



PERSONAGGIO
ALBERT ADRIÀ
«Vi racconto la mia terza vita
E la guerra (evitata) con Ferran»
di **Benedetta Moro**, foto di Pal Hansen
7

PICCOLE DOSI
LA DIETA ANTI DEPRESSIONE
I panzerotti di tofu, cipolle rosse
e noci per migliorare l'umore
di **Franco Berrino**, foto di Laura Spinelli
25



25.01.2023

CORRIERE DELLA SERA

#49

MERCOLEDÌ

ANNO 6 - N. 1

COOK



Il menu
d'autore
dello chef
di origine
pugliese
del bistellato
«Seta»
di Milano
È pensato
per gli eventi
benefici
che organizza
nel suo salotto
assieme
alla moglie
Luciana
Lombardi
Obiettivo:
aiutare
le famiglie
di bambini
con disabilità

PRANZO A CASA DI ANTONIO

di **Angela Frenda**
foto di
Matteo Carassale

14

LE INCHIESTE DOVE VA L'ALTA RISTORAZIONE?

Il sistema di fronte
a un bivio: la «kitchen run»
dei talenti e la crisi
delle cucine «overkill»
di **Alessandra Dal Monte**
e **Federico Rampini**

4

ADRIÀ VOLTÀ
per il *Corriere della Sera*

Illustratore concettuale
spagnolo, vive e lavora
come freelance a Calafell.
Collabora abitualmente con
New York Times, *Washington*
Post, *Financial Times*, *Politico*,
Lancet, *El País*. Nel tempo
libero si dedica a progetti
artistici personali

COOK.CORRIERE.IT

Cucinare a casa con le tecniche di cottura professionali, oggi è possibile

IL FORNO DEL FUTURO È GIÀ QUI. FRUTTO DI UNA TECNOLOGIA SOFISTICATA E AVANGUARDISTICA, È SILENZIOSO, MULTIFUNZIONALE E DISPONIBILE IN TRE MISURE PER ADATTARSI A OGNI ESIGENZA, DALLA FAMIGLIA ALLA GRANDE FESTA



Forno Combi Steamer V6000 Grand 45NL



Forno sopra Combi Air V4000 45N e forno sotto Combi Steamer V2000 60N

In periodo di feste tra pranzi e cene si ricomincia a cucinare a pieno ritmo e senza risparmiarsi per condividere momenti speciali con amici, familiari e parenti stretti. Così, sul piano della cucina inizia a campeggiare ogni tipo di elettrodomestico utile a preparare tutte le pietanze previste dal menù che di volta in volta ci si è prefissi di servire ai commensali. Microonde, fornelli, pentole e padelle vengono ingaggiati per produrre un super lavoro creando al contempo molto disordine e lasciando presagire una faticosa pulizia alla fine della cucinata. Oltretutto, non sempre questi metodi classici per lavorare gli ingredienti garantiscono quell'alimentazione sana ed equilibrata a cui sempre più persone non riescono a rinunciare. Per chi ha poco tempo o è attento alla salute e la linea, per coloro che seguono regimi alimentari particolari o si sono disamorati della cucina perché, sebbene si impegnino, non raggiungono risultati soddisfacenti, stanno arrivando buone notizie.

LA NUOVA FRONTIERA DELLA CUCINA

Gli elettrodomestici moderni sono sempre più efficienti e garantiscono a chi li usa il massimo delle prestazioni e della resa. Così, anche per l'arte culinaria, aziende di grande esperienza hanno sviluppato, attraverso ricerca e tecnologie avanzate, nuovi modelli di forni che garantiscono le stesse prestazioni di quelli professionali ma sono pensati anche per chi ne fa un uso privato. È il caso della nuova generazione di elettrodomestici prodotta in Svizzera da V-ZUG. Un'azienda che ha alle spalle oltre un secolo di attività eppure non ha mai smesso di guardare avanti riuscendo a determinare a volte una sorta di vera e propria rivoluzione culturale, proprio come avvenne negli anni '50 con i primi robot da cucina, i frigoriferi, le lavatrici che permisero a molte donne di essere sollevate dalle fatiche domestiche e potersi dedicare ad altro. Restare al passo con le esigenze delle nuove generazioni e in qualche modo interpretare quello che saranno i desideri di chi vivrà nel prossimo futuro, è una delle ambizioni di questa azienda che oggi punta a ridurre, per esempio, l'utilizzo del gas per privilegiare le tecniche di cottura a induzione.

