

IL FORNO A MICROONDE: IL GENIO TUTTORA INCOMPRESO

Report della **Assocuochi Patavium - Padova**

Per la rubrica della rivista **IL CUOCO**

di Stefano Pepe

Il forno a microonde è spesso relegato al ruolo di semplice scaldia pietanze, ma in realtà è uno strumento versatile e prezioso in cucina. Grazie alla sua tecnologia basata sulle onde elettromagnetiche, permette di cuocere, scongelare e persino preparare ricette che mantengono intatti i sapori, i colori dei vegetali, e le proprietà nutritive degli alimenti.

Molti chef e appassionati di cucina lo stanno riscoprendo per tecniche innovative, come la cottura a bassa temperatura, la cottura al vapore, sotto sale, la creazione di numerose guarnizioni, salse, marmellate e composte, e addirittura la preparazione di dolci "express". Utilizzarlo in modo strategico può far risparmiare tempo ed energia, riducendo sprechi e migliorando l'efficienza culinaria. Dunque, perché non sfruttarlo al massimo?

Martedì 29 aprile scorso, presso l'**Ekip di Albignasego (PD)**, azienda concessionaria territoriale della **SIRMAN**, si è svolto un corso di aggiornamento professionale focalizzato su questa strumentazione e a "numero chiuso" per pochi fortunati dell'**Assocuochi Patavium** di Padova.

L'evento ha visto come protagonista il Corporate Chef **Tiziano Boscolo Bielo**, docente d'eccezione e indiscusso punto di riferimento dell'appuntamento formativo. Grazie alle sue approfondite conoscenze e alle numerose informazioni tecniche fornite ai partecipanti su questa tecnologia, le tre ore di corso sono risultate estremamente coinvolgenti, ricche di spunti interessanti e, naturalmente, di gusto. Il valore dell'esperienza è stato ulteriormente arricchito dagli assaggi effettuati dopo le prove e le dimostrazioni di cottura di una serie di alimenti e preparazioni, rendendo il tutto non solo istruttivo ma anche un vero piacere per il palato per tutti i presenti.

Un sentito ringraziamento va alla EKIP, nelle persone di **Todaro Andrea** e del titolare **Pastore Filippo**, organizzatori dell'evento, che hanno reso possibile questa preziosa occasione di formazione, permettendo ai partecipanti di approfondire tecniche innovative e di condividere la passione per la cucina. Grazie anche al Corporate Chef **Tiziano Boscolo Bielo** per la sua competenza e generosità nel trasmettere conoscenze e segreti del mestiere. L'auspicio è che questi appuntamenti con le aziende fornitrici di tecnologie per la cucina, possano essere sempre una loro "mission", offrendo nuove opportunità di apprendimento e confronto per gli appassionati e i professionisti del territorio. Con eventi come questo, la crescita e l'eccellenza culinaria continuano a evolversi, arricchendo la tradizione e l'innovazione gastronomica.