura rapida. €339. Berkel.

www.theberkelworld.it



A incasso

Zero è una macchina per il sottovuoto a campana da incasso (qui in versione H45 cm), predisposta per cotture sottovuoto. Da €3.420+Iva. Irinox Home. www.irinoxhome.com

Sempre belli freschi

Senz'aria qualsiasi cibo mantiene più a lungo le **caratteristiche** organolettiche. Magie del sottovuoto, ormai **alla portata di tutti**



e, tra chef e maestri, i programmi di cucina hanno mai fatto qualcosa di buono, di certo è stato sdoganare

la tecnologia del sottovuoto nelle nostre case. Gli apparecchi per conservare il cibo in assenza d'aria, nei ristoranti, ci sono da moltissimi anni. Senz'aria, infatti i batteri che la respirano non possono crescere e quindi non riescono a decomporlo. Senza ossigeno, poi, i tessuti degli alimenti non ossidano e quindi non anneriscono. Se a ciò si aggiungono un frigo e un freezer, ecco che i tempi di conservazione si allungano a dismisura. Non basta: un alimento sottovuoto, se messo in frigo o nel freezer, mantiene ancor più inalterate le caratteristiche organolettiche e gustative e non deperisce nel congelatore (nessuna bruciatura a freddo, il cosiddetto "freezer burn"). Il primo motivo, forse il più importante, per cui dovremmo tutti possedere una macchinetta per il sottovuoto è legato proprio alla conservazione.

Diamo i numeri

Pensiamo a quanti giorni in più possiamo conservare il cibo in un normale frigo. Se cuciniamo uno spezzatino, di solito lo manteniamo in frigo per 4-5 giorni ed è già tanto. Sottovuoto, invece, toccherebbe le due

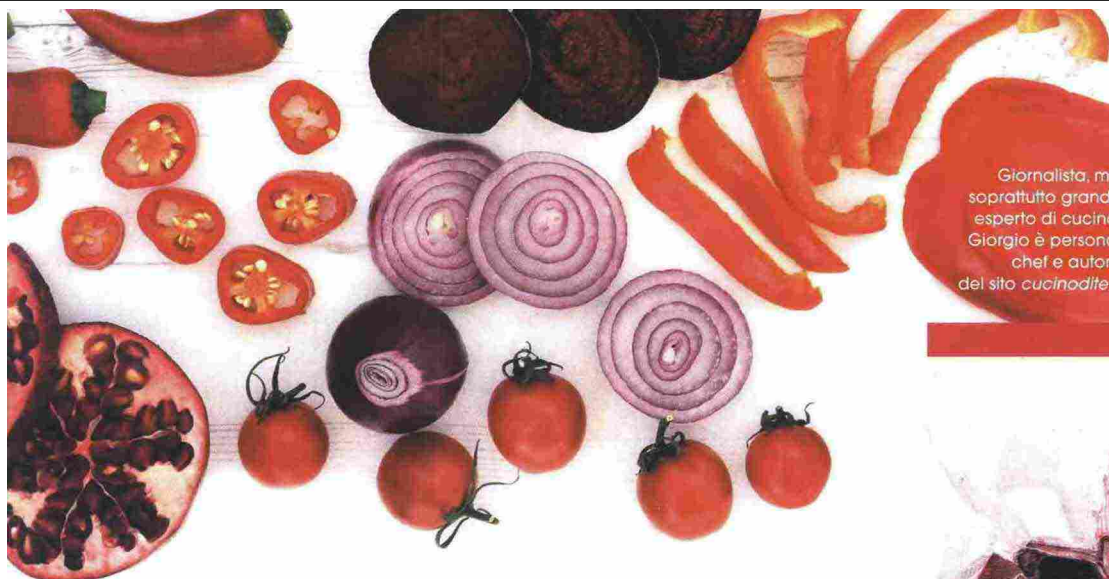
settimane. Puoi lessare ceci, fagioli, ecc. ecc., metterli sottovuoto e consumarli dopo una settimana. Medesima cosa per la verdura cotta e la frutta, che da quei 3-4 giorni al massimo possono raddoppiare il tempo di conservazione. I formaggi freschi si conservano due settimane, quelli stagionati oltre i sei mesi, i salumi interi anche sei mesi e, se affettati, qualche giorno in più del solito. Una bella differenza!

