

NO P

— NOT ONLY PIZZA —



**MADE IN ITALY
DAL 1977**

*Alfa leader nella
produzione di
forni*

**NOT ONLY
PIZZA**

*Forni per pizza
e non solo: le
ricette Alfa*

**LA BELLEZZA
DELLA FIAMMA**

*Forni a legna per
un richiamo alle
tradizioni*

**LA PRATICITÀ
DEL GAS**

*Per la comodità
della gestione della
temperatura*



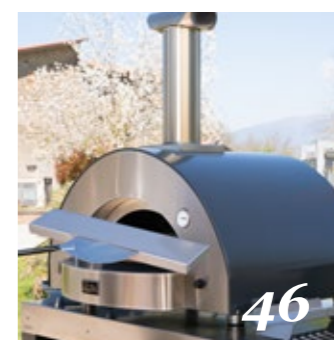
ALFA

Seguici sui nostri social!



Sommario

- 04** Made in Italy
- 06** Artigiani con il fuoco dentro
- 08** Le ricette e i Tutorial Alfa
- 10** Heat Genius®
- 18** Pane fatto in casa
- 20** I forni Alfa: Linea Classico,
Moderno e Futuro
- 24** Linea Moderno
- 30** Linea Classico
- 32** Linea Futuro
- 34** La bellezza della fiamma
- 42** La praticità del gas
- 46** Trasformare il tuo forno a
gas in uno a legna: si può
- 47** Forno per pizza con barbecue
- 52** Dove posizionare il forno?
- 56** Come pulire e proteggere il
tuo forno da esterno?
- 58** Alfa Academy
- 60** Dove trovare i forni Alfa?



MADE IN ITALY



46 anni di storia

Grazie a tutto il team Alfa, ai nostri partner, ai nostri clienti, ai rivenditori e i distributori che ci sostengono ogni giorno e grazie anche a tutte le aziende che in ogni parte del mondo hanno studiato la nostra tecnologia tentando di proporre soluzioni simili, grazie infinite anche a voi perchè ci avete fatto capire che eravamo nella direzione giusta e ci avete spronato a fare sempre meglio. NON CI FERMIAMO MAI!



SILVIA ORTUSO
Executive Committee
& Partner



ANDREA LAURO
Executive Committee
& Partner



SARA LAURO
Executive Committee
& Partner

PIONIERI DEI FORNI

“Immaginiamo un mondo in cui il forno a legna possa diventare uno strumento per tutti. Vorremmo tornare alle nostre radici e trovare un forno in ogni casa, protagonista di una festa o di un semplice pranzo in famiglia.”



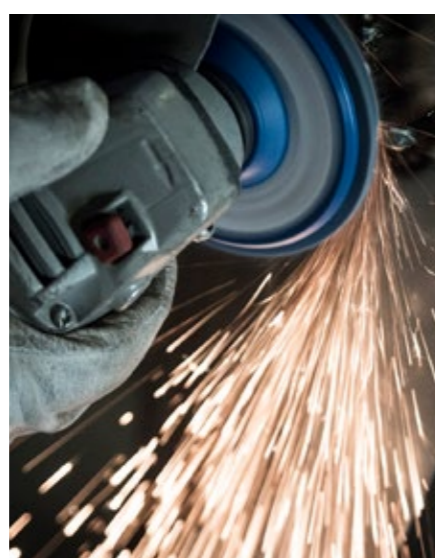
FABRIZIO ORTUSO
Executive Committee
& Partner



GIULIA LAURO
Head of Professional line
& Partner

ARTIGIANI CON IL FUOCO DENTRO

*Mettiamo al vostro servizio la nostra
esperienza pluridecennale nella
progettazione di forni.*



**ALFA è tra i CAMPIONI
DELL'EXPORT 2023**

Indagine curata da Statista in collaborazione con
Il Sole 24 ORE

E da quelle mani sapienti nascono, in Italia, i prodotti Alfa: forni, mattoni refrattari, barbecue, che da 46 anni sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità. Fin da quando, negli anni '80, il prodotto più venduto era una stufa refrattaria chiamata 'Fornacella'. Siamo orgogliosi di essere italiani e siamo orgogliosi di lavorare con questi artigiani: i migliori artigiani. Senza

di loro non saremo qui a celebrare questi 46 anni. Ma per guidare una squadra di artigiani e professionisti ci vogliono leader in grado di condurre e motivare, che abbiano una visione chiara del futuro e uno sguardo attento alle tradizioni. I nostri leader, dal 1977, sono Marcello Ortuso e Rocco Lauro, fondatori di Alfa Forni e anima di questa grande, bellissima squadra.

Noi crediamo nell'autenticità ed unicità di quello che facciamo, i nostri forni, ma anche nella tua, che verrà espressa nella sua forma migliore quando preparerai la cosa più buona che noi italiani sappiamo fare meglio di chiunque al mondo...
La pizza!



Le ricette Alfa

1 tutorial Alfa



COME CONVERTIRE IL TUO FORNO ALFA DA GPL A METANO



MANUTENZIONE E PULIZIA DEL TUO FORNO ALFA



COME ASSEMBLARE E DOVE POSIZIONARE IL TUO FORNO



FORNO IBRIDO: COME COMBINARE LA COTTURA A LEGNA E A GAS



TEMPERATURA, ISOLAMENTO, COIBENTAZIONE E RESISTENZA, TUTTO IN UNICO FORNO PER PIZZA: IL FORNO ALFA



Come sfornare una pizza cotta alla perfezione? Il segreto sta tutto nel forno.

Ti sarà sicuramente capitato di impastare con cura farina, acqua e lievito, aspettare pazientemente che l'impasto lieviti tutta la notte, condirlo con ingredienti di ottima qualità per poi sfornare una pizza deludente, magari perché bruciata alla base e poco cotta all'interno.

