



MEAT DRY AGING

RICETTARIO - COOKBOOK

ricette di Enrico Bigi
Enrico Bigi's recipes



meatico
BY EVERLASTING



The consolidated experience of Chef Enrico Bigi and Everlasting's expertise in professional refrigeration come together to create a new approach to cooking that focuses on the meat dry-aging technique. Excellent raw materials, expertly handled through the use of cutting-edge technologies, are transformed into something unique, capable of surprising even the most discerning palates.

La consolidata esperienza dello chef Enrico Bigi e l'expertise di Everlasting nella refrigerazione professionale si fondono per creare un nuovo approccio alla cucina che vede protagonista la tecnica della frollatura della carne. Una materia prima eccellente, trattata in modo sapiente grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, si trasforma in qualcosa di unico, capace di sorprendere anche i palati più esigenti.





Cold Beyond Time

Everlasting srl

Everlasting is an Italian company established in 1956, specialized in the design and production of professional refrigeration equipment. Our company traces its roots back to the ambitious idea of its founder: to offer a reliable and high-performing product in the market, meticulously crafted in every detail.

We look to the future, pursuing this goal with the same passion as our beginnings, and placing increasing emphasis on the aesthetic aspect and perfection of forms. Our products are the result of the quest for the perfect balance between performance and design.

Everlasting è un'azienda italiana nata nel 1956, specializzata nella progettazione e nella produzione di attrezzature per la refrigerazione professionale. La nostra azienda ha le sue radici nell'ambiziosa idea del suo fondatore: offrire sul mercato un prodotto affidabile e performante, curato in ogni dettaglio.

Guardiamo al futuro perseguendo questo intento con la stessa passione delle origini e rivolgendo sempre maggiore attenzione all'aspetto estetico e alla perfezione delle forme. I nostri prodotti sono il risultato della ricerca del perfetto equilibrio tra performance e design.



Enrico Bigi

An authentic Emilian chef, who has been experimenting with the meat dry-aging technique for years, even reaching extreme dry aging, offers his customers excellent dry-aging and a unique culinary experience at his restaurant, Antica Trattoria del Reno in Bologna.

"As I began to explore and taste aged products created by other chefs, I realized that behind each individual offering lay a distinctive artisanal touch. Therefore, I wanted to challenge myself, committing to achieve, through dry aging, that precise combination of flavors I desired: flavorful meat, enriched with intense yet delicate notes."

Uno chef emiliano DOC, che da anni sperimenta la tecnica del meat dry aging arrivando anche a frollature estreme. Al suo ristorante, l'Antica Trattoria del Reno a Bologna, propone ai suoi clienti un dry aging d'eccellenza e un'esperienza culinaria unica.

"Iniziando ad esplorare ed assaporare prodotti stagionati creati da altri chef, ho intuito che dietro ad ogni singola proposta si celava un tocco artigianale distintivo. Così, mi sono voluto mettere alla prova impegnandomi per raggiungere, grazie alla frollatura, quella precisa combinazione di sapori che desideravo: una carne gustosa, arricchita da note intense ma allo stesso tempo delicata."



Meatico is much more than just a refrigerator.

It is a HIGH-END PROFESSIONAL APPLIANCE specifically designed to CURE and DRY AGE MEAT, FISH and CHEESE.

Meatico is a project entirely managed by our company, from design to realization. Since 2010, we have been collaborating with experts and technicians in the meat industry to offer a professional product in line with the latest culinary market trends.

Meatico è molto di più di un frigorifero conservatore.

È un'ATTREZZATURA PROFESSIONALE di alta gamma progettata specificamente per la STAGIONATURA e la FROLLATURA di CARNE, PESCE e FORMAGGI.

MEATico è un progetto totalmente curato dalla nostra azienda, dalla progettazione alla realizzazione. Dal 2010 collaboriamo con esperti e tecnici dell'industria della carne allo scopo di offrire sul mercato un prodotto professionale in linea con le ultime tendenze del mercato culinario.



Manage your recipes directly from the Everlasting App.

Meatico automatically connects to the cloud via Wi-Fi, allowing you to remotely manage the operation and parameters of the cabinet or cell.

