

MAGAZINE ITALIA
GENNAIO 2019 - N°3

NO P

ALFA

— NOT ONLY PIZZA —



LA STORIA

*Il più grande hub di
forni a legna al mondo*

ALFA EXPERIENCE

*L'intervista a Franco
Pepe: "Ho scelto Alfa..."*

OUTDOOR COOKING

*Forni a legna e a gas
per cucine esterne*

RICETTE

*Non solo pizza,
scopri i forni Alfa*

Dal 1977

DESIGN AND PERFORMANCE



“ESSERE L’AZIENDA
DI FORNI 0-500°C
PIÙ INNOVATIVA AL
MONDO MANTENENDO
L’ORIGINALITÀ E
L’ITALIANITÀ CHE CI
CONTRADDISTINGUE DA
OLTRE 40 ANNI.”

Da quarant’anni i forni Alfa sono una grande famiglia. L’azienda, fondata nel 1977 da Rocco Lauro e Marcello Ortuso, e oggi portata avanti assieme alla seconda generazione, si è affermata come punto di riferimento del settore. Da quarant’anni la nostra forza è la passione, ma anche la voglia di mantenere una conduzione familiare senza limitare la spinta all’innovazione continua e alla commercializzazione in tutto il mondo. Una grande famiglia, che abbraccia anche tutta la rete dei nostri collaboratori, dei rivenditori e dei fornitori, e che vuole essere prima di tutto una filiera di qualità. In questi anni abbiamo venduto più di 500.000 forni in tutto il mondo e questo è segno di affidabilità, innovazione costante ed alta tecnologia.

“immaginiamo un mondo dove il forno a legna possa essere uno strumento per tutti e non solo per pizzerie e ristoranti”



FORNI PER PIZZA PER USO DOMESTICO E PROFESSIONALE



Per definire chi siamo amiamo partire da un principio assoluto, che per noi è la qualità. I Forni Alfa si contraddistinguono, da 40 anni, per la costante innovazione, per la selezione dei materiali esclusivamente italiani e per la cura dei dettagli. Prodotti dal design unico adatti ad ambienti rustici e moderni, per il giardino e per il terrazzo, ma anche forni destinati al mondo del Foodservice al servizio della ristorazione professionale.

IN PRINCIPIO ERA IL FORNO. ORA C’È ALFA.

10 MONDO PIZZA

A CASA COME IN PIZZERIA



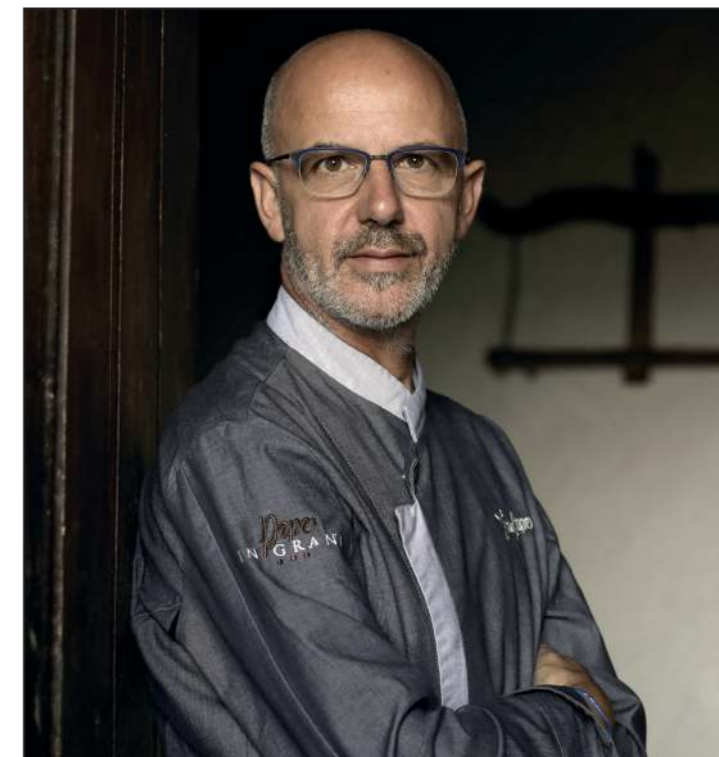
30 ABOUT US

PIONIERI DEI FORNI



06 ALFA EXPERIENCE

INTERVISTA A FRANCO PEPE



22 APPROFONDIMENTI

SPECIALE FARINE



26 APPROFONDIMENTI

LEGNA DA ARDERE: COME SCEGLIERLA?