Per consentirti di preparare a casa una pizza buona come quella del tuo ristorante preferito i ricercatori Alfa hanno ideato la tecnologia Heat Genius® grazie alla quale il condimento cuoce a una temperatura, l'impasto a un'altra, con il risultato che ogni pizza risulta cotta alla perfezione. In pochi minuti di cottura l'impasto deve poter diventare

crocante all'esterno e soffice e umido al punto giusto all'interno; senza dimenticare il condimento che deve essere pronto nello stesso lasso di tempo utile a cuocere la base. La tecnologia Heat Genius® ti consente di cuocere la base e i condimenti a temperature diverse per sfornare pizze sempre gustose e fragranti.

Questo perché il calore viene rilasciato lentamente dalla pietra refrattaria e irradiato uniformemente attraverso le pareti curve del forno facendo diventare croccante l'impasto senza bruciare; mentre i condimenti riescono a cuocere più velocemente rilasciando parte della loro umidità, raggiungendo così l'equilibrio perfetto.

Heat Genius®:

la cottura intelligente della pizza

In particolare, sono tre gli elementi che rendono la tecnologia Heat Genius® così performante:

- **Mattone refrattario HeatKeeper®**
- **Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®**
- **Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®**



01.

Mattone refrattario HeatKeeper®

Realizzato nello stabilimento Alfa di Anagni, questo particolare mattone in refrattario riesce ad assorbire e immagazzinare il calore molto meglio della pietra lavica o della ceramica, materiali di solito utilizzati nei comuni forni per pizza che si trovano in commercio. Grazie al mattone refrattario HeatKeeper® il suolo dei forni Alfa cuoce rapidamente le tue pizze rendendole croccanti e soffici al punto giusto.

02.

Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®

Nei forni Alfa lo spazio tra le pareti di acciaio inossidabile è riempito con un particolare materiale isolante: il DoubleDown Ceramic Superwool®. Questa fibra ceramica offre una resistenza al calore doppia rispetto a quella fornita dalla comune lana di roccia. Questo tipo di isolamento permette ai forni Alfa di mantenere meglio il calore all'interno della camera di cottura consentendoti di sfornare pizze sempre ben cotte con un notevole risparmio di combustibile.



03.

Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®

Solitamente i forni per pizza domestici liberano il calore accumulato all'interno della camera di cottura attraverso la canna fumaria. Questo significa che buona parte del calore generato dalla combustione viene disperso all'esterno.

Questa tecnologia prevede che l'aria calda circoli nella camera di cottura e venga sospinta verso il basso da un apposito convogliatore così da riscaldare ulteriormente il mattone refrattario e cuocere meglio la pizza. Questo accorgimento fa sì che il forno mantenga sempre la giusta temperatura per poter cuocere in maniera perfetta e omogenea sia la base sia i condimenti della pizza.





5 RAGIONI PER SCEGLIERE UN FORNO PER PIZZA ALFA HEAT GENIUS®

I forni per pizza Alfa coniugano tecnologia, performance ed estetica. Anche il più piccolo componente è studiato per offrirti sempre i migliori risultati in cottura e la massima sicurezza con un occhio sempre attento al design.

Grazie ai continui processi di innovazione, i forni per pizza domestici Alfa possono offrire prestazioni professionali come rapidità di accensione e precisione nelle diverse cotture. Basti pensare che in soli 10 minuti possono raggiungere 500°C e in 2 possono cuocere una pizza, riducendo così i costi legati al combustibile e l'attesa dei tuoi ospiti.

Ma cosa differenzia i forni Alfa Heat Genius® dai molteplici modelli disponibili in commercio?

01.

Costruzione della camera di cottura in acciaio Forninox®

Per cuocere la pizza in pochi secondi il forno deve poter raggiungere temperature molto elevate che possono sfiorare anche i 500°C.

Questo significa che il forno deve essere in grado di resistere al calore prodotto durante la combustione senza che questo lo danneggi in alcun modo.

Ecco perché la camera di cottura di un forno per pizza Alfa è realizzata con ben due diversi tipi di acciaio con un'alta resistenza termica:

Acciaio inox 441 con titanio per la parete interna, così da rispondere meglio allo stress termico
Acciaio inossidabile per la parete esterna, così da resistere al calore, alla corrosione e agli agenti atmosferici

In questo modo la camera di cottura dei forni Alfa sfrutta tutti i vantaggi dell'acciaio inox della cupola e i mattoni in refrattario del piano trattenendo meglio il calore, dando il massimo durante la cottura della pizza, o di altre pietanze, e durando più a lungo nel tempo.

02.

Design a semisfera OptiDome

Non è un caso che la parte superiore dei forni per pizza sia realizzata da sempre in modo sferico. La particolare forma della cupola, infatti, consente un movimento ottimale dell'aria per distribuire il calore all'interno della camera di cottura permettendogli di raggiungere temperature elevate e di mantenerle costanti durante la cottura degli alimenti.

Il team Ricerca e Sviluppo Alfa ha studiato questa particolare caratteristica dei forni per pizza con l'intento di migliorarla e portarla ad un livello di efficienza superiore. Nasce così la cupola OptiDome dal design a semi sfera appiattita in grado di massimizzare la circolazione e il flusso di calore all'interno della camera di cottura.

La sua particolare forma consente al forno per pizza Alfa di scaldarsi rapidamente e di mantenere le temperature costanti per cotture sempre uniformi.

03.

Guscio con doppio strato di verniciatura a polvere

I forni per pizza Alfa Heat Genius® sono realizzati con due strati di verniciatura a polvere che prevedono ben sette fasi per arrivare al risultato finale.

Questo permette ai forni Alfa di resistere meglio agli agenti atmosferici, durare nel tempo e offrire la massima funzionalità e facilità di pulizia.

04.

Tecnologia "Ready Already"

Grazie alla tecnologia "Ready Already" i forni Alfa riescono a raggiungere la temperatura giusta per infornare la pizza ancora più velocemente, riducendo così anche il tempo necessario per riscaldarsi nuovamente tra una pizza e l'altra. In questo modo tutti i tuoi ospiti potranno mangiare insieme evitando che i morsi della fame si facciano sentire nell'attesa tra una cottura e l'altra.