1. Download the Everlasting App on Android or iOS.
2. Create a new account.
3. Link your device to the account.

Gestisci le tue ricette direttamente dall'App Everlasting.

Meatico si collega automaticamente al cloud tramite rete Wi-fi, permettendo di gestire da remoto il funzionamento ed i parametri dell'armadio o della cella.

1. Scarica l'App *Everlasting* su Android o iOS.
2. Crea un nuovo account.
3. Associa il tuo dispositivo all'account.



How do you start dry aging the right way? By choosing the right meat!

Knowing how to choose the right meat is a crucial step to achieving the desired results.

THE CHOICE OF BREED

The optimal breeds are not those that are very muscular and lean, but those with marbled meat and a good amount of fat that covers and protects the muscle. The common dairy *Frisona*, on the other hand, has a nice marbling and a good amount of fat, that makes it perfect for long aging.

TYPE OF BREEDING AND FEEDING

It is better to prefer animals that have lived outdoors. The muscles of an animal that has been free to graze are more developed, compact, and better in taste. An animal on pasture will also have had a more varied diet compared to an animal raised only on feed. The animal's diet is reflected in the flavor, quality, and nutritional values of the meat at the time of consumption.

AGE OF THE ANIMAL

Preferring older animals allows for working with meats that have a more intense and concentrated flavor. The purchase price is generally much more competitive. The meat of an older animal is certainly tougher and more difficult to work with, but thanks to the aging process, it will become tender and have a unique flavor.



Come si inizia a frollare nel modo corretto? Scegliendo bene la carne!

Saper scegliere la carne in modo opportuno è un passaggio fondamentale per ottenere i risultati desiderati.

LA SCELTA DELLA RAZZA

Le razze ottimali non sono quelle molto muscolose e con carni magre, ma quelle con carni marezzate e con una buona parte grassa che ricopre e protegge il muscolo. La comune *Frisona* da latte ha una bella marezzatura e una buona parte di grasso che, la rendono perfetta per lunghe frollature.

TIPO DI ALLEVAMENTO e ALIMENTAZIONE

Meglio preferire animali che hanno vissuto all'aria aperta. I muscoli di un animale che è stato libero al pascolo sono più sviluppati, compatti e migliori come gusto. Un animale al pascolo avrà, inoltre, sicuramente avuto una dieta più varia rispetto ad un animale cresciuto solo con mangimi. L'alimentazione dell'animale si riflette sul sapore, sulla qualità e sui valori nutrizionali della carne al momento del consumo.

ETÀ DELL'ANIMALE

Prediligere capi anziani permette di lavorare carni dal sapore più intenso e concentrato. Il prezzo di acquisto è solitamente molto più competitivo. La carne di un animale anziano è sicuramente più dura e difficile da lavorare, ma grazie al processo di frollatura diventerà tenera e dal sapore unico.



How to manage meat rotation inside the Meatico cabinet?

Once you have your Meatico up and running, you will need to manage its load by inserting your premium cuts of meat.

You'll be faced with 3 possible scenarios:

- A. 100% fresh product;
- B. Majority of dry-aged product and the rest fresh;
- C. Majority of fresh product and the rest already dry-aged.

Come gestire la rotazione della carne all'interno dell'armadio Meatico?

Una volta messo in funzione il tuo Meatico, dovrai gestire il suo carico inserendo i tuoi pregiati tagli di carne.

Ti troverai davanti a 3 possibili scenari:

- A. 100% di prodotto fresco;
- B. Maggioranza di prodotto già frollato e il resto fresco;
- C. Maggioranza di prodotto fresco e il resto già frollato.

Practical Steps

If you fill your Meatico entirely with fresh meat, proceed with the recipe for Case A: 100% fresh product.

If after 30 days you want to use some cuts of meat to offer to your customers, you will have two options:

- If you add new fresh meat, you will switch to the recipe for Case B: Majority aged product and the rest fresh;
- If you do not add any new cuts of meat to the cabinet, you will continue with the ongoing recipe for Case A.