28 GALLERY

AROUND THE WORLD



18 NON SOLO PIZZA

L'ARTE ITALIANA DI CUCINARE ALL'APERTO

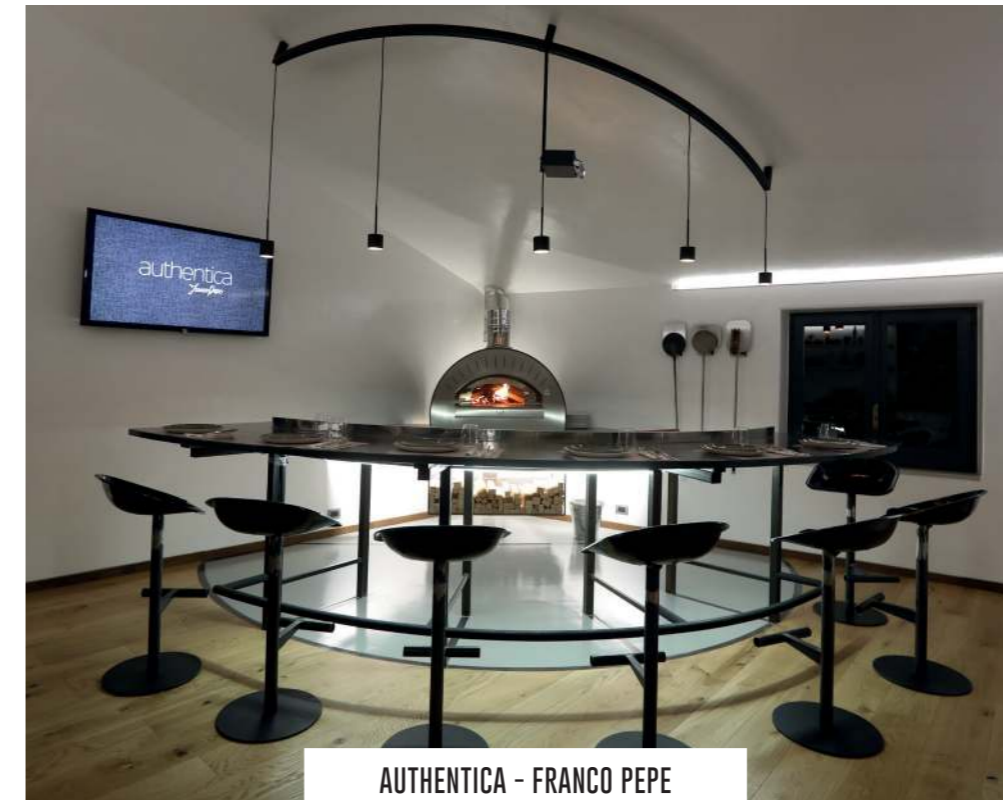


INDICE

- 02 **DESIGN AND PERFORMANCE**
FORNI PER PIZZA PER USO DOMESTICO E PROFESSIONALE
- 06 **ALFA EXPERIENCE**
INTERVISTA A FRANCO PEPE
- 08 **INNOVAZIONE E TRADIZIONE**
TECNOLOGIA FORNINOX E FORNIREF
- 10 **SCOPRI ALFA**
A CASA COME IN PIZZERIA
- 12 **COTTURA DELLA PIZZA FATTA IN CASA**
GLI ERRORI DA EVITARE
- 18 **NON SOLO PIZZA**
POLLO, UNA CARNE ECCELLENTE
- 22 **APPROFONDIMENTI**
SPECIALE FARINE
- 25 **EMISSIONI DI FUMO DAL FORNO**
TUTTO CIÒ CHE DEVI SAPERE
- 26 **LEGNA DA ARDERE**
CON MIGLIORE RESA: COME SCEGLIERLA?
- 28 **GALLERY**
AROUND THE WORLD
- 30 **ALFA FORNI**
IL PIÙ GRANDE HUB DI FORNI A LEGNA AL MONDO



AUTHENTICA - FRANCO PEPE



AUTHENTICA - FRANCO PEPE



FRANCO PEPE

ALFA EXPERIENCE

Intervista a Franco Pepe: "Come ho incontrato i forni Alfa"

"È stato un bell'incontro, avvenuto durante la mia partecipazione a Taste of Roma, dove ho collaborato col lo chef stellato Pepe Ianotti, del ristorante Krésios a Telesse Terme.

La mattina mi metto in viaggio, Caiazzo-Roma, sull'autostrada trovo un temporale incredibile, arrivo

a Roma e ancora tanta pioggia. Ad un certo punto, fortunatamente, smette di piovere e mi trovo davanti a questo forno con piano

refrattario e cupola in acciaio inox. Eravamo all'esterno quindi il forno era zuppo d'acqua, si trattava di un forno a legna nuovissimo, mai utilizzato, tant'è che all'interno c'era ancora la

documentazione e il manuale d'istruzioni con tutte le indicazioni per l'utilizzo, in pratica un forno mai acceso.

Arrivo verso le 10 e alle 12 dovevo fare le pizze con lo chef Ianotti, lui doveva interagire con la sua cucina sulla mia pizza, quindi sentivo tanta attenzione addosso

"È un anno che è stata inaugurata Authentic, sto utilizzando il forno Quattro Pro Top e sono pienamente soddisfatto del prodotto e del risultato ottenuto."

perché c'era uno chef che cucinava sul mio impasto e volevo fornire una base perfetta. Un impasto che, viste le condizioni, credevo fosse impossibile portare a temperatura e quindi cuocere in modo giusto.

Insieme al forno Alfa mi fecero trovare dei sacchetti di legna e di pampuglia già confezionati, ma erano tutti bagnati. Pian piano sono riuscito ad accendere il forno e con grande meraviglia ho capito quanto potesse funzionare quella volta in acciaio. Quella nuova tecnologia, quel nuovo approccio al forno a legna, in un paio d'ore mi ha consentito di portare a temperatura il piano cottura, ho sfornato pizze come se il forno fosse stato acceso il giorno prima.

Questa cosa mi ha incuriosito e attraverso il sito internet AlfaForni.com ho chiesto un contatto per capire se ci fossero i presupposti di una collaborazione, ma soprattutto di una interazione con quello che faccio, perché mi piace molto sperimentare. Ci siamo incontrati,

ho notato che è un percorso che si può fare, ognuno di noi si deve adattare al proprio lavoro, alle proprie tecniche.

Ho utilizzato Alfa Forni in Authentic, lo sto utilizzando, ho ritenuto opportuno fargli fare delle modifiche per adattarlo al mio prodotto e abbiamo raggiunto un livello ottimale per la cottura della mia pizza.

In Authentic ho voluto tornare all'intimità del mio lavoro proprio come faceva mio padre che riusciva a guardare tutti i tavoli. Ho scelto Alfa Forni per le caratteristiche di leggerezza e semplicità nell'installazione; non sarei riuscito a portare nessun altro forno."

DICONO DI NOI



MARCO AGOSTINI
Responsabile Grill Academy
thebartenders.com

Limitare l'utilizzo dei forni Alfa ai soli frutti della panificazione è un delitto! La loro versatilità e flessibilità di prestazioni unite ad una eccezionale stabilità li rendono gli strumenti ideali per consentirmi di valorizzare tutte le mie cotture tradizionali.



GIOVANNI TESAURO
Consulente in panificazione
giovopizza.com

Ho scelto i forni Alfa per supportarmi nella mia attività di consulente nel campo pizza e lievitati. Sono assolutamente soddisfatto della scelta: il mio forno mi consente di gestire con facilità ogni prodotto; la scelta della alimentazione a gas regala efficienza, tempi ridotti di riscaldamento, grande potenza e costanza del calore per la cottura ad alte temperature.

ENTRA NELLA
COMMUNITY



FORNINOX™: TECHNOLOGY



I Forni Alfa della linea inox rappresentano la più appagante esperienza di cucina all'aperto. Bellezza e performance, per esaltare il sapore di ogni piatto e il gusto di ogni tua giornata!

Ogni caratteristica tecnica dei Forni Alfa inox 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!



Divertiti a grigliare, cuocere e preparare piatti creativi e gustosi e mettiti alla prova con le nostre deliziose ricette.

Alfa trasforma il tradizionale modo di cucinare in un oggetto di design.



Forni da esterno per la casa.

Se stai cercando il miglior forno a legna da interno o da esterno sei nel posto giusto, abbiamo il prodotto adatto per te! I forni a legna e a gas Alfa sono pensati per gli amanti dei sapori che richiamano la tradizione, per tutti coloro che vogliono provare una vera sensational cooking experience.

Grazie alla tecnologia Forninox™ che associa il piano cottura in refrattario alla struttura in acciaio inox spesso 2,5mm i forni al legna Alfa sono pronti

all'uso, e non è necessario dover fare faticosi lavori di installazione. Divertiti a cucinare, grigliare e arrostiti deliziosi piatti e mettiti alla prova con le nostre ricette pensate apposta per te! Alfa è leader mondiale nella produzione di forni a legna per uso domestico da interno e da esterno

SCOPRI LA GAMMA
DEI FORNI ALFA



Gli accessori per il forno a legna.

Alfa offre una vasta gamma di accessori di alta qualità italiana per usare al meglio il tuo forno a legna o il tuo barbecue. Dalle pale per pizza ai kit per grigliare a puntino carne, pesce e verdure, gli accessori Alfa ti permetteranno di avere sempre l'attrezzatura giusta al momento giusto. Scopri tutti gli accessori per capire come utilizzare il forno a legna in modo semplice e rapido.

