



La chef stellata Michelin Nadia Sammut abbraccia la cucina Fratello solare di Sunchef Pro!

Specializzata nella progettazione di soluzioni solari ecologiche, la startup francese Solar Brother ha recentemente annunciato l'industrializzazione a Carnoules di SunChef Pro, il primo forno solare "grande formato" che soddisfa le esigenze dei professionisti (ristoranti, campeggi, strutture ricettive eccetera...). Lanciata poche settimane fa sul mercato, questa innovazione Made in France è stata appena adottata da diverse tenute, ristoranti e campeggi tra cui Nadia Sammut, la prima Chef stellata Michelin di un ristorante senza glutine. Dopo diversi mesi di sperimentazione, la Chef spiega perché utilizza ogni giorno il forno solare per preparare le sue ricette.

“La cottura solare apporta un gusto sublime ed una particolare armonia alle nostre preparazioni”



Il forno solare Sunchef Pro installato
L'Auberge la Fenière, nel Lubéron (84).

Alla guida dell'Auberge La Fenière dal 2018, Nadia Sammut crea piatti senza glutine con la voglia di *“emozionare il palato”* dei suoi clienti. Gli ingredienti che utilizza provengono da agricoltura biologica impegnata, pesche locali e verdure dell'orto che acquista nella regione. Gastronomia responsabile con l'80% di ingredienti vegetali che coltiva quotidianamente.

Durante un incontro all'inizio di febbraio con professionisti dell'energia solare, Nadia Sammut ha deciso di acquistare il forno solare Sunchef Pro e l'essiccatore solare Omy di Solar Brother per testare l'impatto dell'energia solare sulla sua cucina vegetale: *“Ho iniziato subito a effettuare test con il desiderio di posizionare le piante in mezzo alla natura, affinché evolvano dolcemente con le energie naturali. Molto rapidamente ho potuto identificare un impatto positivo sul gusto e sull'evoluzione degli ingredienti nel forno. Ha trovato subito il suo posto nel nostro mondo e nella preparazione dei piatti di quest'estate*

al nostro Auberge. Con il forno abbiamo potuto lavorare sulla cottura del pesce, sulle verdure come pomodori o melanzane, sui grassi per la tostatura, sulle brioches... il gusto e l'armonia che ne risultavano erano assolutamente pazzeschi. » spiega Nadia Sammut.

“Con 300 giorni di sole all'anno, ci sembra ovvio ricorrere a una cucina più responsabile”

Al di là del gusto portato dall'energia solare, che è una vera rivelazione, Nadia Sammut spiega l'importanza oggi di utilizzare l'energia naturale e gratuita: *“ Con così tanti giorni di sole nel sud della Francia, mi è sembrato ovvio utilizzare quest'energia naturale , per cucinare e nutrirmi in modo consapevole con questi forni solari. Siamo solo all'inizio della comprensione dell'utilizzo dell'energia solare, ma sono convinto che avrà il suo posto nel mondo della ristorazione professionale nei prossimi anni, in ogni caso, farò di tutto per ! ”.*

Convinta delle potenzialità della cucina solare, Nadia Sammut ha introdotto SunChef Pro nei corsi di cucina che tiene ai suoi studenti, per sensibilizzarli e invogliarli a sperimentare questa energia naturale.

Anche altri professionisti hanno recentemente acquistato il forno SunChef Pro, tra cui: i ristoranti

Une place au Soleil vicino a Lione e Le Présage a Marsiglia, il Camping Paradis d'Arvor (Morbihan), L'Eco-Domaine de la Fontaine aux Bretons (Pornic) e l'azienda agricola Elancourt in Val d'Oise: “*Queste prime consegne ci permettono di penetrare nel mondo professionale della ristorazione collettiva e della gastronomia. Siamo infatti convinti che la gastronomia francese sia il principale vettore dell'internazionalizzazione del nostro mercato attraverso il riconoscimento di cui beneficia la cucina francese. La cottura solare, più che una fonte di risparmio energetico, porta nuovi metodi di cottura efficienti con il vantaggio aggiuntivo di preservare le qualità nutritive e un gusto ineguagliabile, il sapore del sole*” spiega Gilles Gallo, CEO di Solar Brother

SunChef Pro, un forno solare “gigante” pensato per i professionisti

Con la sua superficie del sensore di 1,8 m, per 36 litri di volume di cottura, **SunChef Pro può nutrire più di 50 persone**. Funziona anche con cielo nuvoloso e può raggiungere temperature fino a 250°C. Dispone di 2 griglie in acciaio inossidabile che ti consentono di realizzare 2 diverse preparazioni contemporaneamente. Inoltre funziona in completa autonomia, grazie al pannello fotovoltaico e alla batteria di accumulo che gli permettono di essere orientato verso il sole. Un prodotto altamente performante che soddisfa le aspettative dei professionisti grazie a numerosi vantaggi:

- **Cottura ecologica:** non c'è consumo di carburante, quindi zero rifiuti e nessuna emissione di CO2!
- **Cottura economica :** i forni solari durano a lungo, richiedono pochissima manutenzione e sono facilmente riparabile. Ma soprattutto, l'energia solare è gratuita e abbondante.
- **Sicurezza:** i forni solari non producono fuoco né fumo. Non esistono quindi restrizioni al loro utilizzo per cucinare in luoghi in cui sono vietati gli incendi: bosco, spiaggia, balcone, ecc.
- **Autonomia:** con il sole è possibile cucinare ad energia solare, ovunque, sia d'estate che d'inverno.
- **Cottura veloce:** i forni solari più efficienti raggiungono i 250°C in 10 minuti per la preparazione di tutti i pasti come con un forno tradizionale.

Ultimo vantaggio per i professionisti: proprio come gli essiccatori solari e la pentola norvegese, i forni solari sono stati recentemente considerati ammissibili al Fondo per il Turismo Sostenibile, per un aiuto finanziario che può arrivare fino a 5.000 euro per ristoratori e strutture ricettive situate nelle zone rurali e periurbane .

Informazioni su Solar Brother:

Creata da Gilles Gallo e Gatien Brault nel 2016, Solar Brother sta sviluppando una gamma di oggetti ingegnosi e "outdoor friendly" che funzionano sulla base dell'energia solare concentrata, catturata mediante un sistema di specchi riflettori parabolici: una tecnologia antica quanto Archimede e che quasi tutti hanno sperimentato l'uso di una lente d'ingrandimento da bambini. Su questo principio, Solar Brother ha progettato e distribuisce una gamma completa di prodotti innovativi, tra cui 3 vincitori del premio Lépine. Sono presenti in quasi 300 punti vendita in Europa, con un promettente lancio in Giappone. Beneficiando del sostegno della Banca Pubblica per gli Investimenti, sia nell'innovazione che nell'esportazione, Solar Brother desidera ora accelerare lo sviluppo del marchio a livello internazionale, in particolare in Germania e negli Stati Uniti. Impegnata a ridurre il più possibile il proprio impatto ambientale, Solar Brother utilizza materiali riciclati e riciclati, imballaggi a zero rifiuti e produzione francese.

Per ulteriori informazioni: <https://www.solarbrother.com/>