Remember that the indicated recipes do not necessarily have to be completed. The choice of parameters and recipes will vary depending on the contents of the cabinet.

Come agire nella pratica:

Se riempi il tuo Meatico interamente di carne fresca procedi inserendo la ricetta del Caso A: 100% prodotto fresco.

Se dopo 30 giorni vuoi utilizzare alcuni tagli di carne da proporre ai tuoi clienti, avrai due opzioni:

- se inserisci nuova carne fresca, passerai alla ricetta del caso B: maggioranza di prodotto già frollato e il resto fresco;
- se non inserisci nessun taglio di carne nuovo all'interno dell'armadio, continuerai con la ricetta in corso del caso A.

Ricorda che le ricette indicate non devono necessariamente essere portate a termine. La scelta dei parametri e delle ricette varierà a seconda del contenuto presente all'interno dell'armadio.



Scenario / Situazione A

How to manage the
PARAMETERS when you have
100% FRESH PRODUCT
inside your Meatico cabinet?

Phase 1

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 80%
Phase duration: 10 days

Phase 2

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 85%
Phase duration: 20 days

Phase 3

Temperature 1,5°C / 34,7°F
Low ventilation
Humidity 75%
Phase duration: 30 days

Come gestire i PARAMETRI
se all'interno del tuo armadio
Meatico c'è il 100% di PRODOTTO
FRESCO?

Fase 1

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 80%
Durata fase: 10 giorni

Fase 2

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 85%
Durata fase: 20 giorni

Fase 3

Temperatura 1,5°C
Ventilazione bassa
Umidità 75%
Durata fase: 30 giorni



Scenario / Situazione B

How to manage the PARAMETERS
when there is a MAJORITY OF
DRY-AGED PRODUCT inside
your Meatico cabinet?

Phase 1

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 85%
Phase duration: 30 days

Phase 2

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 80%
Phase duration: 30 days

Phase 3

Temperature 1,5°C / 34,7°F
Low ventilation
Humidity 75%
Phase duration: 30 days

Come gestire i PARAMETRI
se all'interno del tuo armadio
Meatico c'è una MAGGIORANZA DI
PRODOTTO FROLLATO?

Fase 1

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 85%
Durata fase: 30 giorni

Fase 2

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 80%
Durata fase: 30 giorni

Fase 3

Temperatura 1,5°C
Ventilazione bassa
Umidità 75%
Durata fase: 30 giorni



Scenario / Situazione C

How to manage the PARAMETERS
when there is a MAJORITY OF
FRESH PRODUCT inside
your Meatico cabinet?

Phase 1

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 85%
Phase duration: 20 days

Phase 2

Temperature 1,5°C / 34,7°F
High ventilation
Humidity 80%
Phase duration: 30 days

Phase 3

Temperature 1,5°C / 34,7°F
Low ventilation
Humidity 75%
Phase duration: 30 days

Come gestire i PARAMETRI
se all'interno del tuo armadio
Meatico c'è una MAGGIORANZA DI
PRODOTTO FRESCO?

Fase 1

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 85%
Durata fase: 20 giorni

Fase 2

Temperatura: 1,5°C
Ventilazione alta
Umidità 80%
Durata fase: 30 giorni

Fase 3

Temperatura 1,5°C
Ventilazione bassa
Umidità 75%
Durata fase: 30 giorni

Dry aging: techniques and methods

The upper part of the rib is the ideal section for the dry aging process. In other words, to achieve optimal maturation, the meat portion without the tenderloin, where the protective covering shields the heart of the loin, is selected.

Dry aging: until 100 days

RESULT:

- Tenderization of the meat
- Improved digestibility
- Concentration of flavor and aromas
- Partial transformation of saturated fats into unsaturated fats

For your initial aging experiences, we recommend following the pre-set recipes loaded onto your Meatico cabinet.

Dry aging: tecniche e metodi

La parte alta della costata è la parte ideale per il processo di frollatura. Una maturazione ottimale si ottiene selezionando la parte di carne priva di filetto protetta dalla copertina.