V-ZUG ha progettato dei forni unici al mondo e per farlo ha chiesto la consulenza di importanti chef stellati, i quali utilizzano i forni nei loro ristoranti e danno

feedback importanti all'azienda. Si tratta della Excellence Line. Dal disidratatore alla friggitrice ad aria, dalla vaporiera al microonde, dalle pentole alle padelle, al super tecnico Roner, i forni di questa innovativa linea sostituiscono ogni tipo di elettrodomestico per la cucina, garantendo cibi sani e gustosi, cotture controllate al grado e molto tempo libero. Ognuno dei forni presenta un design raffinato e adattabile a

“
La libertà di lasciare il forno acceso e potere uscire per fare le proprie commissioni non ha prezzo. È uno dei tanti vantaggi della Excellence Line. Un unico elettrodomestico per cucinare sano senza rinunciare al gusto, dalla cucina tradizionale alla vegana fino a quella per intolleranze
”



Forni Combi Steamer V6000 45NY e Coffee Center V6000 45N

qualsiasi arredamento. Per chi ama lo stile minimal ci sono le varianti senza maniglie con gli sportelli che si aprono al solo tocco e per chi ha la cucina a vista sono perfetti perché molto silenziosi e discreti.

UNA LINEA DAVVERO ECCELLENTE

Una delle prime cose che saltano all'occhio sono le tre differenti misure disponibili, dalla standard a quella del Combi Steamer V6000 Grand, largo 90 cm che combina aria calda e vapore, quando di solito modelli di queste grandezze sono solo statici e ventilati. Un forno perfetto per famiglie numerose o per occasioni speciali con molti ospiti, perché essendo molto capiente può contenere grandi quantità di verdure, carne o pesce che possono essere cotte in contemporanea grazie alla TwinHeat tecnologia. Di qualsiasi dimensione sia ognuno ha una tecnologia che permette la distribuzione omogenea di aria calda combinata al vapore per ottenere cibi croccanti fuori e morbidi all'interno in modo controllato automaticamente. Ci si può cuocere davvero di tutto e in modo ottimale. La cottura al vapore con il cestello di bambù, per esempio, non può essere omogenea e precisa cosa che non accade con la linea Excellence V-ZUG per via del vapore saturo all'interno della camera di cottura grazie alla presenza di una caldaia che forma il vapore in soli 90 secondi. I forni della linea Excellence sono anche ottimi sostituti delle pentole. Grazie alla funzione aria calda umida sono perfetti per ragù, ossobuchi, abbacchio e qualsiasi pietanza che necessiti di cotture lente, come fosse in padella ma con il vantaggio che i cibi mantengono integre le proprietà nutritive e non serve seguirne la cottura. I sensori che sono all'interno misurano l'umidità emessa dal cibo e il vapore presente nel forno, in base alla pietanza da cucinare bloccano l'emissione di vapore facendolo sfatare attraverso una ventola per permettere che si formi una leggera crosticina all'esterno. Inoltre, si può programmare l'accensione per arrivare a casa e trovare la cena già pronta. E se ci viene voglia di una buona baguette fatta in casa, c'è la cottura del pane che è molto simile a quella dei vecchi forni a legna. L'utilizzo è davvero semplice grazie alla funzione automatica EasyCook che permette di impostare lo stile alimentare o, se si preferisce, la ricetta regionale preferita. Tramite un'app si può scegliere la cottura desiderata. E per chi non ha molta cultura culinaria o ha bisogno di essere ispirato, ci sono degli ottimi ricettari e un canale telegram attraverso il quale si interagisce con il Corporate chef di Frigo 2000 che fornisce consigli e buoni spunti per utilizzare al meglio i forni V-ZUG a vapore combinato. Una volta finito di cucinare la funzione di autopulizia si attiva facendo risparmiare ancora una volta fatica. Pensare di potere lasciare acceso il forno a casa senza doversene preoccupare è un incredibile passo avanti nella conquista di un tempo di qualità tutto dedicato alle nostre passioni.