Per cucinare una buona pizza non

basta solo il forno a legna, servono anche gli accessori adatti. Il nostro catalogo comprende una vasta gamma di accessori per il forno a legna domestico e professionale, tra cui le pale per pizza tonde o rettangolari, spazzole con setole in ottone mattoni refrattari e tanto altro.

SCOPRI TUTTI
GLI ACCESSORI



FORNIREF™: TECHNOLOGY



Che tu stia cercando un forno da giardino, forni fai da te, e mattoni, Alfa Forni ha un catalogo completo di prodotti interamente in materiale refrattario, perfetti per chi vuole coniugare tradizione e tecnologia. I forni in refrattario Alfa, ispirati e progettati come forni a legna in mattoni del passato, mantengono tutte le caratteristiche della loro materia prima, fatta di miscele speciali in grado di sopportare temperature molto elevate e resistere alle sollecitazioni meccaniche. Per garantirti il massimo delle performance ed una alta durabilità nel tempo.



A seconda delle necessità potrai scegliere un forno già pronto per essere acceso oppure un modello da installare e rivestire a tuo piacimento, che ricordi il forno a legna tradizionale usato dalle nostre nonne.

HOTTER FASTER DIFFERENT

A CASA COME IN PIZZERIA

La linea domestica da esterno di forni a legna 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.



Trasformare uno strumento tradizionale come il forno in un oggetto di design riconosciuto in tutto il mondo per il made in Italy e l'alta qualità, è da sempre il nostro obiettivo. Ecco perchè i Forni Alfa sono progettati e pensati come quelli professionali, per garantire risultati perfetti nella cottura di pizza, pane e tanto altro, offrendo allo stesso tempo grande facilità di utilizzo e pulizia.

FORNI A LEGNA E A GAS PER CUCINE ESTERNE

Il design unico e brevettato dei nostri forni, garantisce un'esperienza di cottura confortevole ed elegante, sia in una cucina da esterno che nel giardino, grazie a materiali e tecnologie che favoriscono un'eccellente resistenza all'umidità e un isolamento termico efficiente. Alfa è il forno a legna artigianale per ville e giardini che sa impreziosire ogni tuo spazio.



TAVOLO MULTIFUNZIONE PER PIZZA

È arrivata la stazione di cottura multifunzione per il primo forno da pizza in acciaio.

- Acciaio inox 304 finitura scotch brite, 2mm di spessore
- Portapale in uso
- Portapale a riposo
- Apribottiglie
- 3 ganci per accessori in acciaio inox
- Maniglia di alluminio nera
- 4 ruote professionali di cui 2 con freno

SCOPRI DI PIÙ SU
ALFAFORNI.COM





Cottura della pizza fatta in casa: gli errori da evitare

Sua maestà la Pizza: non solo un semplice cibo, ma un vero e proprio stato d'animo per noi italiani. La pizza è una costante che ci accompagna da secoli e, soprattutto, è un momento di gioia: quello di riunirsi con gli amici o con i familiari attorno ad un tavolo per condividere un piatto genuino, naturale, gustoso e alla portata di tutti.

Ed è proprio per preservare la sua immagine ed il suo valore simbolico che molte volte si ha voglia di prepararla a casa, di crearne una propria versione, personale e distinguibile.

Tale pratica richiede però qualche piccolo accorgimento: una buona pizza deve essere leggera, saporita e allo stesso tempo perfettamente digeribile. Sono questi i tre requisiti fondamentali che devono essere sempre presenti, nel domestico così come nel professionale.

Per i meno esperti in materia, uno dei passaggi sicuramente più delicati è quello della cottura della pizza fatta in casa, uno degli step fondamentali nell'intero processo, ma troppo spesso sminuito, affrettato, trascurato e minimizzato. E se bastasse conoscere la via giusta e il proprio forno per raggiungere risultati di alto livello?

Quando ci si improvvisa pizzaioli, può capitare che la cottura della

pizza nel contesto domestico non sia delle migliori. Condimento che cola, bordi troppo bassi oppure troppo alti, bruciature ai lati: imperfezioni che possono compromettere la buona cottura di questa prelibatezza tutta italiana. Ma errare è umano e commettere sbagli durante la preparazione della pizza è meno insolito di quanto si pensi, perché i passaggi, per quanto facili, sono precisi e richiedono attenzione.

Eccovi quindi un elenco che, passo dopo passo, può guidare alla preparazione della perfetta pizza impastata, maturata e cotta in casa

propria, abbattendo per altro qualche grosso pregiudizio.

LIEVITO: È DAVVERO QUELLO GIUSTO?

Il lievito è, senza ombra di dubbio, essenziale per tutto il processo di preparazione di ogni panificato. Ponendosi come obiettivo la standardizzazione di un risultato, è bene anzitutto distogliere l'attenzione dalle mode inutili, focalizzandosi sull'obiettivo.



Parliamo ad esempio del lievito madre, abusato ed enormemente diffuso, sul quale circola una disinformazione a dir poco spaventosa.

A determinare la digeribilità di un panificato non è l'agente lievitante utilizzato, bensì l'equilibrio tra maturazione e lievitazione e una cottura condotta con criterio.

Chiariamo anzitutto che anche il lievito di birra è un prodotto naturale, ottenuto grazie ai residui di fermentazione della birra, e non è nient'altro che una colonia concentrata di organismi unicellulari della specie *Saccharomyces cerevisiae*; è un agente attivo, che consente di attivare le reazioni necessarie alla lievitazione in tempi brevi e in maniera certa e uniforme. Calibrando correttamente i tempi con le piccole dosi di lievito di birra (compressato o secco che sia), si ottengono panificati straordinari, leggeri e perfettamente digeribili.

Il lievito madre al contrario è una massa contenente una microflora autoctona in cui predominano le colture di batteri lattici oltre ai lieviti; entra in gioco quando sono necessari importanti sviluppi nella struttura del prodotto finito (come nel pane o nei grandi lievitati), oltre a sapore e conservabilità (grazie ai batteri lattici). Capirete tuttavia che tali caratteristiche sono abbastanza inutili in una pizza, dalla struttura bassa, coperta dagli ingredienti e che vi pappate seduta stante.

UNA FARINA VALE L'ALTRA?

No, e nella maniera più assoluta. Inutile ricordare che una pizza di qualità deriva da una farina di qualità. E tuttavia, da qui a demonizzare le farine o e oo ce ne vuole.

Chiariamo anche qui una volta per tutte che ogni variabile introdotta nel processo è e deve essere unicamente al servizio del risultato finale.

A determinare la qualità di una pizza non è quindi la raffinazione della materia prima, ottenuta tramite la cosiddetta macinazione a cilindri; quest'ultima si rende infatti fondamentale per tutti quei prodotti che necessitano di determinate caratteristiche (come l'estensibilità nel caso della napoletana) grazie a prodotti ricchi di amido, soffici ed equilibrati nel sapore.

Al contrario nelle VERE farine semi-integrali e integrali sono presenti maggiori quantità di fibre, vitamine, proteine, grassi ed enzimi, contenute nella parte esterna del chicco e nel germe di grano, che aumentano sì

il sapore del prodotto finito ma ne appesantiscono anche la struttura e ne rendono più difficoltoso l'utilizzo.