05.

Bruciatore a gas Sidefire

Nei forni a gas Alfa dotati di tecnologia Heat Genius® nulla è lasciato al caso, neanche il più piccolo dettaglio. Ecco perché dispongono di un particolare sistema Sidefire che prevede che il bruciatore Alfa si trovi sul lato del forno e mai sul fondo, come avviene nella maggior parte dei forni in commercio.

Grazie al sistema Sidefire di Alfa il calore è libero di propagarsi in tutta la camera di combustione circolando liberamente per offrirti una migliore prestazione in termini di cottura della pizza.

Questo si traduce in performance elevate e minori consumi, rivelandosi una soluzione concreta anche per la tutela dell'ambiente.



UNA RICETTA PER TUTTI

Pane fatto in casa



INGREDIENTI



180°C



25-30 min



2 filoncini



Difficoltà

- Farina integrale – 500 gr
- Farina 00 – 500 gr
- Acqua – 600 ml
- Lievito di birra 2/4 gr
- Olio – 25 gr
- Sale – 25 gr sciogliere completamente
- Miele – 1 cucchiaino
- Semi misti – 30 gr



COTTURA

Nel forno a legna:

Accendete il fuoco al centro del piano con qualche legnetto. Quando il fuoco ha preso aggiungete qualche ciocco di legna di taglia piccola. Dopo una ventina di minuti si sarà formata della brace quindi cospargetela su tutto il piano, così da permettere alle tavole del piano di incamerare meglio il calore e in minor tempo. Dopo circa dieci minuti potete spostare le braci sul lato sinistro, mantenendo sempre una piccola fiamma e infornate il pane. Il pirometro e la temperatura del piano dovranno segnare circa 250 gradi. Cuocete il pane preferibilmente a sportello chiuso, monitorando la temperatura costantemente e nel caso dovesse scendere, inserite un piccolo ciocco di legna.

PROCEDURA

- 01.** Versa in un contenitore metà dell'acqua e fai sciogliere il lievito.
- 02.** Mischia le due farine, versane metà nella planetaria e aggiungi l'acqua con il lievito gradualmente.
- 03.** Aggiungi la parte restante della farina.
- 04.** Aggiungi il sale nella restante parte d'acqua e mescola fino a farlo sciogliere completamente.
- 05.** Aggiungi l'acqua con il sale e continua a impastare.
- 06.** Aggiungi i semi poi il miele e infine l'olio.
- 07.** Fai lievitare l'impasto circa 16 ore a temperatura ambiente, coperto da un canovaccio.
- 08.** Una volta lievitato dividi in due l'impasto e forma due filoncini.
- 09.** Attendi che il pane raddoppi di volume e inforna a una temperatura di 250 gradi, a fiamma medio/bassa.

Nel forno a gas:

Accendete il forno un'ora prima di infornare. Nella prima mezz'ora alla massima potenza a sportello chiuso per permettere alle tavole di incamerare calore, che poi rilasceranno nella cottura. Poi, nella seconda mezz'ora, a fiamma bassa, per permettere al forno di arrivare al set point di temperatura, ovvero 250 gradi. Cuocete il pane preferibilmente a sportello chiuso.



Linea Moderno



**CLASSICO,
MODERNO
E FUTURO:**

Linea Classico



***Tre nuove linee estetiche, tre tipologie di alimentazione,
stesse prestazioni e contenuto tecnologico.***

.....

La linea domestica da esterno di forni ibridi permette la realizzazione di performance gastronomiche di alto livello con un solo imperativo: cucinare all'aria aperta. Interamente realizzati in Italia nel nostro stabilimento vicino Roma tutti i forni a legna Alfa sono pronti all'uso e facili da usare. In giardino, in piscina o all'interno di un'abitazione, per un uso sporadico o quotidiano, la gamma di prodotti proposta da Alfa è pensata per soddisfare appieno le esigenze di ogni consumatore. Ogni caratteristica tecnica dei Forni Alfa è pensata per migliorarti la

vita. A partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: in soli 5 minuti si riscaldano fino a 500° e possono cuocere una pizza in 1 minuto. Forni perfetti per chi ha poco tempo e tanti amici da invitare! E si puliscono in un attimo!

I forni moderni, portatili, compatti e altamente performanti, sono perfetti per arredare l'outdoor e permetterti di gustare dell'ottima pizza in compagnia di amici e familiari, anche se non disponi di un giardino, ma solo di un terrazzo o un piccolo balcone.



Dal momento che oggi gli spazi esterni alla casa sono curati nel design tanto quanto quelli interni, l'estetica del forno per pizza non può essere lasciata al caso. Per andare incontro alle esigenze di chi desidera un ambiente perfettamente coordinato tra indoor e outdoor, la gamma dei forni Alfa è stata suddivisa in tre linee estetiche; tutte in grado di adattarsi perfettamente alle tue esigenze di stile, senza per questo rinunciare alle prestazioni.

Stile, colore, forma, accessori, piano di lavoro: nello scegliere il forno per pizza perfetto nessuna scelta va sottovalutata, pena la creazione di una cucina da esterno esteticamente poco gradevole e funzionale. Una volta individuato il mood generale, le finiture e i complementi d'arredo, scegliere il forno da esterno diventa un gioco da ragazzi.

Negli spazi dal sapore più classico via libera a forni per pizza dal design rétro, mentre in quelli più moderni sarà il colore a donare uno stile più brioso, così come in quelle contemporanee l'acciaio darà un'impronta più minimal e decisa.

Linea MODERNO



Le curve morbide e stondate che caratterizzano i forni di questa linea sono l'ideale per caratterizzare gli spazi più giovani e moderni.

La qualità dei materiali utilizzati e la possibilità di scegliere il colore del forno che più si adatta ai complementi d'arredo e alla tavola outdoor rende i modelli della linea Moderno funzionali e perfettamente in grado di integrarsi con la tua casa e il tuo stile di vita.

