

SMART LABEL



Top
Kitchen



wave
next cooking generation



Top Kitchen e Next Cooking Generation in prima linea per la tecnologia waveco®, nasce il primo Roma food Lab nella capitale, un laboratorio dedicato alla tecnologia a ultrasuoni focalizzati per il mondo Food.

Sarà Casa Fluviale, spazio poliedrico post-industrial a ospitare il primo “Food Roma Lab” in cui gli chef della capitale potranno sperimentare la maturazione spinta a 360 gradi.

Un’occasione unica che porterà la giovane start-up Next Cooking Generation a mostrare i benefici di un’innovazione così trasversale come waveco® attraverso lo studio delle singole materie prime, al passo con la cucina romana e i suoi attori.

“Volano” della presentazione e dell’Hub sperimentale per avvicinare gli chef romani a questo metodo di cucina innovativo troviamo la Top Kitchen, azienda di progettazione di impianti F&B in prima linea nella ricerca tecnologica nella cucina professionale. “L’innovativa waveco® potrà rappresentare un’importante spalla operativa ed economica per gli operatori di settore con cui collaboriamo ogni giorno. Dare vita a un Lab che permetta agli chef di conoscerne ogni aspetto è essenziale per la cucina del futuro” spiega Antonio Angelini, amministratore

di TK presente all'incontro.

La prima giornata di presentazione agli addetti ai lavori si è tenuta durante il mese di luglio e ha avuto come protagonisti il team di NCG, lo chef Igles Corelli (cinque stelle Michelin attualmente coordinatore del comitato scientifico di Gambero Rosso Academy nel segno della "Cucina Circolare") e diversi ospiti conosciuti nel panorama ristorativo della capitale.

Ma come nasce l'idea dell'utilizzo degli ultrasuoni focalizzati in cucina?

Il Progetto nasce nel 2013 grazie all'impegno costante di Daniele di Clerico, Fabrizio Merlini e Carmine Calò, i quali si pongono fin da subito l'obiettivo di introdurre nel mercato ristorativo un prodotto in grado di supportare gli Chef a 360 gradi, ottimizzando l'aumento delle loro prestazioni in cucina e garantendo un'ampia offerta di sapori e consistenze nuove per i propri clienti.

Dopo circa quattro anni di studi e test universitari, nasce waveco®, la prima apparecchiatura in grado di sfruttare gli ultrasuoni focalizzati per la lavorazione dei prodotti alimentari. Grazie ai numerosi consensi di settore vengono inoltre depositati diversi brevetti a livello mondiale.





Nel 2017, durante la presentazione nella fiera Host di Milano, la giovane start up italiana vince il premio Smart Label mostrando alla platea Horeca i suoi 5 grandi vantaggi nell'utilizzo in cucina: l'incremento della Shelf-life e della sicurezza alimentare, il risparmio del tempo, la maggiore morbidezza, la riduzione dei costi energetici e del food cost.

Negli anni successivi gli chef di tutta Italia iniziano a conoscere sempre più da vicino il piccolo macchinario in acciaio navale capace di generare onde ultrasonore focalizzate al "massaggio" degli alimenti.

Il laboratorio poliedrico focalizzato sulla maturazione spinta© sarà presieduto dallo Chef Carmine Calò e il gruppo di lavoro abruzzese che attraverso dimostrazioni e ricerca, doneranno gli strumenti per usufruire di questa innovazione tecnologica passo dopo passo.

Maturazione spinta©, come funziona e quali sono i benefici per il mondo food?

Ce lo spiega lo chef Carmine Calò, responsabile organizzativo NCG

“L'apparecchio genera onde ultrasonore che massaggiano le fibre degli alimenti ammorbidendole e in alcuni casi ottimizzando i processi di cottura, in altri casi eliminandoli.

waveco® si presenta come un cubo di acciaio molto resistente con all'interno una vasca d'acqua e alle

basi dei sonotrodi che generano onde focalizzate a ultrasuoni mirati a colpire la materia prima, non solo superficialmente bensì nelle fibre più interne.

Potenza, frequenza e direzione degli ultrasuoni generati sono il principio base del funzionamento di questa tecnologia innovativa perchè quando l'onda entra in contatto con la fibra dell'alimento avviene la cavitazione, ossia un procedimento meccanico dove l'ultrasuono trasferisce la propria energia all'interno della fibra grazie a una vibrazione che rilassa la texture del prodotto.”

Quando un alimento subisce la maturazione spinta©, la penetrazione del calore all'interno avviene con maggiore velocità rispetto alla cottura tradizionale, risparmiando tempo in cottura, energia e guadagnando di conseguenza in morbidezza e succulenza. Tutto questo risulta possibile perchè la strumentazione a ultrasuoni focalizzati minimizza la dispersione dei liquidi della materia prima, conservando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della stessa.

Attraverso la variazione del tempo d'utilizzo si è in grado di manipolare tutti i generi alimentari conosciuti. Dalla carne al pesce fino ad arrivare alle fibre vegetali, dove si elimina totalmente il processo di cottura. Si può quindi parlare una consistenza nuova, nè cruda nè cotta,





bensì maturata. In particolare, per quanto riguarda il mondo vegetale, dato che le verdure possiedono vitamine termolabili e quindi denaturabili al contatto con il calore, attraverso questi specifici ultrasuoni le vitamine rimangono inalterate mentre la fibra diventa maggiormente digeribile.