Fate piazza pulita dei pregiudizi, affidatevi a mulini seri e diversificate in base a ciò che intendete realizzare: farine bianche per la pizza al piatto, napoletana o romana che sia (dalla sezione minima e coperta da ingredienti, che rendono inutile l'apporto di sapore aggiuntivo e che richiedono estensibilità in stesura), semi-integrali o integrali per pizze in teglia, alla pala e per il pane (dalla sezione più importante o spesso bianche, dove il sapore aggiuntivo dà importanza all'impasto).

Ricordatevi infine che un abuso di prodotti integrali ostacola l'assorbimento di alcune sostanze utili al vostro organismo, come i sali minerali.

Il trucco è una dieta bilanciata, non il capro espiatorio del caso.

E IL SALE? QUANDO VA AGGIUNTO?

Lontano dal lievito, senza ombra di dubbio.

Se posto a contatto diretto ne rompe la membrana cellulare, perché sottrae per osmosi l'acqua alla cellula.

Non date retta a chi afferma che il sale vada drasticamente ridotto per questioni di salute; la sua azione nell'impasto è infatti fondamentale non solo

segue >>



Alessandro Trezzi, il Nerd degli impasti.
Seguilo su Facebook e Instagram - @chiefezzi



... per la sapidità del prodotto finito, ma anche per il rafforzamento della maglia glutinica, per migliorare l'assorbimento di acqua e per stabilizzare infine il processo di fermentazione.

LIEVITAZIONE E MATURAZIONE, QUAL È LA DIFFERENZA?

La maturazione consiste in un insieme di processi microbiologici durante i quali gli enzimi contenuti nella massa scompongono gli zuccheri complessi in strutture più semplici, attuando di fatto una vera e propria "digestione". La lievitazione è solo uno di quei processi, l'unico visibile ad occhio nudo, ed è il risultato dell'azione dei lieviti che, nutrendosi degli zuccheri della farina, generano anidride carbonica che fa gonfiare l'impasto; è anche l'unica ad essere dipendente dalla temperatura, in quanto i lieviti lavorano più velocemente a temperature comprese tra i 20 e i 30 °C, mentre rallentano la loro azione fino a quasi fermarla a 4 °C, e muoiono oltre i 60 °C.

La celebre frase "mi è lievitata in pancia" è quindi fondamentalmente errata, in quanto i lieviti cessano di esistere in forno; ciò che accade invece è che tutto il lavoro eseguito durante la maturazione potrebbe non doverlo svolgere il nostro organismo se è stata ben condotta.

Celle o frigoriferi casalinghi sono quindi validi aiuti per bloccare la lievitazione e impedire quindi il collasso del prodotto e la generazione di sostanze tossiche; la maturazione invece prosegue inalterata, nonostante le basse temperature.

"Ma quindi posso tenerlo in frigorifero quanto mi pare?"

In realtà no, in base alla forza della farina (e quindi al quantitativo di glutine presente) un impasto risponderà meglio o peggio a determinate ore di maturazione; eccedere significherebbe

esaurire gli zuccheri necessari sia per l'azione dei lieviti che per la reazione di Maillard, ottenendo un prodotto che viene definito scarico: saporito e friabile ma basso, pieno e dalla crosta poco colorata.

PER CONDIRE LA PIZZA SERVE LA PASSATA DI POMODORO

Niente di più sbagliato, soprattutto se puntate a utilizzare l'amico rossiccio come un VERO ingrediente, e non come un topping buttato a casaccio. La passata di pomodoro, oltre a essere spesso costituita da scarti di lavorazione, è un prodotto cotto, denso e concentrato, che si riduce ulteriormente in cottura lasciandovi poco o nulla, soprattutto in quanto a umidità. Utilizzate invece un buon pelato, magari un San Marzano spaccato a mano, per sentire tutto il profumo del pomodoro e per usufruire della sua preziosa freschezza ed umidità.



FARCIRE LA PIZZA CON GLI ALTRI INGREDIENTI PRIMA DI INFORNARLA È SBAGLIATO?

Dipende dal prodotto che state realizzando e dal dispositivo di cottura. La pizza in teglia romana, patrimonio del centro Italia, subisce solitamente una doppia cottura, tra i 270 e i 330 gradi per circa 10-15 minuti: prima la base e gli ingredienti che richiedono una cottura più lunga (pomodoro, verdure, salsiccia ecc.), poi il resto delle farciture, lasciando per ultima la mozzarella, in modo che fonda senza cambiare colore, rimanendo in tal modo cremosa e filante.

Al contrario, la pizza napoletana cuoce in 60-90 secondi a una temperatura compresa tra i 400 e i 500 gradi. Ovviamente ne parliamo non a caso: oggi sono ormai diffusi tantissimi strumenti in grado di regalare l'esperienza di cottura della regina delle pizze anche al contesto domestico. Certo è che un tempo di cottura così breve richiede che gli ingredienti che richiedono maggior tempo vengano preparati prima, per poi essere aggiunti a pomodoro e mozzarella subito dopo la stesura del disco di pasta.

Alessandro Trezzi
@chiefezzi



FORNO 5 MINUTI

È IL FORNO A LEGNA PER PIZZA PIÙ VENDUTO. HA DIMENSIONI COMPATTE. BASTANO 5 MINUTI PER CUCINARE.

Forno a legna per pane e pizza di dimensioni compatte. In più, le ruote lo rendono facile da spostare.

È un forno a legna con ruote per balconi, terrazzi e giardini. Piano in refrattario e volta in acciaio Inox. Raggiunge rapidamente (in 5 minuti) la temperatura per cucinare.



SCOPRI DI PIÙ SU
ALFAFORNI.COM





I FORNI DOMESTICI ALFA SONO ESEMPLARI UNICI ED ECCEZIONALI IN CUI SI FONDONO CREATIVITÀ, KNOW HOW E INNOVAZIONE TECNOLOGICA NEL PIÙ ASSOLUTO RISPETTO DEI MATERIALI E DELLE TECNICHE DI LAVORAZIONE TRADIZIONALI; IL TUTTO PER RENDERE SEMPRE PIÙ CONFORTEVOLE L'ESPERIENZA DI COTTURA IN CASA O IN GIARDINO.



CIAO

Dimensioni: 118x85x181h cm
Piano cottura: 70x40 cm



DOMO

Dimensioni: 129x96x192h cm
Piano cottura: 70x50 cm



CIAO

Dimensioni: 91x69,5x118h cm
Piano cottura: 70x40 cm



5 MINUTI

Dimensioni: 82x68x120h cm
Piano cottura: 60x50 cm



DOMO

Dimensioni: 101x79x126h cm
Piano cottura: 70x50 cm



5 MINUTI

Dimensioni: 93x68x178h cm
Piano cottura: 60x50 cm



4 PIZZE

Dimensioni: 155x87,5x202h cm
Piano cottura: 80x60 cm



ALLEGRO

Dimensioni: 118x102x225h cm
Piano cottura: 100x70 cm



4 PIZZE

Dimensioni: 100x97x121h cm
Piano cottura: 80x60 cm



ALLEGRO

Dimensioni: 118x102x60h cm
Piano cottura: 100x70 cm



DOLCE VITA

Dimensioni: 111x87x156h cm
Piano cottura: 80x60 cm





TELOCOPRIFORNO

La protezione giusta per il tuo forno a legna



Il telo copriforno è stato studiato appositamente per proteggere il tuo forno dagli agenti atmosferici quando il prodotto è a riposo.