Linee curve, design italiano e il meglio della tecnologia Alfa convivono nella linea Moderno e ben si prestano a dare carattere e stile a spazi giovani e dinamici.



Moderno **PORTABLE**

Con le sue dimensioni ridotte Portable è il forno per pizza più compatto della linea Moderno, si assembla in modo rapido e intuitivo ed è subito pronto all'uso.



Leggerezza
Pesa solo 35kg

Raggiunge fino a 500° C permettendoti di sfornare in appena 90 secondi una vera pizza napoletana ovunque desideri.



Massime prestazioni
Raggiunge fino a 500°C

In soli 35Kg di peso Portable, come tutti i forni Alfa, racchiude l'innovativa tecnologia Heat Genius® che garantisce performance superiori, ottimizzando al tempo stesso i consumi.



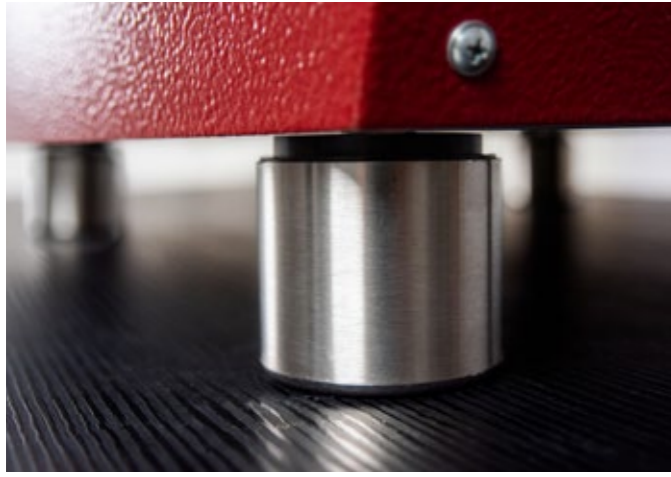
Velocità di cottura
Cuoce una pizza in 90"

Grazie alle elevate prestazioni e al design compatto e leggero il forno Portable di Alfa diventerà il compagno indispensabile di tutte le tue gite fuori porta e della tua cucina all'aperto, poiché occupa poco spazio ed è molto facile da trasportare e riporre.



Tecnologia Heat Genius®
Prestazioni ancora più elevate

La pratica cover, utile a proteggere il forno da agenti atmosferici e polvere, quando non lo utilizzi, si trasforma in una comoda sacca da trasporto grazie alle due maniglie laterali, permettendoti di spostarlo ovunque tu voglia organizzare le tue cene all'aperto.



Linea **CLASSICO**

Con le sue curve tradizionali che richiamano il passato e il design senza tempo, questa linea riesce a richiamare le atmosfere dei casolari di campagna grazie al connubio tra la più classica forma dei forni a legna e la più recente innovazione tecnologica.

La cupola arrotondata e il frontale in acciaio inox che contraddistinguono la Linea Classico rendono il tuo spazio esterno ancora più confortevole e accogliente.

I forni che fanno parte di questa linea si integrano perfettamente in tutti quegli ambienti caratterizzati da uno stile rustico e tradizionale.



Linea **FUTURO**

La Linea Futuro coniuga un design pulito ed essenziale e prestazioni sorprendenti in grado di offrirti risultati eccezionali in modo estremamente intuitivo.

Minimalismo, praticità ed eleganza discreta si esprimono attraverso il forno da esterno di questa linea caratterizzato dall'acciaio inox.

Una sola finitura, un solo colore, una forma semplice e lineare che ne facilita l'utilizzo e la pulizia e che ben si presta per essere affiancata ai barbecue moderni per una cucina da esterno senza tempo.



LA BELLEZZA DELLA FIAMMA

Non esiste nient'altro che ha la capacità di richiamare alla mente i valori delle tradizioni, della famiglia e del buon cibo come il classico forno a legna in mattoni. La capacità di controllare il fuoco ci affascina sin dalla preistoria ed è stato un passo evolutivo fondamentale per la nostra specie. Se ad essa si aggiunge lo scopo della cottura del cibo per riempirci la pancia, otteniamo un mix di fattori potentissimi che spiega i motivi ancestrali per cui le persone sono tanto affascinate dal forno a legna. Esso ci riporta istintivamente alle cotture della nonna e alle tradizioni contadine, dei valori offuscati dall'era digitale in cui viviamo, ma che si stanno pian piano riscoprendo. Oltre al fascino insito nella gestione della fiamma, un altro motivo che ci spinge a preferire il forno a legna è il profumo del combustibile, un aroma totalmente naturale che può diventare un vero e proprio ingrediente aggiuntivo nelle diverse ricette.



L'AROMA DELLA LEGNA

La legna è un combustibile molto spesso sottovalutato. Ha un potere calorifico notevolmente alto, superiore a quasi tutti gli altri strumenti di combustione utilizzati di norma in ambienti di cottura domestici e professionali. Di tipologie di legna da combustione ne esistono tante ed è bene quindi scegliere in base non solo alla convenienza del prezzo, ma anche e soprattutto in relazione alla resa e all'efficienza.

Molti legni infatti tendono a bruciare generando poco calore e tanta brace e vanno quindi assolutamente evitati. Normalmente la legna utilizzata per la cottura è di quercia o di faggio. L'ideale sarebbe combinarli entrambi usando la prima per portare il forno a temperatura e la seconda per continuare la cottura.



Cosa si può cucinare nel forno a legna?



Quando sono a casa e con molto tempo libero, tante persone riscoprono l'amore per la cucina e per le ricette genuine.

Si impara a conoscere le materie prime di qualità, magari scoprendo produttori artigianali vicino casa, e si sperimentano nuovi piatti per un momento di convivialità in famiglia. Il forno a legna è uno strumento molto versatile e chi ha la fortuna di averne uno in casa, o negli spazi all'aperto, può utilizzarlo per preparare tantissime ricette.

