

**A.M.I.R.A.**

**Associazione Maitre  
Italiani Ristoranti e  
Alberghi**



# Cucina di sala o Flambè



La lampada è un fornello utilizzato in sala ristorante per la preparazione di piatti flambè

# Flambé

Le prime testimonianze della tecnica di cucinare davanti al cliente riguardano i rechaud ovvero degli scaldavivande ad alcol o a candela, o più verosimilmente con la brace che permettevano di tenere delle pietanze in caldo in prossimità dei tavoli. Ma il periodo che caratterizzò e esaltò il flambé fu quello della Belle Epoque.



## La lampada Flambé

La lampada è composta da un corpo cilindrico che racchiude un serbatoio di alimentazione, con sopra una griglia dove poggia la padella.

Le lampade possono essere realizzate in rame, acciaio, argento e possono avere altezze e larghezze differenti.

Tutti i modelli funzionano grazie a un bruciatore che può avere differenti caratteristiche ed a un regolatore di fiamma.



## Alimentazione

Il fornello può essere alimentato a gas, ad alcol solidificato (gel combustibile) ed ad alcol liquido.

La padella che viene usata è in rame, rivestita internamente di acciaio inossidabile o in alcuni casi d'argento con il manico in legno per evitare che si surriscaldi creando problemi a chi lavora.



## Metodi di lavorazione

Ci sono due metodi per procedere nella lavorazione alla lampada:

- Si prepara la salsa con i vari ingredienti, si aggiungono le vivande che generalmente sono frutta o crepês si fanno cuocere nella salsa e poi si fiammeggia;
- Si cucinano le vivande (carne e pesce) si procede a flambare e poi si tolgono dalla padella e si tengono al caldo. Al fondo di cottura si aggiungono i vari ingredienti per realizzare la salsa. Le vivande vengono poi rimesse nella padella per insaporirle maggiormente oppure paste in precedenza sul piatto e condite con la salsa.



## Considerazione



La cucina di sala può considerarsi un'arte e chi la esegue deve avere molta esperienza, eleganza nei movimenti e professionalità. Non dimentichiamo che questo servizio così delicato si svolge davanti al cliente, la fiamma crea intimità coinvolgendolo durante tutta la lavorazione.

## Regole fondamentali

Perché questo rituale risulti impeccabile è necessario rispettare alcune regole:

- prima di iniziare il lavoro controllare che la mise en place sia perfetta;
- verificare la funzionalità delle attrezzature, lampada carica di combustibile;
- tenere una posizione eretta durante tutta la lavorazione e quando si fiammeggia spostarsi con il corpo leggermente indietro;
- le salse vanno legate a fuoco morbido, mentre a fuoco vivo si fiammeggia;
- le carni non devono cuocere assieme alla salsa precedentemente preparata, diventerebbero dure e tigliose; anche un'eccessiva fiammata le potrebbe indurire;

## Regole fondamentali

- le carni vanno sempre cotte con una sostanza grassa, che una volta dorate a fuoco vivo, vanno tolte dalla padella e tenute in caldo. Questa operazione permetterà alla pellicola protettiva venutasi a creare sulla superficie dell'alimento di mantenere al suo interno tutte le sostanze nutritive.
- per fiammeggiare si dovrebbe avere una buona temperatura all'interno della padella, aggiungere poi il distillato che trasmette il suo delicato aroma dopo la flambata, inclinare la padella per consentire il contatto tra il liquido alcolico e la fiamma. Una adeguata dose di distillato permetterà di contenere nei giusti limiti la fiammata. Muovendo leggermente la padella, la fiamma si distribuisce su tutta la superficie consumando totalmente l'alcol.
- evitare di fiammeggiare in prossimità di tende e arredi facilmente infiammabili o vicino ai rilevatori di incendio;

## Regole fondamentali

- per favorire la fiamma nella preparazione dei dolci, adoperare zollette di zucchero imbevute di alcol, cospargendo con questo zucchero il dessert si ottiene un vivace crepitio;
- è necessario mantenersi ad una giusta distanza dal tavolo del cliente per evitare inconvenienti;
- in caso che l'alcol si esaurisce durante il lavoro, evitare nella maniera più assoluta di riempire il serbatoio a lampada calda, terminato il servizio assicuratevi sia spenta;
- è importante che questo servizio aiuti a snellire il lavoro della cucina;
- se durante il procedimento ci si accorge di aver fatto un errore non si deve interrompere la lavorazione ma si deve cercare nel limite del possibile di correggere lo sbaglio mantenendo la calma.