Questo telo è realizzato con un materiale innovativo che è allo stesso tempo impermeabile e traspirante.

Consigliamo inoltre di ricoverare il forno, quando possibile, sotto una tettoia o un riparo e di applicare un leggero strato di olio di vaselina per garantire la perfetta conservazione del forno.

Il telo copriforno è disponibile per tutti i forni domestici, anche per il tavolo multifunzione.

SCOPRI DI PIÙ SU
ALFAFORNI.COM



THE OVEN IS ON THE TABLE

Il tuo forno ovunque, sul tavolo da esterno o sul ripiano della tua cucina in giardino.



La novità 2019 targata Alfa mette al centro la linea Top: tutti i forni della gamma Forninox™ vengono proposti anche nelle versioni senza base per meglio adattarsi all'arredamento della cucina da esterno. Le versioni Top offrono il vantaggio di essere più flessibili, leggere e adattabili alle diverse esigenze personali. Le dimensioni standard fanno in modo che si possano installare sia su cucine da esterno esistenti sia sul tavolo multifunzione Alfa, anch'esso novità 2019.

La linea Top comprende i modelli: Allegro, il più grande della categoria; 4 Pizze, il più venduto, profondo 90 cm; 5 Minuti, compatto e versatile per cucine piccole ed il forno Ciao, pratico ed economico.

GLI ACCESSORI GIUSTI



Con "BBQ 500", il forno Alfa diventa un barbecue dotato di potenza, di controllo per cuocere alla fiamma ed alla brace, fino a 500°C.



La cottura al forno non è mai stata così facile e così succosa! Gli amanti del barbecue scopriranno quanto sia facile controllare tutto il calore durante la cottura.



Il barbecue entra in casa! Con i forni Alfa pensate che favola gustare le gioie del barbecue anche d'inverno, in comodità in casa.



POLLO, UNA CARNE ECCELLENTE

Il pollo è una delle carni che ti piacerebbe avere sul tavolo e che è apprezzata in molte parti del mondo. La carne del pollo ha molti benefici per la salute ed è raccomandata da molti medici e dietologi. Contiene un buon quantitativo di selenio che aiuta il corpo a svolgere le sue funzioni metaboliche, rafforza il sistema immunitario e aiuta gli anziani a prevenire la perdita di massa ossea. Il pollo contiene anche un amminoacido chiamato triptofano. Il triptofano aumenta il livello di serotonina nel cervello dando una sensazione di comfort e aiuta a combattere lo stress quotidiano. Anche la percentuale di retinolo e beta-carotene, che aiutano la vista, è molto alta. Se siete interessati ad approfondire i benefici per la salute derivanti dal consumo di pollo c'è questa interessante lettura. In sostanza il pollo è una carne adatta a giovani ed anziani e può essere preparato

davvero in moltissimi modi specie se ci affacciamo alle porte delle cucine estere.

Un'interessante e insolita ricetta per il pollo è il polletto alla birra conosciuto all'estero anche con il nome beer butt chicken. Viene spesso chiamato anche in molti altri modi come ad esempio:

- pollo ubriaco
- pollo danzante
- pollo sul trono
- uccellino assetato

L'origine di questo tipo di preparazione del pollo è sconosciuta ma è ormai diventata una moderna leggenda del mondo del barbecue. La prima volta che ha iniziato a vedersi in giro era alle feste dei college inglesi alla fine degli anni '70 ed è ancora oggi molto popolare.

Alfa ha preparato un video dove viene presentata la ricetta e la modalità di preparazione del polletto alla birra. Questa ricetta, ideale per una giornata di sole in giardino, mostra la grande versatilità di un forno a legna da giardino. I forni a legna e a gas Alfa sono perfetti per la cottura del tacchino arrosto, delle costine di maiale e per sfornare biscotti fatti in casa e pane.

SALMONE: UN OTTIMO PESCE DA PESCARE E MANGIARE

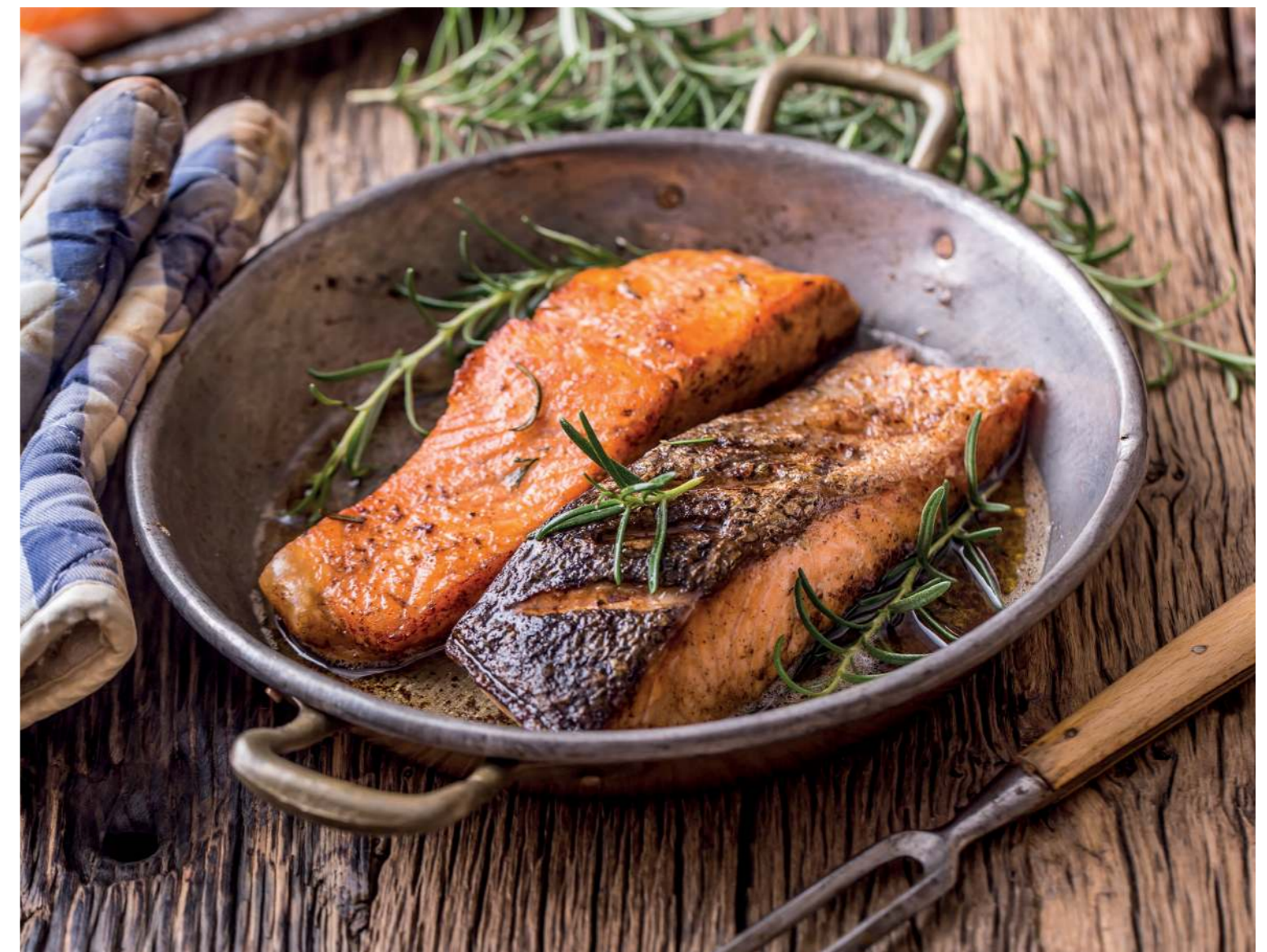
Ci sono molti pesci nelle acque, ma ce n'è uno che è molto apprezzato in cucina per la sua flessibilità: il salmone. Il Salmone viene dalla famiglia dei salmonidi, è un pesce autoctono dell'Atlantico e dell'Oceano Pacifico, ma se ne possono trovare anche nei grandi laghi del Nord America e nella Patagonia in Sudamerica.

