

AFFUMICATURA A CALDO CON SMOKERBAGS

Scritto da Damiano Savin

Preparare cibi tramite un processo di affumicamento a caldo era fino a ieri un procedimento complesso e a solo appannaggio della cucina tradizionale scandinava.

Finora, infatti, l'affumicatura di pietanze nella ristorazione, alle nostre latitudini, avveniva esclusivamente tramite goffi procedimenti con i quali lo chef di turno si ingegnava a utilizzare i mezzi messi a sua disposizione dalla cucina tradizionale (ad esempio pesciere bardate di carte stagnole e trucioli fumanti o forni inutilizzati usati come affumicatori di emergenza). Tali artigianali procedimenti sono tuttora validi e quotidianamente utilizzati, ma hanno il limite di non permettere di cuocere ed affumicare i cibi allo stesso tempo ed in modo ottimale. SmokerBag semplicissima ma allo stesso tempo geniale per risolvere questo problema. Si tratta di una busta d'alluminio costituita da una intercapedine traforata che contiene all'interno piccolissimi trucioli di legno vergine proveniente dalle foreste della Finlandia.

SmokerBag permette in modo semplice e veloce di affumicare, durante il processo di cottura, qualsiasi pietanza, sfruttando in modo ottimale i grassi già presenti nel cibo per una cucina ancora più salutare.

Grazie infatti alla struttura della busta, SmokerBag consente una cottura pressoché

a quella di una pentola a pressione o di un cartoccio, con l'aggiunta di un sentore di fumo estremamente naturale ed elegante. Dopo aver personalmente utilizzato SmokerBag per le mie ricette, mi sono reso conto del più grande vantaggio di questo prodotto: quello di stuzzicare la fantasia dello chef. Infatti, dopo il primo utilizzo, scatta automaticamente un susseguirsi di esperimenti: dal classico salmone cotto e affumicato sono passati alle verdure di stagione, a wurstel di pesce fatti in casa, ad un barbecue servito a tavola direttamente nella busta!