



PERSONAGGIO
ENRICO BARTOLINI
«Un gruppo da 12 stelle, punto sull'Italia
E con Roberta ho ritrovato l'amore»
di **Alessandra Dal Monte**, foto di G. Galimberti

10

CUCINA DELLE DONNE

GINETTE MATHIOT
La food writer francese che portò
il femminismo anche ai fornelli

di **Angela Frenda**, foto di S. Giorgi

30



19.10.2023

CORRIERE DELLA SERA

#57

GIOVEDÌ

ANNO 6 - N. 9

COOK

L'INCHIESTA
«IO, CUOCO
E COACH,
CON LE MIE
VISIONI PREPARO
I RAGAZZI
AL FUTURO»

di
Davide Oldani

7

Passato,
presente
e futuro
del «menu
di magro»
Sempre meno
religioso, si fa
condizionare
dalle nostre
voglie
e non più
dalla natura
Riflessioni
(e piatti)
di una
esploratrice
culinaria
che è anche
una designer
Obiettivo:
restituire
senso al pasto

LA TAVOLA MORALE

Testi e foto
di **Valentina Raffaelli**

22

L'INIZIATIVA
UN GRAND
TOUR
CONTEMPORANEO
PER SALVARE
LA DIETA
MEDITERRANEA

di
Angelica Carrara

49

LO SPECIALE
**WOMEN
IN FOOD
2023**

Il foto-racconto del forum
dedicato alle donne
del cibo, del vino
e dell'ospitalità

di **Angela Frenda**

16

SERENA GIAMÈ
per il *Corriere della Sera*

Collage artist originaria di
Napoli, dove vive. È
diplomata alla Scuola
italiana di Comix e
specializzata in illustrazione
digitale. Crea nuovi universi,
mescolando immagini del
passato con elementi
eterogenei

COOK.CORRIERE.IT

IMPRESE/3

2023

Far riassaporare il gusto dell'ospitalità, quella che sa di famiglia. È l'ultima sfida di Frigo2000 che con tre elettrodomestici — forno combinato vapore, abbattitore e cassetto sottovuoto — spiega come gestire senza stress pranzi e cene impegnativi. I segreti? Giocare d'anticipo e «far scendere in campo» gli invitati



LA CUCINA «FLESSIBILE» CHE GENERA CONNESSIONI

di Chiara Amati

«L

a riscoperta della convivialità al centro. Il desiderio di tornare a ospitare a casa propria gli affetti più cari — dagli amici ai parenti — per condividere quanto più possibile, in cucina prima ancora che in sala da pranzo. In quello spazio off limits ai più, ovvero, in cui in genere ci ritiriamo per preparare i pasti stando bene attenti a non fare entrare nessuno che non sia della famiglia. Da qui l'interrogativo: e se l'ospitalità 3.0 cominciasse proprio nella stanza dei fornelli? È nata così la nostra idea di «cucina condivisa» che, grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, ci permette di ricevere senza troppo stress e di ottimizzare i



Qui sotto, Paola Massobrio e Carlo Bonaso, entrambi ceo di Frigo2000. A sinistra, la «parete» con forno vapore combinato controllato, abbattitore e sottovuoto. In basso, il corporate chef Giuseppe Russo a disposizione dei clienti per domande, consigli e curiosità



99

**Vogliamo
semplificarvi
la vita:
ai fornelli
solo quando
si ha tempo**



tempi prima, durante e dopo un pranzo o una cena in compagnia. Una cucina dove ognuno, volendo, ha un ruolo attivo che fa subito casa». Paola Massobrio, ceo insieme al marito Carlo Bonaso di Frigo2000 High Performance Kitchen, azienda leader che da oltre quarant'anni distribuisce i più grandi marchi nel settore della conservazione, del lavaggio, della cottura e dell'aspirazione, le sfide non le raccoglie, le crea. Con un obiettivo: far scoprire a chiunque il piacere di avere una parte da protagonista, persino divertente, anche quando si tratta di preparare un menu semplice o articolato che sia per pochi intimi o per una compagnia allargata di persone. Partendo dall'attenzione sempre maggiore per alimenti di qualità, nel rispetto delle stagioni e del territorio, l'economia domestica di ultima generazione punta, dunque, a semplificare la vita, riorganizzando spazi e tempi in cucina, esaltando le materie prime, evitando ogni forma di spreco. E lo fa grazie a una combinazione di elettrodomestici high tech — il forno combinato vapore, l'abbattitore e il cassetto sottovuoto V-Zug — che, proprio per le loro caratteristiche, preservano i nutrienti, mantengono intatte le fibre e lasciano inalterati i sapori nel tempo. Questo perché la conservazione dei cibi è accuratissima, mentre la loro trasformazione avviene attraverso cotture delicate.

«Ognuno di questi elettrodomestici fa leva sulle migliori tecnologie in circolazione che consentono a chi li utilizza di poter organizzare al meglio il proprio quotidiano — sottolinea Massobrio —. Diciamoci la verità: alzi la mano chi non va in ansia da prestazione perché arrivano ospiti a pranzo o a cena. L'obiettivo è quello di offrire sempre il meglio, vero, ma si finisce col perdersi la bellezza del convivio perché costretti ad armeggiare qui e ora tra forno, fornelli e frigorifero. La nostra idea di cucina privilegia, invece, la socialità». Come dire: avere a disposizione i giusti elettrodomestici consente di organizzare in anticipo le preparazioni, un po' come avviene nelle cucine professionali. «Con l'abbattitore e il cassetto sottovuoto, ad esempio, preparo quando ho tempo e in abbondanza così da avere una dispensa piena e organizzata, pronta per ogni evenienza. In più programmo le cotture, preparo i piatti giorni prima dell'evento, li conservo adeguatamente certa che la loro qualità resterà invariata. Infine, al momento opportuno, cioè in presenza degli ospiti, li rigenero, li cuocio in forno, li tengo in caldo nell'abbattitore e li metto in tavola. Senza ansia né stress, ma con tanto gusto per la convivialità». Altro esempio di convivialità casalinga può essere l'organizzazione di una serata a tema «scuola di cucina». In questo caso chi organizza, «grazie alla tecnologia dei nostri prodotti, potrà dedicarsi, nei giorni precedenti, alla messa a punto delle preparazioni di base, come ad esempio il taglio delle verdure per la caponata. Verdure che poi verranno abbattute, messe sottovuoto e conservate in frigorifero fino al giorno "X" quando gli ingredienti possono essere assemblati da chiunque. Sedersi con gli amici e godersi un pasto è una delle cose più belle della vita. Prepararlo insieme è felicità allo stato puro».