Tipicamente il salmone è un pesce migratore. Nasce in acque dolci per poi spostarsi verso l'acqua salata dell'oceano. Migra nuovamente verso le acque dolci per riprodursi. Questo ciclo di vita migratoria si ripete con ogni nuova generazione. Il

comportamento migratorio di ritorno al luogo di nascita è ad oggi ancora un mistero ed è diventato folklore. Esistono molte specie di salmone che possono essere trovati in tutto il mondo; eccone un breve elenco: Salmone atlantico: possono essere trovati nei fiumi del nord su entrambe le coste dell'Oceano Atlantico. Salmone Masu: possono essere pescati nel Pacifico occidentale in Giappone, Corea e Russia. Salmone Chinook: negli Stati Uniti sono conosciuti come il salmone reale o salmone Blackmouth, e in British Columbia il salmone primavera. Salmone Chum: questo particolare salmone è anche conosciuto come il cane, Keta, o calico in alcune parti degli Stati Uniti. Questa specie ha la più ampia diffusione geografica nell'oceano Pacifico. Salmone Coho: può essere trovato in Alaska o in Canada. Salmone rosa: questa è una specie che viene da molti luoghi e possono essere trovati in Alaska, nel nord della California e della Corea, nel grande fiume Mackenzie in Canada nel fiume Lena in Siberia, Russia.

Salmone Sockeye: questa specie particolare è ben nota negli Stati Uniti con il nome di salmone rosso. Questo specie da allevamento in lago si trova nel Klamath in California e sull'isola di Hokkaido in Giappone. Nel gelido Canadese Artico e nel fiume Anadyr in Russia. Danube Salmon – Questa specie particolare è il più grande salmone permanente di acqua dolce. Si tratta di un pesce anche molto buono: perché non apprezzarlo al meglio cucinandolo in un forno a legna? La legna, con i suoi profumi porterà il salmone ad un altro livello. Provate a cuocerlo in un forno Ciao sul terrazzo di casa vostra o in un forno 4 Pizze nel vostro giardino di casa. Noi di Alfa abbiamo a cuore la buona cucina e vi diamo qualche suggerimento con le nostre video ricette come quella per cucinare il salmone in crosta di sale nel forno a legna.

SCOPRI DI PIÙ SU ALFAFORNI.COM





Speciale Farine che differenze ci sono?

Per definizione la farina è il prodotto ricavato dalla macinazione di cereali. Nell'uso più comune il termine farina identifica il prodotto proveniente dalla macinazione del grano tenero, mentre dal grano duro viene prodotta la semola. Oltre al tipo di grano, la semola differisce dalla farina per granulometria, la prima più grossa mentre la seconda più fine.

Al giorno d'oggi di farine ne esistono tantissimi tipi e varietà derivanti da cereali, legumi, frutta secca etc. Abbiamo farine di farro, di orzo, di segale, di lino, di ceci, castagne e ancora farine integrali e bianche. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

In questo post inizieremo a fare chiarezza sulle farine di grano analizzandone le varie tipologie. Chiariamo per prima cosa un dilemma fondamentale: che differenza c'è tra farina raffinata e farina integrale.

La farina 00 è quella più raffinata e priva di particelle di crusca e cruschetto (due

sottoprodotti della macinazione). La farina integrale invece è quella con la più alta percentuale di cruschetto e crusca che hanno anche notevoli proprietà nutritive. Possiamo affermare che la farina integrale rispetto a quella raffinata ha una maggiore quantità di amido, di fibre, proteine, vitamine, acidi grassi e ceneri (sali minerali). Inoltre se macinata a pietra è ancora meglio. Questo tipo di lavorazione avviene a bassa intensità e quindi non si provoca il surriscaldamento della farina che mantiene le proprietà organolettiche e nutraceutiche.

Ma il salto dalla farina 00 alla farina integrale non è così immediato, infatti in base alla percentuale di contenuto in ceneri abbiamo diversi step intermedi con farine con caratteristiche differenti: farina tipo 0, tipo 1 o tipo 2.

Farina 0: Meno raffinata del tipo 00 ma che comunque è stata privata di gran parte dei suoi principi nutritivi.

Farina tipo 1: contiene un maggiore quantitativo di crusca e di germe del

grano, le parti più ricche di sostanze nutritive.

Farina Tipo 2: o "semi-integrale" è una farina caratterizzata da granulometria grossolana e da una presenza maggiore di componenti fibrose e germe del seme.

Per fare la pizza in casa noi consigliamo di non utilizzare farine 00, ma di partire sempre almeno da una farina 0 che ha un minimo contenuto di proteine.



PIZZA FATTA IN CASA AD ALTA DIGERIBILITÀ: 3 SEGRETI PER UN IMPASTO SUPER LEGGERO

“- È sabato, andiamo a mangiare una pizza?”
 “- No, la pizza no! Non la digerisco!”

A quanti di voi sarà capitato di andare in pizzeria o a mangiare a casa di amici che vi invitano per una pizza in compagnia, e di pentirsi a causa del senso di gonfiore e dalla sete incontrollabile che vi affliggono subito dopo?

Purtroppo in questi casi la soddisfazione di aver mangiato una buona pizza, magari cotta in un forno a legna come da regola, finisce in poco tempo a causa della sensazione di malessere che perdura dopo aver terminato il pasto.

Ma perché accade tutto questo? La risposta è semplice: il problema è dovuto alla cattiva lievitazione o maturazione della pizza.

MA ESATTAMENTE COSA SONO LA LIEVITAZIONE E MATURAZIONE?

Per cuocere una pizza fatta in casa ad alta digeribilità e con successo, dobbiamo prima far luce sulle principali cause dei possibili errori.