Frollatura: fino a 100 giorni

RISULTATO:

- Intenerimento della carne
- Migliore digeribilità
- Concentrazione di sapore e aromi
- Trasformazione parziale dei grassi da saturi a insaturi

Per le prime esperienze di frollatura ti consigliamo di seguire le ricette pre-impostate caricate sul tuo armadio Meatico.



TALLOW AGE or BUTTER AGE

1. Dry the ribeye for 3/4 days using Meatico by Everlasting;
2. Completely bard the meat with tallow or butter to a thickness of about 1 cm;
3. Age it using Meatico by Everlasting for 40 to 60 days.

RESULT: Steak with a strong flavor obtained thanks to the use of fat or butter. The latter promotes the enzymatic process without incurring in the formation of the typical surface cap associated with traditional dry aging, thus avoiding potential waste.

TALLOW AGE o BUTTER AGE

1. Asciugare una ribeye per 3/4 giorni all'interno dell' armadio Meatico by Everlasting;
2. Bardare interamente la carne con tallow o burro con uno spessore di circa 1 cm;
3. Maturare all'interno dell'armadio Meatico by Everlasting dai 40 ai 60 giorni.

RISULTATO: Bistecca dal sapore deciso ottenuto grazie all'uso del grasso o del burro. Quest'ultimo promuove infatti il processo enzimatico senza incorrere nella formazione del tipico strato superficiale associato al tradizionale dry aging, evitando così eventuali sprechi.



HAY AGE

- 1.Dry a ribeye for 3/4 days using Meatico by Everlasting;
- 2.Pasteurize the hay, then dry it and mix it with tallow at room temperature to make the process as homogeneous as possible;
- 3.Fully cover the meat with a 1 cm layer of tallow and hay.
- 4.Age it using Meatico by Everlasting for 30 to 50 days.

RESULT: Steak with notes of hay and an interesting umami flavor on the palate.

FIENO AGE

- 1.Asciugare una ribeye per 3/4 giorni in Meatico by Everlasting;
- 2.Pastorizzare il fieno poi asciugarlo e mescolarlo al tallow a temperatura ambiente per rendere l'operazione più omogenea possibile;
- 3.Bardare interamente la carne con il tallow e fieno con uno spessore di 1 cm;
- 4.Maturare in Meatico by Everlasting dai 30 ai 50 giorni.

RISULTATO: Bistecca con note di fieno e con un umami interessante al palato.



BEESWAX

Beeswax absorbs all environmental contaminants and, in this case, acts as a sealant. After aging a cut of meat to your liking, such as a fillet, to preserve it, you can coat it with beeswax. This allows for slight transpiration while preventing oxidation or drying of the outer layer. After a few days wrapped in beeswax and aged in the Meatico cabinet, your fillet will be ready to be served, either as beef tartare or carpaccio.

RESULT: Meat with a subtle hint of beeswax. We recommend pairing it with smoked honey or dried pollen to make the dish even more interesting.

CERA D'API

La cera d'api assorbe tutti gli agenti contaminanti presenti nell'ambiente e, in questo caso, svolge la funzione di sigillante. Dopo aver fatto maturare a vostro piacimento un taglio di carne, come per esempio un filetto, per conservarlo potete rivestirlo con la cera. Questo permette una leggera traspirazione, evitando al contempo l'ossidazione o l'asciugatura della parte esterna. Dopo alcuni giorni avvolto nella cera e maturato nell'armadio Meatico, il vostro filetto sarà pronto per essere servito, sia come battuta di carne che come carpaccio.

RISULTATO: Carne con un leggero sentore di cera d'api. Consigliamo di accompagnarlo con miele affumicato o polline essiccato per rendere il piatto ancora più interessante.