È lo strumento ideale per la cottura della pizza e del pane, ma è perfetto anche per primi, secondi, contorni e dolci.

Inoltre, con un po' di abilità nella gestione del fuoco e delle cotture, è possibile realizzare un menù completo con un'unica accensione del forno.

Il primo consiglio è quello di iniziare scaldando per bene il forno e infornare prima la pietanza che cuoce alla temperatura più alta, perché è più facile controllare la temperatura quando questa scende, rispetto a quando sale.

Il classico esempio è la cottura della pizza e del pane, che

possono anche essere preparati con lo stesso impasto.

In questo caso, infatti, possiamo portare il forno intorno ai 450 °C per cuocere le pizze per una cena o un pranzo in compagnia, smettendo di aggiungere legna ad ardere. Una volta che saranno cotte, la temperatura del forno inizierà a scendere e, nel momento in cui avremo mangiato la nostra pizza, questa sarà intorno ai 300°C. Potremo quindi procedere infornando un filoncino di pane, ideale da mangiare il giorno successivo, siccome dovrà prima raffreddarsi.

Chi non ha necessità di cuocere il pane, può sfruttare altre ricette da forno a legna per ottimizzare ogni accensione, come ad esempio una bella teglia di pasta al forno, un pollo o un pesce arrosto con un contorno di verdure gratinate e chi più ne ha, più ne metta. Tutte queste ricette non hanno bisogno di temperature alte come quelle della pizza e riescono bene anche nel forno elettrico o a gas. La cottura a legna però, darà un gusto unico ad ogni ricetta, arricchendo ogni nostro piatto di un sapore genuino.

Ma le ricette per il forno a legna sono tantissime e di seguito ve ne proponiamo un'altra.

Lasagne con ragù bianco ai funghi



250°C



20 min



6 persone



Difficoltà



PROCEDURA

- 01.** Per prima cosa, prepariamo il sugo con il classico soffritto di cipolla, a cui possiamo aggiungere diversi tipi di carne. Più le carni sono variegate, meglio è: possiamo utilizzare carne mista macinata, salsiccia e pancetta; ma per questa ricetta, è particolarmente indicato lo speck a dadini.
- 02.** Fatta rosolare la carne, aggiungiamo i funghi tagliati finemente a strisciole, che andremo a cuocere in padella solo per il tempo necessario a far evaporare un po' d'acqua.
- 03.** Nel frattempo, mettiamo a bollire una pentola per la pasta dove potremo iniziare a cuocere le lasagne un po' per volta, in abbondante acqua salata. Saranno sufficienti due o tre minuti di cottura e vi consigliamo di passarle in un recipiente con acqua fredda appena sono pronte, prima di iniziare a comporre il piatto. Questo serve a bloccare la cottura della pasta finché non andrà in forno, in modo da renderla più consistente e gustosa.
- 04.** Prepariamo a parte una serie di formaggi che andremo ad aggiungere durante la composizione. Sono perfetti la besciamella e il parmigiano grattugiato, ma possiamo utilizzare anche la mozzarella (da tagliare a dadini per far scolare l'acqua in eccesso).
- 05.** Procediamo imburrando una teglia dai bordi alti e disponendo i vari ingredienti a strati, iniziando con una base di pasta su cui spargere in modo più o meno omogeneo il sugo e i formaggi, da coprire con il successivo strato di pasta ed altro condimento, fino ad ottenere una lasagna alta almeno 7 – 8 strati.
- 06.** A questo punto, possiamo far riposare la composizione a temperatura ambiente, se la cuoceremo entro poche ore, mentre è meglio metterla in frigo per attese più lunghe, per poi estrarla un'oretta prima di infornarla.
- 07.** Per quanto riguarda la cottura della lasagna nel forno a legna, la temperatura può andare dai 200 ai 250 gradi. Occorrerà bilanciare i tempi e la distanza dal fuoco, aumentando quest'ultima al crescere della temperatura. Quella nel forno è la seconda cottura per la maggior parte degli ingredienti, quindi non deve essere eccessiva. È sufficiente che il calore riscaldi per bene gli ingredienti e scioglia i formaggi per creare quella deliziosa crosticina sullo strato superiore, mentre all'interno, la lasagna non deve asciugare troppo.



UNA RICETTA PER TUTTI

Pancettone alle erbe mediterranee



180°C



6 persone



Difficoltà

INGREDIENTI

- 1 Pancettone di Maiale con cotenna
- 1 dl. di vino bianco
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 1 rametto di Rosmarino
- 2 spicchi di Aglio
- 1 dl. di Olio di Oliva
- 2 cucchiaini di Sale Grosso
- q.b. Sale e Pepe Nero

PROCEDURA

- 01.** Incidere la cotenna del pancettone. Cospargere il piano di lavoro con il sale grosso, girare il pancettone con il lato della cotenna rivolto verso il basso e sfregare ripetutamente sul piano di lavoro.
- 02.** In una casseruola bassa mettere l'olio, le spezie e gli spicchi d'aglio schiacciati con il lato del coltello e posizionarla nel forno a legna stabilizzato a 180°C per circa 10 minuti.
- 03.** Tirare fuori dal forno la casseruola, aggiungere il pancettone con il lato della cotenna rivolto verso l'alto, aggiungere sul lato il vino bianco senza bagnare la cotenna e rimetterla in forno.
- 04.** Quando la temperatura interna del pancettone avrà raggiunto i 74°C, tirare fuori la casseruola dal forno. Girare il pancettone su se stesso in modo che la cotenna possa inumidirsi dei succhi di cottura, spostarla su una griglia sospesa con il lato cotenna nuovamente verso l'alto e posizionarla a sua volta nella pirofila, riportandola in forno.
- 05.** Al raggiungimento degli 84 gradi interni, togliere la casseruola dal forno. Spostare il pancettone su un tagliere e farlo riposare 5 minuti. Nel frattempo recuperate i succhi di cottura dalla casseruola, filtrateli e aggiungete un cucchiaio di senape di Djione, emulsionando con cura.
- 06.** Affettare il pancettone lungo le incisioni e servire decorando la fetta con la salsa ricavata.