Partiamo con ordine: la lievitazione o fermentazione è un fenomeno chimico che porta alla trasformazione degli zuccheri in anidride carbonica e etanolo. Nel caso della lievitazione della pizza, l'anidride carbonica

gonfia la pasta, e l'alcool viene perso durante la cottura. La maturazione invece è quel fenomeno tale per cui gli enzimi rompono i legami molecolari e scindono molecole complesse in molecole più semplici e quindi più digeribili.

Se il tempo di maturazione non è sufficiente, i legami molecolari saranno rotti solo in parte e durante la digestione si avrà la formazione di gas da parte dei batteri che risiedono nell'intestino: da qui il tipico fastidioso gonfiore post pizza.

Mentre la lievitazione avviene in tempi rapidi, la maturazione richiede tempi più lunghi che dipendono soprattutto dalla temperatura e dal tipo di farina utilizzato nell'impasto.

I SEGRETI PER UNA PIZZA FATTA IN CASA AD ALTA DIGERIBILITÀ

Per evitare spiacevoli malesseri ed assicurare la riuscita di una pizza fatta in casa leggera e digeribile, i nostri suggerimenti sono:

- Niente fretta! La preparazione di una pizza che sia buona e digeribile ha bisogno del suo tempo: date un'occhiata alla ricetta dell'impasto.
- Usate sempre prodotti freschi, e dosate il sale negli ingredienti.
- Completate la cottura nel vostro forno a legna o a gas facendo attenzione alla temperatura del forno, non meno di 350°C.



SCOPRI IL BLOG
DI ALFAFORNI.COM



FORNO DOLCE VITA

L'ESSENZIALE NELLA VOSTRA CUCINA ALL'APERTO.

Uno stile classico e consolidato per il forno a legna per cucine da esterno Dolce Vita Top, che con le sue linee essenziali si inserisce in modo armonioso in ogni cucina outdoor.

Estremamente leggero nonostante la solida struttura in acciaio inox questo forno a legna dal design senza tempo si presta per le più svariate esigenze in cottura. Ottime e fragranti pizze rotonde ma anche in teglia, a arrosti di carne e pesce arricchiti da un incomparabile aroma di legna saranno i piatti per deliziare i vostri momenti di relax all'aperto.



SCOPRI DI PIÙ SU
ALFAFORNI.COM



Emissioni di fumo dal forno: tutto ciò che devi sapere

Se stai pensando di comprare un forno da esterno ma vivi in un condominio, è necessario valutare la presenza e le implicazioni delle emissioni di fumo dal forno. Per non incorrere in lamentele da parte dei condomini o del vicinato, è bene conoscere le normative e le differenze tra le diverse tipologie di forni.

Il quesito a cui rispondere: i forni fanno fumo?

Questa è una domanda che i nostri clienti pongono spesso prima di acquistare uno dei nostri prodotti e ci sembra doveroso dare una risposta sincera ed esaustiva. La risposta è: dipende da alcuni fattori.

Primo fra tutti, è doveroso fare una distinzione tra le diverse tipologie di forni. I forni prodotti da Alfa si distinguono tra:

- Forni a legna.
- Forni a gas (Metano o GPL).

Forno a gas e forno a legna: quali sono le differenze in emissioni?

Nei forni a legna, in condizioni normali di combustione, la produzione di fumi è limitata. Le condizioni normali di combustione sono quelle in cui la legna è ben stagionata, di buona qualità e priva di sporcizia (i.e. terriccio), il combustibile è posto sufficientemente verso il fondo del forno, l'apporto di aria (comburente) all'interno della camera di combustione è adeguato e la fiamma è viva.

La presenza di umidità all'interno del combustibile causa in genere il manifestarsi di fumo bianco ed intenso; il bianco è dovuto al vapore generato dal contenuto d'acqua della legna che evapora per effetto del calore. Un apporto insufficiente di aria invece non permette una combustione ottimale e genera del fumo dal forno di colore più scuro: in questo caso il colore scuro è dato da

particelle di combustibile incombusto. Per quanto riguarda invece i forni a gas, il fumo c'è ma è invisibile ed inodore. Le emissioni di questi forni sono equiparabili a quelle prodotte da una comune caldaia murale. Quindi, in situazioni di stretto vicinato (in genere capita nei grandi centri abitati), l'impiego di un nostro forno a gas è una buona soluzione.

Emissioni di fumo dal forno: cosa dice la normativa

Per quanto riguarda le normative, il nostro codice civile prevede che le emissioni di fumo dal forno o di calore non possano essere impedito dal vicino di casa o dagli altri condomini, se non superano i limiti della normale tollerabilità. Noi di Alfa vi consigliamo sempre di fare riferimento al regolamento condominiale in tema di emissioni di gas e di usare accorgimenti idonei sistemando il forno in una zona che non permetta ai fumi di entrare nelle abitazioni, tenendo sempre conto della direzione del vento.



Legna da ardere con migliore resa: come sceglierla?

La legna: un combustibile da non sottovalutare.

La legna è un materiale dal potere calorico notevolmente alto, superiore ad altre fonti di calore utilizzate per la cottura domestica e professionale. Accendere un fornello a gas infatti non richiede molta attenzione, al contrario dell'utilizzo della legna da ardere con migliore resa che invece necessita di una cura maggiore che parte proprio dalla sua scelta.

Esistono infiniti tipi di legna da combustione ed è bene saper scegliere le migliori in base alla resa e all'efficienza. Molti tipi di legna, infatti, tendono a bruciare generando però una bassa quantità di calore che li rende sconsigliati.

Tipi di legna da ardere con migliore resa per la cottura in forno.

Normalmente la legna utilizzata per la

cottura in forno è quella di quercia o di faggio. L'ideale sarebbe ottenere una combinazione di queste due tipologie, per fondere i vantaggi di tutte e due le essenze.

Il faggio appartiene alla categoria della legna forte ovvero quella legna che ha un peso (se essiccata) di circa 700 Kg per metro cubo. L'aroma è molto intenso e se mescolato con quello del legno di quercia, donerà ai cibi un gusto tutto particolare e ricercato. Il legno di faggio e quello di quercia però sono ottimi solo se utilizzati nel modo giusto: la quercia deve portare a temperatura il forno ed il faggio deve essere usato invece per la cottura.

Anche il legno derivante dall'ulivo dona un sapore straordinario alle pietanze ma il suo alto costo molto spesso ne scoraggia l'impiego. Infine, considerando il rapporto qualità prezzo, il tipo di legna da ardere con migliore resa per la cottura in forno è il carpino. Questa tipologia

di legna appartiene alla famiglia delle Betulaceae, una sottofamiglia delle Coryloideae, molto diffusa nell'Europa occidentale.

Legna da combustione: quale tipologia escludere?

Oltre alle tipologie di legna consigliate per la cottura, vale la pena spendere due parole per parlare anche di quelle specie che vanno escluse. Tra queste ci sono il ciliegio, che quando brucia tende a far saltare lapilli incandescenti, e l'intera famiglia dei sempreverdi come il pino, che bruciando producono fuliggine.

Scegliere la legna migliore per la cottura sembra essere un lavoro molto faticoso e potrebbe, a primo impatto, scoraggiare. Noi di Alfa però ti assistiamo anche in questo: contattaci per ricevere supporto ed informazioni sulla scelta della legna da ardere con migliore resa.