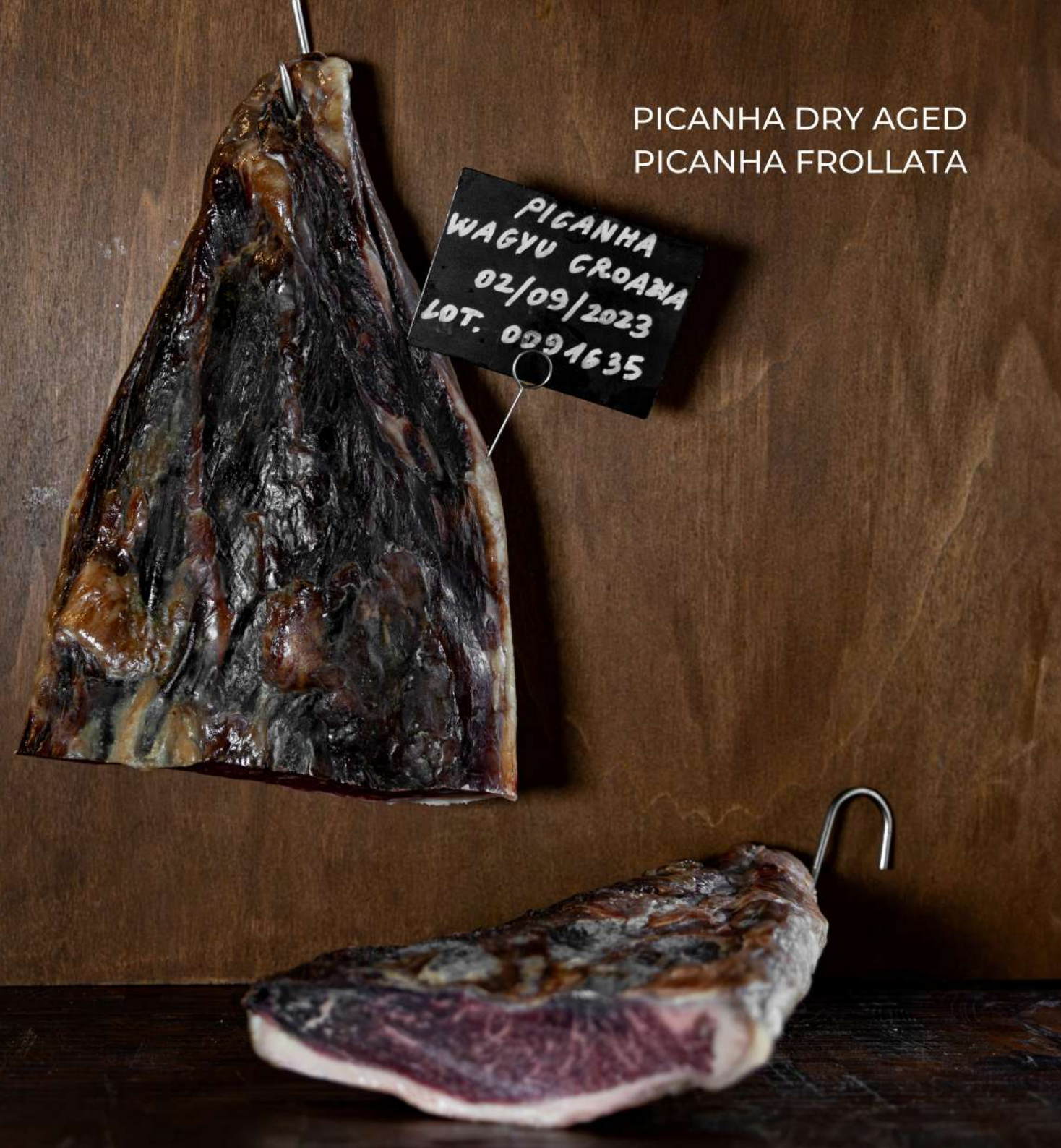
BEEF CHARCUTERIE

The dry aging technique allows us to experiment and obtain unique products with an unmistakable flavor. An interesting approach is to make dry-aged beef charcuterie.

SALUMI DI MANZO

La tecnica della frollatura ci consente di sperimentare e ottenere prodotti unici con un sapore inconfondibile. Un approccio interessante è quello di realizzare salumi di manzo dry aged.

PICANHA DRY AGED
PICANHA FROLLATA





BEEF SALAMI
SALAME DI MANZO



BEEF PANCETTA
PANCETTA DI MANZO



SHARE with us your
extraordinary culinary successes!

CONDIVIDI con noi
i tuoi straordinari successi in cucina!



info@meatico.it

meatico.it