LA PRATICITÀ DEL GAS

Cuochi e pizzaioli amatoriali in molti casi preferiscono il forno a gas da esterno, per via dei suoi vantaggi in termini di comodità di utilizzo e versatilità delle cotture. Nello scegliere il forno migliore, infatti, bisogna domandarsi quale tipo di strumento è il più funzionale alle nostre esigenze, cioè quello più adatto al tipo di uso che intendiamo farne.

I diversi tipi di forni, a legna, a gas o elettrico, offrono prestazioni differenti, che riguardano sia la cottura dei cibi sia le diverse modalità di utilizzo.

Dobbiamo innanzitutto precisare che non esiste un combustibile migliore degli altri a prescindere, poiché la scelta giusta dipende dall'utilizzo che si vuole fare dello strumento di cottura. Il modo in cui viene utilizzato il forno può essere molto variegato

e abbiamo infatti esigenze diverse a seconda di vari fattori. Le principali considerazioni che dobbiamo fare sulle diverse alimentazioni riguardano due punti importanti, ognuno dei quali ha un certo peso nell'influencare la scelta. Essi sono:

1. Le prestazioni di cottura

Iniziando dal forno a legna, esso può cuocere qualsiasi ricetta ma è necessario sviluppare un'abilità manuale molto più sofisticata, che necessita di tanta pratica. Tenere sotto controllo la temperatura del forno a legna è infatti piuttosto difficile, poiché essa dipende da diversi fattori (quantità di brace prodotta, intensità della fiamma e

distanza della pietanza dal fuoco). Se da un lato la cottura a legna è la più difficile da utilizzare, dall'altro è anche quella che può darci maggiori soddisfazioni, sia per il fascino del controllo del fuoco, sia perché andremo ad aggiungere l'aroma del combustibile alle nostre pietanze. Il forno a legna è lo strumento perfetto per il mondo della panificazione e soprattutto per la pizza al piatto, che necessita di temperature molto alte. Passando al forno a gas, possiamo dire sinteticamente che esso rappresenta il giusto compromesso fra temperatura raggiungibile e comodità di utilizzo. I forni a gas infatti riescono ad arrivare a temperature vicine a quelle dei forni a legna (abbondantemente sopra i 300°C), con in più il

grande vantaggio della comodità nella gestione della temperatura, che avviene automaticamente. Al contrario del forno a legna, il forno a gas è molto più facile da pulire, per via dell'assenza dei residui della combustione. Esso inoltre è molto più versatile, in quanto è possibile cucinare qualsiasi ricetta con questo strumento, in modo molto più comodo. Per quanto riguarda il forno elettrico infine, esso rappresenta senza dubbio il tipo di forno più versatile. Grazie alla combinazione di diverse funzionalità è infatti possibile effettuare tante cotture diverse con questo strumento.

2. I diversi vincoli di installazione

Ogni tipo di forno necessita di essere installato seguendo alcuni accorgimenti. Anche da questo punto di vista, il forno a legna è sicuramente quello più impegnativo, poiché necessita di una canna fumaria per espellere i fumi prodotti dal fuoco vivo. La canna fumaria costituisce un fattore in più da considerare nella progettazione degli edifici. Il forno a legna è infatti molto più comune all'esterno delle case, dove i vincoli costruttivi sono estremamente attenuati. Passando ai forni a gas, possiamo

subito dire che presentano vincoli di installazione minori rispetto ai forni a legna. In questo caso l'unica accortezza da tenere presente è la necessità di collegare lo strumento alla rete del gas domestica, a cui possiamo collegarci sia nella cucina interna, che per un utilizzo esterno. Il forno elettrico, infine, è il tipo di forno dall'installazione più facile, poiché occorre solo attaccare una spina ad una presa. In tutte le cucine delle nostre case, nel momento della costruzione, sono di solito previste diverse prese di corrente per gli elettrodomestici, sia a vista che nascoste dietro i mobili.





LE 5 CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE UN FORNO PER PIZZA A GAS DA ESTERNO

Per poter gustare a casa una pizza degna di un pizzaiolo professionista è importante dotarsi di uno strumento che riesca a coniugare facilità di utilizzo e prestazioni elevate, sia in termini di cottura sia di sicurezza.

1. Praticità di installazione dei forni a gas da esterno

L'installazione dei forni a gas è molto semplice dal momento che è sufficiente collegare il modello acquistato alla rete domestica del gas.

Inoltre, qualora allacciarsi alle tubature del gas cittadino dovesse risultare complicato, è possibile collegare il forno ad una bombola, rimuovendo così ogni vincolo di installazione.

2. Facilità di utilizzo e manutenzione del forno a gas per pizza

Uno dei principali vantaggi offerti dai forni a gas, rispetto a quelli alimentati a legna, è sicuramente la semplicità di utilizzo, in quanto non si ha la necessità di gestire la fiamma manualmente durante l'utilizzo e di dover acquistare e trovare spazio per la legna necessaria. Le soluzioni a gas richiedono pochissimi minuti per arrivare a temperatura, poiché la fiamma in accensione si può impostare sin da subito al massimo della sua potenza. Un altro grande vantaggio risiede nel fatto che il forno, una volta sfornate le pizze, non necessita di essere pulito dai residui della combustione.

3. Adattabilità a qualsiasi contesto

I forni per pizza da esterno possono essere collocati negli ampi giardini delle case di campagna, ma anche nei piccoli terrazzi o balconi cittadini. Soprattutto nei contesti urbani è indispensabile che il forno possa essere utilizzato in qualsiasi ambiente esterno senza disturbare i vicini in fase di cottura.

