



di Marco Sabatini  
Chef di cucina,  
esperto di ristorazione  
collettiva

# Cheap & chic

**L**o sviluppo tecnologico e lo studio di un design attraente attualmente rappresentano i requisiti necessari per buona parte delle aziende produttrici di attrezzature per la ristorazione. La ricerca segue l'evoluzione e le mutazioni delle più svariate formule della ristorazione, ma troppo spesso attrezzature come frullatori, cutter taglia verdure, pacojet ed affettatrici rimangono nascoste nelle cucine.

Queste attrezzature sia per il design accattivante, sia per la specifica funzionalità, credo possano essere un valore aggiunto alla professionalità delle maestranze impegnate in qualsiasi tipo di ristorazione. Il più comune tra i funghi, lo champignon, tagliato di fronte al commensale acquisisce spessore gastronomico, l'impiego della cucina a vista contemporaneamente esalta le doti del cuoco e aggiunge valore al piatto presentato.

## Cheap & Chic

Technological development and creating an attractive design are the main requisites of the majority of manufacturers of catering equipment. And yet, while design changes in response to the evolving characteristics and needs of the different segments of the catering industry, many items of equipment, such as blenders, cutters, the pacojet and meat slicers are kept hidden away in the kitchen. Yet I believe that the attractive looks and specialised functions of these products only add further to the image of professionalism of qualified restaurant and catering personnel. When sliced in front of the diner, even the humblest of all mushrooms, the champignon, acquires additional gastronomic credibility, while an open kitchen layout demonstrates the skills of the cook and adds value to the dish itself.



Tagliaverdure,  
La Felsinea

La ricetta che intendo proporre per l'occasione combina due qualità imprescindibili la ristorazione collettiva quali: la facilità di realizzazione del piatto ed il costo contenuto delle materie prime. Il piatto composto da carne marinata e da funghi sottilmente tagliati a crudo si colloca nella linea self fredda. Per la realizzazione, se non si hanno vincoli da capitolato, è consigliabile utilizzare parti anatomiche della spalla di manzo privata di grassi e nervi. La carne tagliata in pezzi dal diametro di circa 5 cm e passata nel sale bilanciato per carni rosse sarà sottovuotata (con data e dicitura merceologica). La carne dovrà maturare in frigo ad una temperatura tra 0 e 2 gradi per 24 ore. Il risultato ottenuto è un tipo di carpaccio destinato alla ristorazione collettiva, la carne maturata e sottovuotata risulterà priva di sangue. Il prodotto così lavorato è destinato al consumo per grandi numeri in quanto risponde agli standard di qualità richiesti dalla ristorazione collettiva. Per la composizione del piatto aprire il sottovuoto, tamponare la carne dal liquido di marinatura, affettare nello spessore desiderato e adagiare il tutto su una base di insalata ricca per creare movimento e voluminosità, utilizzando un taglia verdure con disco fetta 2 df, preparare una quantità idonea di funghi champignon direttamente sulla linea self, insaporire con un'emulsione di olio, aceto balsamico e sale. Il risultato sarà un piatto dal piacevole impatto cromatico, sicuramente il più venduto nella linea self fredda. I costi di realizzazione sono abilmente contenuti, utilizzando un pregiato scamone di manzo, circa 80 grammi di carne (questo è il peso al taglio per un piatto tipo segnaposto), spenderemo 0,61 euro, possiamo inoltre ridurre ulteriormente i costi a 0,30 euro servendoci, come da ricetta, di alcune parti anatomiche della spalla. I funghi champignon, circa 40 grammi, avranno un'incidenza di 0,11 euro mentre il condimento di 0,09 euro. Il costo di produzione nell'insieme sarà circa di 50 centesimi per un secondo piatto gustoso e di grande impatto visivo.  
A buon intenditor...



The recipe I have chosen here fulfils two of the fundamental prerequisites of catering, namely ease of preparation and the use of inexpensive raw materials. This dish, consisting of marinated meat and thinly sliced mushrooms is intended for the cold self-service counter. Unless you are required by the client to use other cuts, I would recommend using certain shoulder cuts of beef with no fat or gristle. Cut the meat into pieces of approximately 5 cm in diameter, coat lightly with balanced salt for use with red meat then vacuum seal, writing the date and contents on the vacuum bag. Marinate the meat in the refrigerator at 0 to 2 °C for 24 hours. The result is a carpaccio for catering, as the marinated, vacuum sealed meat is bloodless. Prepared as described above, the product is suitable for large scale consumption, as it complies with quality standards applicable for catering. To assemble the dish, open the vacuum pack, pat the meat to dry off the marinade, slice to the required thickness and arrange on a base of curly endive salad to add life and volume to the dish. Using a No. 2 cutter blade, prepare a suitable quantity of champignon mushrooms directly at the self service counter, dressing with an emulsion of oil, balsamic vinegar and salt. The result is a dish with an attractively colourful visual impact, which will undoubtedly become a best seller on the cold self-service counter. This is a very cost effective dish: using approximately 80 g of prime beef rump (the standard weight for a buffet plate) will cost €0.61, and we can cut costs by a further €0.30 by serving certain shoulder cuts, as indicated in the recipe. Approximately 40 grams of champignon mushrooms add another €0.11, while the dressing will cost €0.09. The overall cost is therefore approximately 50 Euro cents for a tasty and visually appealing main course. A world to the wise is enough...

