

3 marzo

«Tirreno CT» spegne le ventotto candeline *La rassegna dedicata al bakery e al catering propone, tra l'altro, i più moderni macchinari*

— CARRARA —
FRA LE RAGIONI del successo della Mostra Tirreno C.T. si può senz'altro annoverare la costante ricerca che gli espositori operano nel campo dell'innovazione tecnologica. Oggi i costi sempre più elevati che gravano sull'impresa e i tempi ridotti che restano per offrire prodotti di qualità impongono l'adozione di elevati livelli di automazione ovunque sia possibile. Ovviamente le macchine non possono sostituire la creatività e la professionalità, ma costituiscono ormai un valido e spesso indispensabile aiuto. Contemporaneamente, la tecnica permette operazioni, specialmente in cucina, che con i mezzi tradizionali sarebbero impensabili. Da questi concetti nascono apparecchi come quelli proposti dalla ditta Granatiero di Ascoli Piceno: Gastrovac, che permette di friggere a soli 90 gradi, oppure Hotmix, che può cuocere mentre si frulla o si omogeneizza.

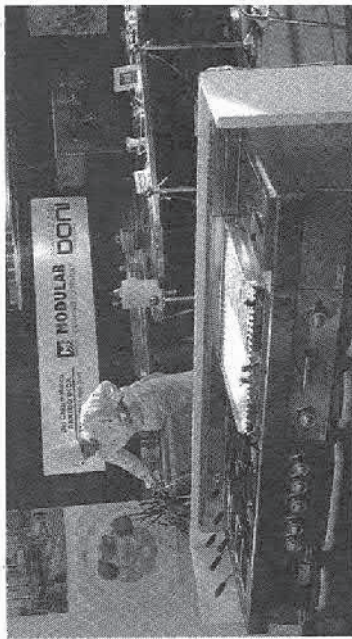
CALENDARIO
La manifestazione si concluderà dopodomani: ecco gli orari

E ancora Thermoplanet, sistema di cottura con movimento planetario: tutti ausili per lo chef, che permettono non solo la velocizzazione di molte preparazioni ma, grazie al sottovuoto e alle basse temperature di cottura, permettono di preparare cibi più sani e che mantengono le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

DA ANGELO PO e Technobakery forni automatici programmabili, in grado di cuocere qualsiasi preparazione tenendo sotto controllo, con un colpo d'occhio sul display digitale, temperatura, umidità, tempo, qualità e peso delle vivande. Non solo, ma alla sera, finito il lavoro, con la pressione di un tasto il forno si pulisce e si igienizza da solo. Lo chef lo troverà pronto all'uso la mattina seguente. Un campo dove oggi operano moltissime realtà è quello della ristorazione veloce: ma è proprio vero che veloce è sinonimo banale e ripetitivo? Tra coloro che di-

cono di no ci sono Viander e Greci, aziende leader nel settore dei semilavorati e delle preparazioni pronte per la ristorazione. Da loro arrivano proposte di carpaccio pronto di gamberi o di polpi; basta affettarlo e metterlo nel piatto, così com'è, e il gioco è fatto. Per la zuppa di pesce, basta aggiungere un po' di acqua e scaldarla: arriva sulla tavola del fast food un piatto gustoso che altrimenti sarebbe difficile da proporre, a causa dei costi e dei tempi necessari.

SE PERÒ questo non bastasse, si è pensato anche alla tradizione: salse al formaggio parmigiano o fontina, tutto rigorosamente «dopo» per rendere più gustose tutte le paste, o ancora zuppe di farro o di cereali preparate secondo le classiche ricette regionali: anche chi ha poco tempo per il pasto di mezzogiorno trova eccellenti alternative al panino o alla solita hamburger. Tirreno CT si svolge fino a dopodomani 5 marzo. Questi gli orari: dalle ore 10 alle 19, mercoledì dalle 10 alle 18,30. Prezzo biglietto 8 euro; ridotto con cartolina invito un euro.



ATTREZZATURE Due immagini degli stands di «Tirreno CT» che propone tutte le più importanti novità per bakery e catering