4. Possibilità di trasformazione da un forno a gas in un forno a legna

Se si è totalmente indecisi tra forno a gas o a legna potrebbe essere utile sapere che in commercio esistono forni ibridi che possono essere alimentati sia a gas che a legna. Ad esempio, i forni a gas in acciaio Alfa possono tranquillamente essere trasformati in forni a legna grazie al Kit Hybrid: un bel vantaggio per chi non vuole rinunciare al profumo caratteristico della cottura del pane.

5. Elevati standard di sicurezza

Quando si parla di forni a gas per pizza non si può sottovalutare l'aspetto legato alla sicurezza. Oltre ad utilizzare materiali di qualità e componenti realizzate interamente in Italia, Alfa installa nei propri forni un bruciatore brevettato studiato appositamente per prevenire gli incidenti legati alle fughe di gas. Il bruciatore Alfa è stato progettato per garantire una perfetta combustione e si differenzia dagli altri presenti sul mercato per l'utilizzo di due particolari dispositivi che rendono il suo utilizzo estremamente sicuro: la fiamma pilota e la termocoppia.





Per il tuo forno a gas, sì, ma anche a legna

Il kit brevettato Alfa Forni permette di utilizzare il tuo forno a gas alimentato a legna.

In soli due passaggi semplicissimi potrai utilizzare il tuo forno anche a legna: copri il bruciatore a sinistra con l'apposito copri-bruciatore per proteggerlo dalla fuliggine e dal calore della fiamma e utilizza il paralegna a destra per mantenere la legna sul lato.

Quindi il fuoco si svilupperà solo sul lato opposto al bruciatore, mai sul copri-bruciatore (sarà importante verificare che il bruciatore sia in ottime condizioni prima di utilizzarlo di nuovo a gas).

Realizzato in acciaio inox AISI 441, il kit hybrid è stato progettato appositamente per facilitare al massimo l'utilizzo del forno e per godere del piacere e dell'aroma della legna quando si vuole.



FORNO PER PIZZA CON BARBECUE: LE SOLUZIONI ALFA FORNI



Il kit per trasformare il tuo forno a gas in un forno a legna



Cosa c'è di meglio di una pizza o di una grigliata tra amici? Giardino, porticato o balcone di casa possono ospitare tavole imbandite e un angolo cottura funzionale per preparare di volta in volta pietanze sempre diverse. In un grande terrazzo è facile attrezzare una cucina esterna dotata di tutte le comodità, ma bastano anche piccoli spazi esterni per riuscire a godere della compagnia dei propri ospiti. Poter disporre di un forno in grado di offrire diverse tipologie di cottura in assoluta libertà è già di per sé un enorme vantaggio.

Decidere di sfornare una fragrante pizza napoletana o di preparare un'ottima grigliata grazie allo stesso strumento consente sia di ottimizzare gli spazi sia di massimizzare il budget a disposizione, dal momento che non sarà necessario acquistare due strumenti di cottura diversi.

Il segreto? Dotarsi di strumenti versatili in grado di realizzare cotture diverse come il forno per pizza con barbecue, nel proprio giardino.

Con un solo strumento diventa possibile cimentarsi di volta in volta con la cottura al forno, alla griglia o al barbecue realizzando pietanze sempre diverse, che possono spaziare dalla pizza alla grigliata di carne, dal pesce alle verdure.

I forni domestici Alfa si trasformano rapidamente in barbecue grazie all'apposito accessorio BBQ 500.

In questo modo è possibile ottenere delle ottime grigliate

nel forno, evitando così di acquistare un altro strumento di cottura dedicato a questo tipo di preparazioni.

Facile da usare e da pulire, BBQ 500 può essere utilizzato nei forni domestici Alfa ed è composto da 3 soli elementi:

- **Teglia:** contiene le braci roventi e serve come base d'appoggio nel forno
- **Griglia girevole:** realizzata in acciaio, si posiziona in modo stabile sulla base e su di essa si vanno a posizionare i cibi da cuocere
- **Pinza:** utile per ruotare la griglia e capovolgere gli alimenti per ottenere una cottura perfetta senza il rischio di scottarsi

Grazie a questi 3 semplici componenti è possibile cuocere qualsiasi pietanza alla griglia in modo unico, combinando tre diverse tipologie di cottura: forno, griglia e BBQ.

Come fare una grigliata senza barbecue con BBQ 500

Con BBQ 500 si possono grigliare carne, pesce e verdure ottenendo sempre risultati impeccabili. È un kit estremamente versatile che permette di sfruttare il forno a legna come un barbecue realizzando diversi tipi di cottura in base a come si decide di utilizzarlo.

Questo perché BBQ 500 può essere usato in due modi:

- **Con le braci** per ottenere una cottura veloce a elevata temperatura, molto simile alla griglia tradizionale
- **Senza braci** per avere una cottura più lenta e uniforme che ricorda quella classica al forno

Il funzionamento in entrambi i casi è molto semplice e intuitivo. **Se si decide di utilizzare BBQ 500 con le braci sarà sufficiente:**

1. Posizionare le braci roventi nella metà anteriore della teglia aiutandosi con una paletta di metallo
2. Mettere la griglia sulla teglia
3. Adagiare il cibo da cuocere sopra la griglia
4. Inserire BBQ 500 all'interno del forno

Qualora le pietanze dovessero cuocere troppo velocemente è possibile ruotare la griglia così da spostare le pietanze nella metà della teglia libera dalle braci, così da ottenere una cottura più delicata.

Se, invece, si opta per la cottura senza braci

basterà mettere la griglia sulla teglia, posizionarci sopra gli alimenti da grigliare e inserire il tutto all'interno della camera di cottura del forno.

Tenendo aperto lo sportello del forno è possibile aumentare il circolo d'aria calda e, di conseguenza, ottenere una cottura per convezione delle pietanze più veloce. Viceversa, tenendo lo sportello chiuso si può avere una cottura più lenta e saporita simile a quella del barbecue tradizionale.

Una volta terminata la cottura dei diversi cibi, la pulizia di BBQ 500 è estremamente semplice.