FORNO 4 PIZZE

FORNO A LEGNA DA GIARDINO CONCEPTO PER LA FAMIGLIA. DESIGN UNICO, CHE INTEGRA RIPIANI LATERALI E PORTAPALE.

Ha dimensioni e bocca grande per cucinare 4 pizze in 90 secondi e 4 kg di pane ad infornata. Forno a legna da giardino, posizionabile anche su balcone o su terrazzo. Utilizza il piano refrattario dei forni professionali.

La volta in acciaio inox permette di raggiungere velocemente la temperatura di esercizio. Per mantenere il calore a lungo e ridurre al minimo il consumo di legna, il forno è stato coibentato in fibra ceramica.



SCOPRI DI PIÙ
SU ALFAFORNI.COM



OUTDOOR KITCHEN



LAZIO
FORNO 5 MINUTI



CAMPANIA
FORNO 5 MINUTI



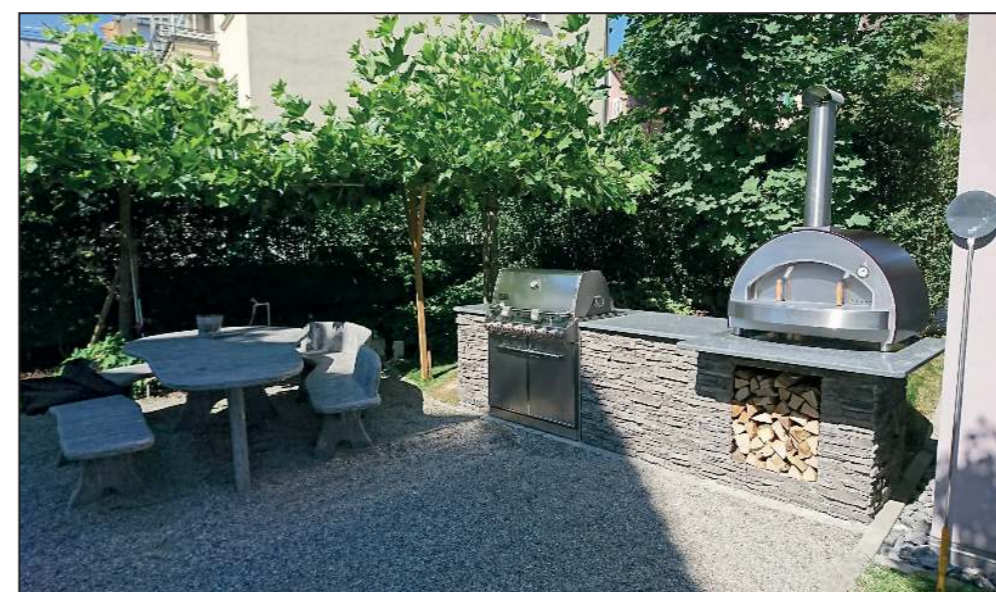
TOSCANA
FORNO DOLCE VITA



VENETO
FORNO QUATTRO



LOMBARDIA
FORNO 4 PIZZE



ALCUNE RECENSIONI DAL MONDO END USER

Thomas Falamischia 

Qualità del prodotto assoluta. Ho visto tantissimi altri forni prima di decidere l'acquisto che è caduto su Alfa! bravi

Antonio Pecchia 

Io ho un forno Alfa da 4 anni mai avuto problemi. E' fantastico praticamente in estate non adopero mai i fornelli. Posso cucinare tutto senza problemi e i risultati sono eccellenti sempre!

Luca Buonaccorsi 

"Sono quattro mesi che ho in giardino il 4 pizze. Non ho più acceso il forno elettrico! Ho cotto, pizze, torte, strudel, arrosti di carne, pesce. Veramente eccezionale."

Stefano Giordani 

Ho comprato il forno 4 Pizze di Alfa Forni ed è uno spettacolo! Si scalda in pochissimi minuti e cuoce tutti i cibi molto bene! Spettacolo!!!

MADE IN ITALY

Dal 2008 ad Anagni, la città dei Papi

Anagni è il tipico borgo italiano noto come la città dei Papi, per aver dato i natali a quattro pontefici (Innocenzo III, Alessandro IV, Gregorio IX e Bonifacio VIII) e per essere stata a lungo residenza e sede papale. In particolare il nome di Anagni è legato alle vicende di papa Bonifacio VIII e all'episodio noto come lo schiaffo di Anagni.

In questo posto stupendo, circondato da verdi colline sorge la nostra sede produttiva, il luogo dove ogni giorno produciamo forni per rendere speciali le vostre giornate ed il vostro lavoro.



Una azienda sorprendente

La nostra realtà stupisce: stupisce chi viene a scoprire che produciamo tutto ad Anagni; stupisce per la sua grandezza, la più grande del settore; stupisce perché quelle persone che hanno creato l'azienda sono ancora lì, ad accarezzare quel materiale che nessuno sa modellare così bene; a volte ci si stupisce perché la nostra è una realtà nella quale l'individuo è importante. Siamo contenti di stupirvi e lo saremo per sempre.

Il più grande hub di forni al mondo

Alfa è il più grande hub di forni al mondo: 9.000 mq coperti su un terreno di 30.000 mq.

La produzione è divisa in: reparto metalmeccanica con macchina a taglio laser, calandratrici, piegatrici e stazioni per la saldatura, un reparto mattoni dove produciamo circa 200.000 mattoni al mese, un reparto per la lavorazione dei forni prefabbricati e un reparto di falegnameria per alcune lavorazioni personalizzate.

La vera azienda italiana che produce totalmente in Italia. Alfa ha scelto di non delocalizzare la produzione. Il Made in Italy è un patrimonio di importante valore economico e culturale, e proprio per questo Alfa ha deciso di continuare a produrre in Italia, per poter donare ai clienti passo dopo passo l'alta qualità dei propri prodotti e mantenere la garanzia a cui sono abituati. Oltre alla produzione Alfa è molto attenta

anche alla provenienza delle materie prime con cui vengono fatti sia i forni a legna in materiale refrattario che i forni in acciaio inox. Tutta la componentistica utilizzata è europea.

Una azienda tutta italiana.

Alfa è un'azienda a conduzione familiare, nata grazie alla passione per il cotto refrattario da Marcello Ortuso e Rocco Lauro, e portata oggi avanti assieme ai figli, che unisce tradizione ad innovazione.

Per soddisfare i gusti di tutti, progettiamo e realizziamo dei veri e propri gioielli, partendo dalle richieste e dalle esigenze del mercato.



SINCE 1977



alfaforni.com

MAGAZINE ITALIA
GENNAIO 2019 - N°3

NOP

ALFA

— NOT ONLY PIZZA —



LA STORIA

*Il più grande hub di
forni a legna al mondo*

ALFA EXPERIENCE

*L'intervista a Franco
Pepe: "Ho scelto Alfa..."*

OUTDOOR COOKING

*Forni a legna e a gas
per cucine esterne*

RICETTE

*Non solo pizza,
scopri i forni Alfa*