

Con le dritte degli chef riorganizzi la cucina

Abbiamo chiesto a cinque professionisti del food di svelarci le loro astuzie. Che ti semplificheranno la vita tra i fornelli

di Annalisa Pierstigilli
 @Annipiersi



Fai ordine fra gli utensili e tienili nel posto assegnato
Giovanni Bon

Executive chef del Savini (savinimilano.it), ristorante storico del capoluogo lombardo. Si è fatto le ossa nei locali di Cracco, Sadler e Ducasse. «In cucina quello che fa perdere più tempo è cercare gli attrezzi perché non sono stati messi al posto giusto. Allora sfrutta gli spazi in maniera efficace, riponi gli utensili in base al tipo e all'uso che ne fai ed evita di cambiare continuamente il posto in cui li metti. Il modo migliore per riordinare le pentole è dividerle secondo l'uso e per dimensioni (dalla più grande alla più piccola). Altro consiglio: evita le casseruole troppo ampie e pesanti. Il fuoco più grande che hai a casa è molto meno potente del più piccolo di una cucina professionale. E una padella molto spessa o ampia non riuscirebbe a mantenere la corretta temperatura.

ACETO PER PROFUMARE L'AMBIENTE

Se hai preparato un soffritto o del pesce e la cucina è rimasta un po' pungente, eliminato mettendola a bollire in un pentolino con aceto e acqua parti uguali. Il vapore assorbito dai colori.



Conserva le verdure in frigo, riposandole nei cestelli
Antonello Riva

Executive e catering chef per grandi eventi, è uno dei maggiori esperti di cucina regionale italiana. «Dal mio punto di vista, tutto ruota intorno al frigorifero, che deve essere ventilato per favorire la circolazione dell'aria e l'aspirazione dei vapori prodotti dai cibi. Disponi con cura gli alimenti. Per esempio non lasciare le verdure nel sacchetto nel quale le acquisti, ma mettile in diversi cestelli e chiudile nel cassetto apposito, così respireranno. Etichetta tutti i contenitori che metti in frigo con il nome dell'alimento e la data, così non dovrai sollevare continuamente il coperchio per vedere cosa c'è dentro. Tra l'altro, ogni volta che apri una vaschetta ermetica, entra aria che deteriora i cibi e ne accorcia il tempo di conservazione.



Procurati uno scaffale aperto per i piatti e ciò che usi tutti i giorni
Sandra Salerno

Foodblogger (@tuccodizenzero.it), ha lavorato come chef a domicilio. Autrice del libro Asparagi, Bagose e altre cose buone. «Nella mia cucina non rinuncerei mai al tavolo con il piano di marmo, perfetto per gli impasti e per raffreddare il cioccolato fuso, e a un grande scaffale di metallo per i piatti e gli accessori che uso tutti i giorni, così sono sempre a portata di mano. Se poi vuoi concederti un lusso, ti suggerisco l'abbattitore di temperatura: io ne ho trovato uno che ha le dimensioni di un forno a microonde. A cosa serve? Se ti piace il pesce crudo lo porta subito a -18°, eliminando tutti i batteri. Ma lo usi anche per carne e verdure che, dopo il trattamento si conservano più a lungo in freezer.



Pulisci i coltelli da lavoro solo con un panno inumidito
Marco Sacco

Chef due stelle Michelin del ristorante Piccolo Lago a Verbania (@piccololago.it), esperto in progettazione di cucine. «Prima regola: per non rovinare le lame, mai infilare i coltelli nel cassetto. La sistemazione ideale è nel classico ceppo di legno da tenere sul piano di lavoro. Seconda regola: mai metterli in lavastoviglie né lavarli con il detergente. Per pulirli dopo averli utilizzati è sufficiente passarli con una spugna o un panno inumidito con acqua fredda (mai usare quella calda). Infine, quando la lama inizia a perdere il filo, basterà darle due colpi di acciaio: è uno strumento molto utilizzato nelle cucine dei ristoranti che puoi comprare anche tu nei negozi di casalinghi senza spendere troppo. E usarlo è davvero facile.

Socialmente
QUANDO FINISCE UN'AMORE



di **Barbara Sparzi**
 giornalista docente di social media
 @barbarasparzi

L'amore al tempo dei social è complicato. Non basta tagliare i ponti, cambiare frequenzazioni e locali: ci sarà sempre qualcuno che condividerà una foto dell'ex abbracciato alla nuova conquista o felice in vacanza con gli amici. Certo che se raccontiamo tutto in pubblico, le persone che ci leggono pensano di aver diritto di intervenire nelle nostre vite. Se vuoi difenderti da queste fastidiose ingerenze segui 4 regole.
 1. Smetti di seguire l'ex: la tua cerchia di amici sul social e ritocca le impostazioni di privacy per proteggere i tuoi post.
 2. Elimina le foto insieme (almeno quelle che non vuoi più vedere).
 3. Niente post da single inconsolabile. Meglio un dignitoso silenzio o qualcosa che dimostri, anche a te stessa, che la vita continua.
 4. E la prossima volta che ti innamorati, tienilo per te. I sentimenti sono un affare privato.

Cosa ne pensi? Scrivi a diletta@mondadori.it



Fai ordine fra gli utensili e tienili nel posto assegnato **Giovanni Bon**

Executive chef del Savini (savinimilano.it), ristorante storico del capoluogo lombardo. Si è fatto le ossa nei locali di Cracco, Sadler e Ducasse.

«In cucina quello che fa perdere più tempo è cercare gli attrezzi perché non sono stati messi al posto giusto. Allora sfrutta gli spazi in maniera efficace, riponi gli utensili in base al tipo e all'uso che ne fai ed evita di cambiare continuamente il posto in cui li metti. Il modo migliore per riordinare le pentole è dividerle secondo l'uso e per dimensioni (dalla più grande alla più piccola). Altro consiglio: evita le casseruole troppo ampie e pesanti. Il fuoco più grande che hai a casa è molto meno potente del più piccolo di una cucina professionale. E una padella molto spessa o ampia non riuscirebbe a mantenere la corretta temperatura.