

Whirlpool festeggia il 50esimo del microonde con un master

Pubblicato: Mercoledì 17 Ottobre 2012



Whirlpool Corporation celebra quest'anno il cinquantenario del loro primo forno a microonde con il primo Master in Microwave Management.

L'azienda ha iniziato la produzione di questo elettrodomestico nella sua fabbrica svedese di Norrköping nel 1962, e in occasione di questo importante anniversario Whirlpool ha deciso di organizzare il primo Master in Microwave Management: corso avvenuto nel **cuore delle Langhe**, presso la Tenuta di Fontanafredda.

La suggestiva location racchiudeva tutte le eccellenze enogastronomiche di questa terra e il master si è avvalso della collaborazione di **Eataly** e **Slow Food**, da sempre sinonimo di cibo buono e di qualità. Docente del Master è stato **Antonio Marchello**, personal chef e autore della collana "**Anforchettabol – Alla ricerca del piatto perduto**", che è salito in cattedra per spiegare il mondo della cucina a microonde e per presentare alcune ricette da veri gourmet.

Si è trattato di un "corso intensivo" per diventare veri esperti del forno a microonde, per poter e saper contare in ogni situazione su questo prezioso alleato della cucina buona e sana. E, come ogni master che si rispetti, anche questo si è svolto in due diversi momenti: una parte teorica e una pratica. La teoria ha visto lo chef Marchello spiegare il mondo della cucina a microonde dal suo punto di vista. Argomenti della lezione sono stati non solo le nozioni basilari su questo tipo di cottura e le principali funzioni dei forni, ma anche i parallelismi esistenti tra la cucina tradizionale e quella al microonde, dimostrando che qualsiasi ricetta può essere tranquillamente realizzata con i forni a microonde. Lo chef ha, infatti, presentato e commentato alcune ricette da lui realizzate interamente al microonde proprio in occasione del Master e ha offerto anche le regole fondamentali sulla scelta del vino ideale da abbinare a pranzi preparati interamente con il forno a microonde.



Successivamente, si è passati alla parte pratica: una vera e propria competition che ha visto protagonisti tutti i partecipanti del Master. Divisi in 3 squadre, gli allievi si sono sfidati in una gara culinaria a colpi di microonde, dove dimostrare quanto appreso nel corso della lezione e dar prova della propria abilità e creatività in cucina. Ciascuna squadra, capitanata da un esperto Chef Whirlpool, ha dato prova di originalità scegliendo il proprio nome: **Le belle rosine**, **Le cipolle ridenti**, **Noi**. A loro disposizione sono stati previsti una postazione dotata di un forno a microonde Jet Chef Premium, alcuni ingredienti segreti da abbinare tra loro con un pizzico di estro e fantasia e gli utensili necessari per cucinare: la sfida per ogni squadra era realizzare nel minor tempo possibile una ricetta con gli ingredienti svelati solo all'inizio della competition e usando il maggior numero di funzioni del forno a microonde.

Il piatto realizzato da ognuna delle tre squadre è stato sottoposto al giudizio di una giuria di esperti composta da **Lorenzo Paolini**, amministratore delegato e vice presidente Market Operations South Europe Whirlpool EMEA, **Giovanni Minetti**, direttore generale della Tenuta di Fontanafredda, **Antonio Marchello**, docente del Master e Personal Chef, e **Monica Orienti**, Product Trainer Retail di Whirlpool. La giuria ha assaggiato e valutato ogni ricetta secondo sette parametri: creatività, tempo di esecuzione, completezza e chiarezza, mise en place, gusto, abbinamento al vino e numero di funzioni utilizzate. Il Master si è concluso con una cena di premiazione che ha visto trionfare la squadra "Noi" con la ricetta "**Fassona bardata con salsa alle erbe e con verdure**". Al termine della premiazione a ciascun allievo del Master è stato consegnato il diploma di partecipazione.

«Siamo orgogliosi di aver raggiunto questo importante traguardo: 50 anni di esperienza, ricerca e autorevolezza nell'ambito della cottura a microonde – dichiara Lorenzo Paolini, Amministratore Delegato e Vice Presidente Market Operations South Europe Whirlpool EMEA – Da anni è nostra prerogativa fare cultura su questo tipo di cottura e, in quest'ottica, è nato il progetto di un Master in Microwave Management. Riteniamo, infatti, che come solo le migliori università possano ospitare master in grado di preparare i propri allievi e aprire le porte alle più brillanti carriere così solo un'azienda leader come Whirlpool possa promuovere un corso di approfondimento sulla cottura al microonde che permetta di comprenderne i reali benefici e che la proietti nel futuro come la cucina più all'avanguardia».

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it