A differenza di altri sistemi di cottura o conservazione batteriostatici come la cottura a bassa temperatura-CBT o in atmosfera modificata - ATM, l'azione di queste onde diventa battericida garantendo l'abbattimento della carica batterica del 50 per cento e di conseguenza il raddoppio della shelf-life dell'alimento.”

Un'innovazione che influisce di conseguenza sul dispendio energetico di risorse, food-cost e sullo spreco alimentare. Il consumo del prodotto alimentare potrà avvenire a crudo oppure dopo l'utilizzo di cottura tradizionale dove i tempi e temperature saranno notevolmente ridotte rispetto al passato. Il sistema della maturazione spinta© permette infatti, di preparare i cibi in tempi rapidi, ottimizzando la programmazione ed aumentando la produttività, andando così a ridurre sensibilmente i costi. “Utilizzare la maturazione spinta© significa in primo luogo più sicurezza per i cibi: grazie all'abbattimento della carica batterica tutti gli alimenti incrementano sensibilmente la loro shelf-life; questo si traduce in

minore spreco di materia prima e maggiore qualità per il cliente finale. Con waveco® siamo riusciti a sterilizzare gli alimenti dai batteri più conosciuti come ad esempio la *Lysteria monocytogenes*” spiega il fondatore, l’ingegnere Di Clerico.

Industria 4.0 e waveco®

Il cuore dell’evoluzione della macchina riguarda l’evoluzione e l’incremento delle proprie performance: rispetto alla versione 2018 la nuova versione 2021 monta una nuova generazione di schede elettroniche US e sonotrodi ad altissimo rendimento che permetteranno di avere risultati sul fronte della manipolazione degli alimenti ancora più elevati, riuscendo ad ottenere preparazioni molto più precise e standardizzate.

Grazie al continuo miglioramento della tecnologia waveco-core, la waveco® 2021 è in grado di aumentare il suo rendimento di gestione della potenza generata e di continuità della frequenza erogata fino al 40% rispetto al modello waveco® 2018. Questi miglioramenti tecnici si traducono in una migliore standardizzazione dei processi di manipolazione alimentare, migliorando anche le performance rispetto alle diversità dei vari lotti di uno stesso alimento. Con questo nuovo modello la Next Cooking Generation eleva il livello di tecnologia e permette a tutti gli addetti del settore di entrare nell’importante rivoluzione tecnologia “Industria 4.0”.





Avere in cucina una macchina come waveco® significherà elevare la propria qualità e velocità di esecuzione delle mansioni, adattando il processo produttivo al proprio core business, rendendolo estremamente preciso e specializzato nel completo rispetto dell'alimento, della riduzione degli sprechi e del risparmio energetico. Tutte queste caratteristiche che la nuova waveco® incorpora in sé e che ne sancisce il suo ingresso nell'industria 4.0 permetterà a chef e ristoratori di beneficiare di una tecnologia innovativa che migliora le condizioni di lavoro, permette la creazione di un nuovo business e aumentare la produttività e la qualità produttiva.

Un aspetto molto importante per tutti gli imprenditori del settore è l'appartenenza della macchina waveco® all'Industria 4.0: questa caratteristica permetterà infatti a tutti coloro che decideranno di acquistare la macchina di accedere al nuovo piano di incentivi statali che permette agli imprenditori un recupero sul credito di imposta fino al 70% a seconda della regione di appartenenza. waveco® 2021 è industria 4.0 ready e ciò comporta nuove funzionalità di utilizzo come la connessione remota della macchina con tre diverse modalità di messa online, LAN (di serie), Interfaccia WI-FI (Opzionale), Interfaccia dati GSM tramite SIM (Opzionale). La macchina ha inoltre un Profilo VPN dedicato per una connessione diretta con la stessa

ovunque l'utente si trovi, web app per una connessione immediata e controllo remoto dei comandi con sistema mirror. Questa funzionalità permetterà a tutti gli addetti di visualizzare e interagire con il pannello comandi della waveco® ovunque si trovi avendo così tutto sotto controllo pur non essendo in cucina.

Altro elemento che aiuta lo chef nel suo lavoro è la presenza di un Cloud dedicato per ogni waveco® 2021: grazie a questo servizio sarà possibile salvare e stampare dal pc dopo ogni lavorazione le etichette da allegare al contenitore secondo normativa HACCP. Sarà inoltre possibile creare le ricette dal PC e spedirle attraverso il cloud dedicato direttamente alla macchina che le salverà sulla sua memoria e in ogni momento sarà possibile far partire la lavorazione anche se non presente all'interno del ristorante.

Stupore ed entusiasmo hanno caratterizzato il clima del primo incontro estivo della start up abruzzese. Ad oggi, in Italia, hanno creduto in questa innovazione Hi-Tech diversi nomi della cucina Gourmet come Ernesto Iaccarino 2 stelle Michelin per il Don Alfonso 1890, Giuseppe Iannotti 1 stella Michelin per il Kresios, Carlo Cracco 1 stella Michelin nel suo ristorante Cracco Portofino.

Vieni a scoprire con il Team TK la cucina del Futuro e la maturazione spinta ©!





SEDE LEGALE E OPERATIVA

Via dello scalo di settebagni 43, 00138
ROMA - P.I. 13911031006

AMMINISTRAZIONE

Email: amministrazione@topkitchen.it
Tel: 068888338

UFFICIO TECNICO

Email: progettazione@topkitchen.it

