Un punt per descobrir les novetats del món gastronòmic

El fòrum serà escenari de la presentació del Forn de llenya Caliu i el sistema Coravin



Nous invents en el sector gastronòmic.

La gastronomia és aquests dies la gran protagonista a la ciutat de Girona amb la celebració del Fòrum Gastronòmic. Una oportunitat també per donar a conèixer les últimes novetats del sector, com per exemple aquells invents i màquinaria que faciliten el treball a la cuina.

Un d'ells és el nou Forn de llenya Caliu, un producte innovador per a xefs del segle XXI que es presentarà de forma exclusiva al Fòrum Gastronòmic de Girona. Es tracta d'un forn innovador acabat en formigó per cuinar en interior i exterior i que permet aconseguir els fantàstics aromes del menjar fet al forn de llenya. L'aparell manté l'essència dels forns tradicionals amb l'efectivitat de la tècnica i la tecnologia moderna.

El Forn Caliu s'escalfa amb rapidesa i aporta versatilitat. A més, permet diferents tècniques de cocció: directa, indirecta o mixta. També destaca pel seu disseny. A diferència dels forns tradicionals, on el disseny no és un valor afegit, el Forn Caliu té en compte tots els detalls perquè no només destaqui per la seva usabilitat sinó també per la seva estètica.

Un forn versàtil

És un forn de llenya redissenyat amb un sistema de funcionament mitjançant un canal d'aire lateral doble. Es pot trobar amb diverses versions, depenent de les necessitats del consumidor, des d'una versió de sobretaula que es pot col·locar sobre una superfície, a una versió que inclou potes o una opció amb una taula de treball mòbil o showcooking, ideal per càterings i esdeveniments.

Amb ell es pot preparar un excel·lent pa, una pizza o una fogassa a través de la seva sola de basalt massís de la Garrotxa. També es pot aprofitar la seva gran capacitat de fins a quatre recipients GN 1/1 per fer una cocció a foc lent amb autèntics aromes tradicionals o bé coure una peça gran de carn sabent en tot moment la temperatura a cor de producte.

Fins i tot es pot aprofitar la temperatura residual per coure escalivats o preparar uns fumats de peix a la fusta. Amb el braser separat es té sempre un gran control del foc sense que això afecti a la temperatura de la cambra de cocció. Amb la doble lectura de temperatura d'ambient i sola/cor de producte es pot tindre un control mai vist en un forn de llenya.

Servir el vi sense treure el tap

Un altre dels productes innovadors que es podran descobrir al fòrum és el Coravin, un revolucionari sistema per servir el vi sense llevar el tap de l'ampolla. D'aquesta manera, es pot gaudir del vi amb total llibertat, sense necessitat d'acabar-se obligatòriament l'ampolla sencera per por que el vi es faci malbé. I és que, quan una ampolla queda oberta, el vi experimenta un procés d'oxidació que en malmet les característiques. Amb el sistema d'obertura de Coravin, on el tap roman a l'ampolla, el vi no s'oxida.

Es pot utilitzar per maridar diferents plats de menjar amb diversos tipus de vins, servir-ne només una copa, o fins i tot realitzar tasts de vi entre amics.

També serveix per poder crear, a poc a poc, una col·lecció de grans vins i anar degustant-los al llarg del temps.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/17/punt-descobrir-novetats-del-mon/879824.html?utm_source=rss