A FUOCO VIVO

PROGETTI PER LA RISTORAZIONE

IL RITORNO DELLA COTTURA ALLA BRACE

SIAMO SPECIALIZZATI IN PROGETTI DI COTTURA A FUOCO VIVO PER LA RISTORAZIONE

Riporta il fuoco al centro, riporta il sapore di brace di questa antica tradizione nel tuo ristorante con sistemi di cottura a fuoco vivo.

*A **Fuoco Vivo*** é un progetto Kamado Pro.

www.afuocovivo.com

Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € / bambini fino a 10 anni 12 €

INDICE DEI CONTENUTI

03 __ Perché ***A Fuoco Vivo***

04 __ Chi Siamo

05 __ Cosa Facciamo

06 __ Le Soluzioni

06 __ Griglie Kamado

07 __ Griglie Konro

08 __ Griglie Tradizionali

10 __ Forni a Legna

11 __ Cucine a Legna

12 __ Consulenza

13 __ Errico Recanati

14 __ Andrea Viacava

OSTERIA AL TURBINE - MOGLIANO VENETO

PERCHE' A FUOCO VIVO

Quello che ci guida da sempre è la nostra passione per le cotture a fuoco vivo. Le fiamme, il profumo della brace, del fumo, della cenere, gli aromi che scaturiscono dalle cotture sulla griglia, tutto questo ci ha prima stregato e poi convinto che non esistono altri strumenti di cottura in grado di donare quei profumi ancestrali ai piatti.

Una cucina professionale a base di fuoco vivo, l'abbinamento di tecniche evolute alla finitura di una ricetta con quello che viene definito "colpo di fuoco" portano al raggiungimento di sapori e succulenza altrimenti difficilmente raggiungibili in altra maniera, il fuoco vivo permette di sigillare un prodotto cotto in bassa temperatura regalando aromi e gusti altrimenti non replicabili.

Lasciatevi stregare anche voi dalla magia del fuoco e dalle sue fiamme. Iniziate questo viaggio con noi alla riscoperta dei sapori delle cotture a fuoco vivo.

Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € /
bambini fino a 10 anni 12 €

CHI SIAMO

Siamo una squadra di professionisti che da anni lavorano nel settore della ristorazione e che hanno messo insieme le loro competenze per promuovere questo progetto dedicato alle varie tipologie di cottura a fuoco vivo.

Per portare il fuoco vivo in una cucina professionale servono competenze trasversali che vanno da una attenta progettazione, alla scelta del sistema di cottura ideale e alla conoscenza delle tecniche di cottura che permettono di analizzare al meglio il menu, una fase indispensabile per scegliere gli strumenti di cottura più adatti.

RISTORANTE L'ERBA DEL RE - MODENA

Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € / bambini fino a 10 anni 12 €

COSA FACCIAMO

Realizziamo progetti di cottura a fuoco vivo per la ristorazione: dalla semplice fornitura di piccoli sistemi di cottura con il fuoco come griglie kamado e griglie konro, alla realizzazione di cucine complete con sistemi di cottura tradizionali integrati con quelli a fuoco vivo, oppure alla sola integrazione/ristrutturazione di cucine preesistenti con questi sistemi di cottura, anche su misura come per le griglie sali e scendi o tradizionali.

Possiamo gestire la sola fase della progettazione oppure l'intero progetto attraverso varie fasi che possono comprendere oltre al disegno del layout della cucina anche la fornitura dei macchinari e la loro messa in opera.

Infine grazie alla collaborazione con chef che da anni utilizzano la brace siamo in grado di studiare e realizzare singoli piatti oppure menu completi a fuoco vivo ed infine anche fare formazione sull'utilizzo dei vari sistemi di cottura che forniamo.

MATERIAPRIMA OSTERIA CONTEMPORANEA - PONTINIA

LE SOLUZIONI

Dalla proposta di soluzioni standard come griglie kamado, griglie konro, robata, forni per pane e pizza e cucine a legna, alla fornitura di soluzioni personalizzate come la creazione di griglie di cottura a vasca o sali e scendi su misura e camini con bracieri per grigliare.

Che ci sia da creare uno spazio nuovo oppure inserire un sistema di cottura nella vostra cucina noi di *A Fuoco Vivo* studiamo, progettiamo e realizziamo la vostra soluzione ideale.

GUIDO RISTORANTE - SERRALUNGA D'ALBA

GRIGLIE KAMADO

Le griglie kamado sono la soluzione più veloce, economica e migliore per inserire la cottura alla brace in una cucina professionale visto che non necessitano di una installazione fissa. Cotture espresse, cotture combinate, affumicature, finiture e un utilizzo come forno a carbone rendono questi sistemi di cottura con la brace i più versatile sistemi da utilizzare in una cucina professionale. Disponibili in varie misure e per qualsiasi tipologia di attività.

