

Ultimamente ho avuto l'occasione di partecipare alla presentazione di una nuova linea di **abbattitori ad uso domestico**: la linea **LIFE di COLDLINE**, un prodotto italiano fabbricato a Torreglia, in provincia di Padova.

La serata si è svolta con la dimostrazione in diretta delle molteplici funzioni dei tre modelli di **abbattitore domestico** presentati, la cui unica differenza era nella dimensione.

Una trovata a mio parere geniale, visto che non tutte le cucine sono immense e in questo modo tutti possono trovare un posticino adatto a questo fantastico elettrodomestico che davvero ci può assistere ogni giorno.



Durante la serata, la signora Giuliana ha spiegato l'importanza di fare acquisti mirati di **prodotti freschi** per le nostre tavole e, una volta a casa, **portarne velocemente la temperatura a +3°C attraverso l'abbattimento**.

In questo modo si allunga di parecchi giorni la **conservabilità** del cibo in frigorifero, così come per le preparazioni appena tolte dal fuoco, garantendone la freschezza, come appena fatte.

Con questa metodologia, infatti, potremo contenere la proliferazione dei batteri sui cibi sia cotti che crudi.

Un esempio? Ecco la **ricetta**:

- 2 zucchine

- 100 gr. di Speck
- 70 gr. di Asiago.

Tritare tutto e riempire degli stampi da plumcake che andremo a surgelare.

Quando vorremo assaggiare questo sugo, non dovremo far altro che versare nella padella calda i nostri ingredienti ancora surgelati e usarli per condire una pasta aggiungendo solo un filo d'olio a crudo.

Questo vuol dire un **risparmio di tempo notevole**, soprattutto per chi sceglie un'alimentazione sana ma ha poco tempo a disposizione per preparare il pranzo.



Il surgelamento a -40°C, attraverso la ventilazione forzata che avvolge l'alimento, mantiene intatte le fibre evitando la formazione di macrocristalli che lasceranno le pietanze intatte dopo lo scongelamento, pronte all'utilizzo se crude (ad esempio il sushi), buone da gustare se cotte (ad esempio le lasagne).

Importantissimo surgelare **carne e pesce** prima del consumo a crudo.

Giuliana ci ha dimostrato come, bistecche di **carne di manzo o di pollo** ancora surgelate cuociono in padella senza rilasciare i loro succhi e rimanendo morbide e succulenti all'assaggio.

Per non parlare del **formaggio**, anch'esso precedentemente abbattuto: il suo sapore era notevolmente accentuato, davvero incredibile!



Impressionante la freschezza dei **salumi** o dei **carpacci** che, sempre dopo il surgelamento, vengono lasciati per pochi minuti a temperatura ambiente per poi essere gustati come appena affettati: tutti segreti da sfruttare per risolvere diverse cene o magari per gli ospiti a sorpresa.

E che dire di tutte le altre funzioni: dalla **lievitazione** di pane, pizze e focacce, al mantenimento delle pietanze nell'attesa del vostro rientro a casa, dalla preparazione dello yogurt, alla surgelazione di frutta pronta per sorbetti o frappè per finire con la funzione **raffreddamento bottiglia**, ideale per portare alla giusta temperatura di servizio vini e birre.



In conclusione la serata è stata appagante ed istruttiva anche per chi, come me, già possiede un abbattitore in quanto, grazie alla preparazione ed alla professionalità di Giuliana, accompagnata inoltre da una buona dose di simpatia, ho avuto la conferma di quanto questo strumento sia sempre più indispensabile nelle cucine delle persone che **credono nella buona alimentazione e nel benessere dei propri commensali.**

Ora, nel progettare la propria cucina non è più sufficiente pensare al forno, ma è doveroso abbinare l'**abbattitore** che lavorerà in simbiosi con tutti gli altri elettrodomestici.

Per concludere, vediamo cosa ne pensa lo Chef stellato Davide Oldani.

Altro da Luciana In Cucina



Polpette di melanzane al forno



Arrosto sous vide



Il mio Strudel rapidissimo



Marmellata di mango senza zucchero di Luca Monters...



Mini crocchette di baccelli nel sesamo



Pizzette per buffet