Meno siamo, meglio è

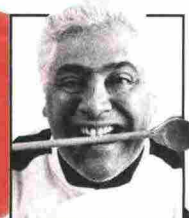
Per scegliere la macchina sottovuoto ideale occorre, come sempre, farsi un esame di coscienza: la useremo davvero? Al contrario di altri elettrodomestici, meno si è in casa, più conviene il sottovuoto, perché permette di conservare gli avanzi e di approfittare delle offerte alimentari destinate di solito a chi ha una famiglia numerosa. Pensa che bello poter approfittare di un'offerta di orate o di branzini o di trote e poter conservare l'eccedenza per 5 giorni nel frigo. Se poi hai un orto e produci verdura in quantità industriale, sarà una pacchia.

Solo per solidi

In commercio esistono due tipi di macchine per sottovuoto: la prima, quasi esclusivamente a uso professionale, è detta "a campana" e costa svariate migliaia di euro;



Giornalista, ma soprattutto grande esperto di cucina. Giorgio è personal chef e autore del sito cucinodite.it



Giorgio Giorgetti

la seconda, invece, è detta "sigillatrice" ed è più adatta a impieghi domestici. Ha un solo difetto: non può insacchettare alimenti liquidi o troppo umidi, mentre è possibile farlo usando tappi e barattoli specifici, dotati di apposite valvole che lasciano traspirare l'aria senza che il liquido fuoriesca. In questo modo, per esempio, è possibile mettere sottovuoto bottiglie di vino già stappate, impedendone l'ossidazione.

Missione spazio

Non sottovalutare lo spazio dell'elettrodomestico: anche se non è immenso, occupa un po' di posto e poco importa che tu scelga la soluzione orizzontale o verticale d'insacchettamento: conta almeno 30 cm di ripiano da dedicare a questo apparecchio.

Non dimenticare, inoltre, il peso: il materiale di una certa consistenza dà affidabilità, ma se non riesci a sollevarla per riporla da qualche altra parte, meglio lasciar perdere.

Aspirazione & c.

Ed ecco che cosa guardare, all'atto pratico, per scegliere un buon modello. La prima cosa è la potenza della pompa, ossia dell'aspirazione. Cerca macchine che non abbiano un valore del vuoto inferiore agli 800 mbar: più la potenza è alta, maggiore sarà

la capacità di eliminare l'aria. Alcuni modelli (preferibili) hanno una doppia pompa: significa che il peso del lavoro si distribuisce a entrambe e quindi la macchina durerà di più nel tempo. Altro a cui è bene fare attenzione: una doppia velocità della pompa può essere utile se mettete sottovuoto alimenti fragili, come patatine fritte, biscotti e cose così. Anche la potenza non è da sottovalutare, perché non riguarda soltanto la capacità aspirante, ma anche qualsiasi altra prestazione della macchina, compreso il calore che salda i sacchetti. ●



The elements di cui tener conto

1 Il tris del perfetto cuoco

Se hai ambizioni professionali in cucina, alla macchina del vuoto puoi aggiungere un roner e un abbattitore di temperatura: il primo ti permetterà di cuocere gli alimenti a bassa temperatura, il secondo di raffreddarli all'istante. In questo modo, i tuoi piatti conserveranno per giorni e giorni aromi e profumi, come se fossero appena fatti. Ti basterà immergerli con la busta del sottovuoto dentro acqua calda a 60 °C il tempo per riscaldarli. Un salto in pentola o in padella ed eccoli in tavola.

2 Collezionisti... all'opera!

Il sottovuoto non serve soltanto al cibo. I collezionisti, infatti, insaccano fumetti, statuine, libri, stoffe, scatoline di cartone e qualsiasi altro materiale che teme l'aria e l'ossidazione. Se poi questi oggetti sono riposti in un luogo buio e riparato, possono davvero durare per sempre come se fossero nuovi. Pensa a come l'aria ingiallisce le pagine di un libro...

3 Caccia aperta al barattolo

Molti modelli, oltre ai più comuni sacchetti, offrono una serie di barattoli (spesso piuttosto cari) con una valvola apposita per eliminare l'aria senza aspirare i liquidi. In questo modo non solo è possibile conservare i liquidi ma anche velocizzare di molto le marinature: l'assenza d'aria, infatti, accelera il processo osmotico che sta alla base della marinatura. In questo modo bastano pochi minuti per marinare un pesce o una carne.