Informazioni più dettagliate sulle griglie kamado sul nostro sito dedicato www.kamadopro.it

GRIGLIE KONRO E ROBATA

Le griglie konro e robata sono un altro sistema di cottura di origine giapponese che occupando poco spazio e trovano largo utilizzo nelle cucine professionali.

L'utilizzo é ampio. Le griglie si possono utilizzare sia per finire alimenti già porzionati prima cotti o rigenerati con altri sistemi di cottura tipo forno o sous-vide dando quel profumo di brace in più di cui ogni piatto avrebbe bisogno, oppure semplicemente per realizzare cotture espresse direttamente sulla brace.

GRIGLIE TRADIZIONALI

Camini, bracieri oppure griglie sali e scendi, griglie a vasca. L'integrazione del fuoco o della brace in una cucina professionale deve sempre essere fatto nel pieno rispetto della sicurezza e delle normative vigenti in tema di prevenzione incendi e della aspirazione dei fumi. La consulenza di professionisti diventa quindi un passaggio indispensabile per operare le scelte corrette.

FORNI A LEGNA

Da anni collaboriamo con MAM Forni di Modena, un'azienda che ha fatto dell'alta qualità un punto fermo della loro produzione.

Ultimamente si è aggiunta una produzione di forni più piccoli per soddisfare varie esigenze in ambito professionale: per affiancare al forno principale un altro per le cotture senza glutine, per servizi di catering ed infine anche per inserire, senza grosse spese, un forno per pizza e pane nei ristoranti tradizionali.

CUCINE A LEGNA

Dall’esperienza centenaria maturata nel campo delle cucine e termocucine a legna, Rizzoli presenta una linea di prodotti dedicata esclusivamente al mondo della ristorazione professionale, dove l'affidabilità e la praticità del prodotto sono tutto. Nella Serie PRO, innovazione e tecnologia si uniscono alla tradizione per dare forma ad un prodotto unico, che sa regalare l’inconfondibile sapore dei cibi preparati sulla speciale piastra cottura o nel forno a legna. Ampissimo il grado di personalizzazione del prodotti.

Nelle foto lo chef Alfio Ghezzi Ambassador Rizzoli Cucine.

CONSULENZA E FORMAZIONE

Non solo vendita e progettazione ma anche consulenza e formazione grazie alla collaborazione con Chef specializzati in cotture a fuoco vivo come Errico Recanati. Sulla base della filosofia di ristorazione del cliente, possiamo sviluppare l'idea della cucina a fuoco vivo attraverso piatti o menu studiati specificatamente, siano questi basati sulla tradizione locale oppure nazionali o internazionali.

La formazione può avvenire su specifici sistemi di cottura come per esempio il kamado e dare le basi per un utilizzo completo dell'attrezzatura ma anche formare sulle tecniche di cottura a fuoco vivo dei piatti.

ERRICO RECANATI

CHEF E MAESTRO DI BRACE

Una cucina a fuoco vivo sia per portare avanti la tradizione della nonna Andreina ma anche per recuperare gusti e sapori dimenticati. “L’intreccio tra tradizione e innovazione” porta Errico a creare piatti difficili da spiegare a parole, infatti sono caratterizzati da sapori profondi che li fanno rimanere impressi nel palato. Solo visitando il ristorante si può capire come Errico utilizzi la brace per estrarre sapori che sarebbero impossibili da far risaltare con altri metodi di cottura. Errico sposa la brace con cibi che nessuno aveva mai contemplato, come gli spaghetti “Cacio e 7 pepi”.

Errico è un consulente ***A Fuoco Vivo.***

ANDREA VIACAVA

KITCHEN DESIGNER

"Il mio lavoro consiste nell'ottimizzare la funzionalità di una cucina in modo che ogni partita abbia spazi e dotazioni adeguate alle esigenze, i flussi siano tali da evitare colli di bottiglia e ingorghi interni e lo Chef abbia tutto a portata di mano, quasi che possa lavorare anche bendato trovando comunque ciò che serve."

Andrea disegna e realizza con la massima attenzione alle tecnologie moderne e al risparmio energetico cucine funzionali sempre in linea con le esigenze degli Chef.

Andrea è un consulente ***A Fuoco Vivo.***

WWW.ANDREAVIACAVA.IT

A FUOCO VIVO

Via Palladio, 14 | 42013 Casalgrande | Re
Tel. 349 57 40 367

info@afuocovivo.com | www.afuocovivo.com