Infatti, la teglia raccoglie i liquidi degli alimenti durante la cottura, evitando così di sporcare il piano del forno, e la griglia di acciaio è asportabile così da essere facilmente detersa. Grazie a BBQ 500, dunque, è possibile ottenere una grigliata perfetta usando semplicemente il forno per pizza da giardino senza dover acquistare un ulteriore strumento di cottura se si vogliono invitare gli amici per un barbecue.





DOVE POSIZIONARE IL FORNO?

Uno degli elementi fondamentali per iniziare a cimentarsi con i diversi impasti di pane e pizza è senza dubbio la base sulla quale disporre il proprio forno che può rivelarsi particolarmente valida anche come piano d'appoggio per cucinare.

Disporre di una base per forno da pizza studiata nei minimi dettagli e dotata di diversi accessori utili a migliorare l'esperienza di utilizzo, facilita enormemente le operazioni culinarie rendendo subito più efficiente sia il lavoro sia la gestione del forno.

I vantaggi di una postazione di cottura allestita con un forno dotato di un buon supporto sono molteplici:

- **Facilità di movimentazione**
- **Ottimizzazione degli spazi**
- **Praticità d'uso**
- **Semplicità di montaggio**

Una base per forno ben progettata e realizzata riesce ad agevolare il lavoro del pizzaiolo ed è comoda e utile durante le preparazioni.



I forni mobili Alfa possono essere sistemati in due modi:

- Su un tavolo mobile
- Su un'apposita struttura creata su misura del forno

Il tavolo per pizza Alfa offre la massima versatilità per allestire una cucina all'aperto su ruote, poiché ci consente di sfruttare al meglio gli spazi e di valorizzare al massimo il

forno domestico da esterno. È infatti l'ideale come piano d'appoggio per il forno domestico da esterno free standing, sia a legna che a gas. L'ampio spazio tra la base e il piano di lavoro ci consente di accatastare una buona quantità di legna, o di allocare una bombola per il gas.

Ogni forno Alfa dispone di una base di dimensioni adeguate che serve sia da stazione per la preparazione della

pizza sia come base di appoggio per il forno stesso. Le basi per forno Alfa possono anche essere provviste di un pratico pannello frontale in acciaio inox. Quest'ultimo, in base al tipo di alimentazione del forno può essere posizionato sia dietro come ferma legna, sia davanti per coprire la bombola del gas così da nascondere alla vista e rendere il supporto esteticamente più gradevole.

COME PROTEGGERE IL TUO FORNO DA ESTERNO?

Con il passare del tempo, i forni da esterno possono iniziare a rovinarsi a causa degli sbalzi termici, dell'umidità o per via dell'erosione dovuta alla pioggia e al gelo. A lungo andare, questi fattori possono compromettere il buon funzionamento del nostro strumento di cottura, costringendoci a sostituirlo. Per questo, Alfa ha ideato un rivestimento studiato appositamente per rivestire il nostro strumento di cottura. Consiste in un telo sagomato su misura per il forno, realizzato in uno speciale materiale impermeabile, ma traspirante. Il telocopriforno consente di allungare la vita del forno da esterno riparandolo dagli agenti atmosferici.



Telo copriforno: un accessorio per proteggere il nostro forno da esterno.



COME PULIRE IL FORNO

Mantenere sempre pulito ed igienizzato il forno serve sia per preservarlo e garantirne un corretto funzionamento nel tempo sia per evitare che la pizza o la pietanza da cuocere assorbano odori e sapori indesiderati.

- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Per pulire l'esterno in acciaio usare un panno inumidito con l'acqua.
- Stendere un sottile velo protettivo di olio di vaselina se si vuole dare un aspetto lucente al metallo.
- Ogni anno togliere e pulire la canna fumaria; potrebbero annidarsi animali e/o fuliggine ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.

- Nel caso in cui compaiano tracce di ruggine passare con una spazzola del polish e ricoprire con un leggero strato di vaselina.
- Non usare prodotti chimici per pulire il forno, non utilizzare detersivi, né pagliette abrasive.
- Non pulire il prodotto quando è in uso.
- Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.

Durante i periodi di inutilizzo si consiglia di pulire accuratamente il forno, riporre il forno al coperto e all'asciutto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici, ingrassare le parti metalliche e coprirlo con l'apposito telo Alfa.



Chef Giuseppe Pinto

Team Alfa



Chef Michela Carbone

Il segreto per gustare la pizza a casa come in pizzeria



**Corsi di formazione
Showcooking
Open day
Eventi**

Sei un Trade Partner e vuoi organizzare un Academy?

Fai richiesta al tuo commerciale di riferimento.



Vuoi unirti al team di Alfa Academy?

Contattaci: info@alfaformi.com

Vuoi restare aggiornato su tutti gli appuntamenti dell'Alfa Academy?





DOVE TROVARE I FORNI ALFA?

Alfa produce e commercializza forni a legna e a gas per pizza e tanto altro. La linea domestica da esterno di forni per pizza permette la realizzazione di performance gastronomiche di alto livello con un solo imperativo: cucinare all'aria aperta. Interamente realizzati in Italia nel nostro stabilimento vicino Roma tutti i forni Alfa sono pronti all'uso e facili da usare. In giardino, in piscina, per un uso sporadico o quotidiano, la gamma di prodotti proposta da Alfa è pensata per soddisfare appieno le esigenze di ogni consumatore.

I nostri forni si contraddistinguono per la progettazione curata, per i materiali e per i dettagli, creando dei complementi di arredo adatti sia ad ambienti rustici che moderni, per il giardino e per il terrazzo. Alfa trasforma la cucina tradizionale in un oggetto di design riconosciuto in tutto il mondo per il made in Italy e l'alta qualità.



Scannerizza il QR CODE e trova il punto vendita più vicino.



MAGAZINE ITALIA - N. 5

ALFA

NOP

— NOT ONLY PIZZA —

