

società

Grandi chef o avvelenatori?

Polemiche gastronomiche
Primo processato è Ferran Adrià, il cuoco inventore della cucina molecolare, accusato di aver introdotto troppi additivi nelle sue creazioni. A difenderlo, solo pochi colleghi. Anzi, tra i suoi seguaci in Italia c'è già chi prende le distanze.

di FIAMMETTA FADDA

Bel colpo Antonio Ricci. Puntando sulle ansie di telespettatori già preoccupati della salubrità del cibo, *Striscia la notizia* ha presentato chef eminenti come ciarlatani. Si parla di Ferran Adrià, il creatore della cucina molecolare, e Massimo Bottura, il più avanguardista tra i cuochi italiani: sono veramente delle specie di avvelenatori di alto profilo, dediti all'uso di «additivi chimici» nei loro piatti? La polemica incalza proprio mentre a Londra il primo risultava per la quarta volta consecutiva in testa ai 50 world top chef della classifica di *Restaurant Magazine* e il secondo passava con un balzo nelle prime posizioni. «Come» si è indignata la gente «nei santuari dell'alta gastronomia, dove ci aspettiamo di trovare gli ingredienti più puri e preziosi, ci proppinano sostanze non diverse da quelle che troviamo al supermercato, dove ci industriamo a limitare il danno

con una lettura attenta delle etichette?».

Polemiche e reazioni fra gli addetti ai lavori, centinaia di blog e forum, disinformazione, danni. «Alcuni clienti hanno disdetto la prenotazione, altri sono venuti da soli: le mogli avevano paura che le avvelenassi» commenta amaro Bottura, considerato portabandiera dell'eccellenza emiliana dai consorzi locali.

Additivi incriminati, la lecitina di soia (nota per combattere il colesterolo) e l'agar agar, una gelatina vegetale venduta nei negozi di alimentazione naturale.

L'unico che non batte ciglio è Adrià, che giudica il tutto come strumentalizzazioni del nuovo capitolo della diatriba fra tradizionalisti e innovatori, venuta a movimentare uno scenario affamato di novità, visto che l'ultimo scandalo, quello della nouvelle cuisine, è vecchio di cinquant'anni, e i piatti rivoluzionari di Gualtiero Marchesi oggi sembrano >

Ferran Adrià, lo chef spagnolo fautore della cucina molecolare.

Con la chimica in bocca: le sostanze nel mirino

MALTODESTRINE Carboidrati di origine vegetale con potere addensante. Si ottengono dalla maizena e dalla fecola di patate.

CARRAGENINA Proviene dalla bollitura di alghe atlantiche. Si usa come addensante.

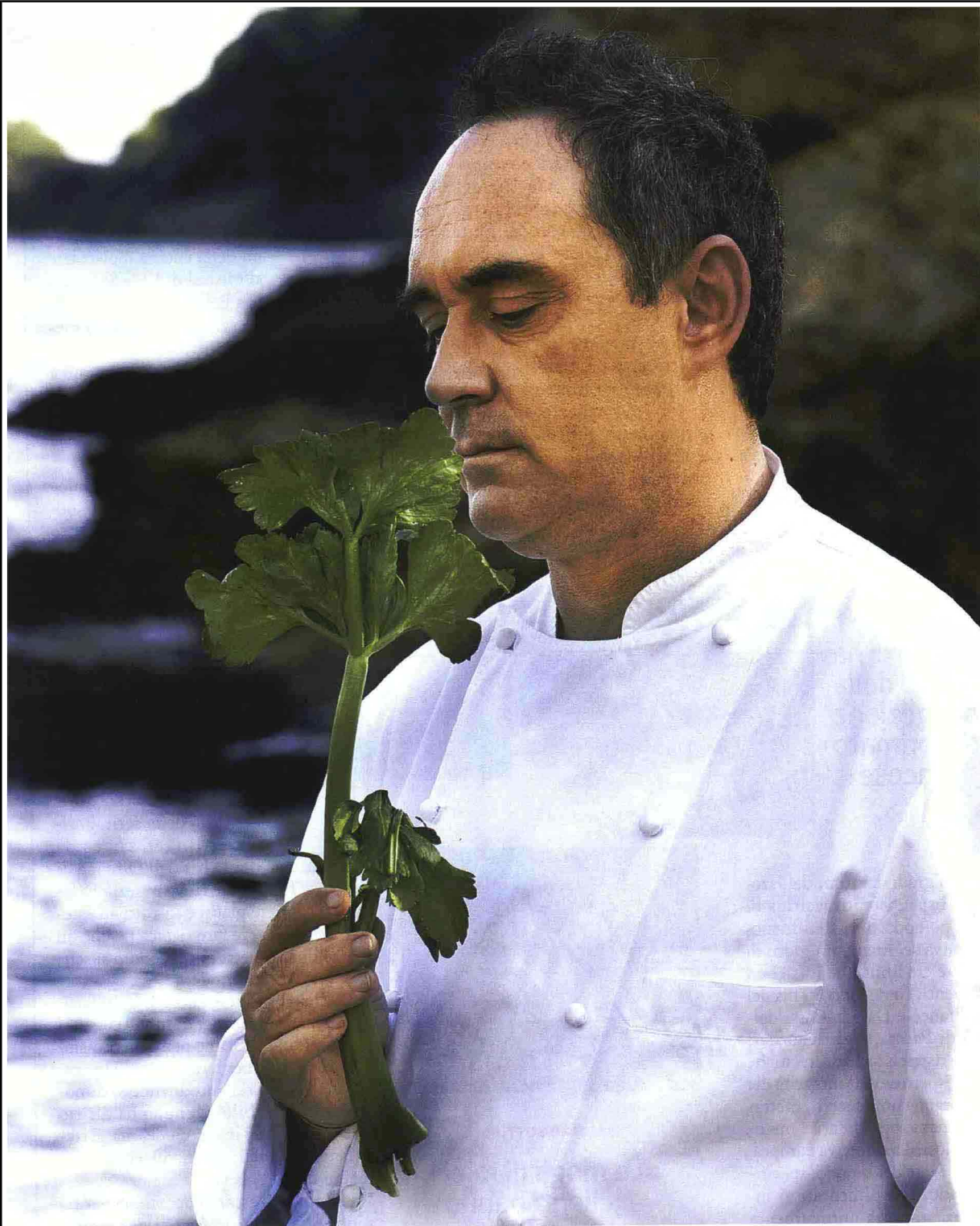
LECITINA DI SOIA Proviene dall'olio di soia. Combatte il colesterolo ed è una buona fonte di fosforo.

Dà consistenza alle tavolette di cioccolato.

XANTANA Addensante. Fa parte della linea Textura di Ferran Adrià. Si ottiene dalla fermentazione dell'amido di mais.

GOMMA DI GUAR Dà corpo ai gelati artigianali. Deriva dalla macinazione dei semi di una leguminosa esotica.

AGAR AGAR Usato da secoli nella cucina giapponese,



ALBERTO CONTI / CONTRASTO

proviene da un'alga. Contrariamente alla gelatina tradizionale (colla di pesce), resiste alle alte temperature.

COLLA DI PESCE La classica gelatina che addensa panna cotta e aspic. Si ottiene dai tessuti connettivi del maiale, oggi più economici di quelli del pesce.

GLUTAMMATO Sale organico molto comune in natura. Da secoli una delle basi della cucina giapponese.

CALCIC Nome di fantasia usato nelle Texturas di Ferran Adrià per il cloruro di calcio. Si aggiunge all'acqua per fare

la «sferificazione» di sostanze liquide, per esempio perle di succo di frutta.

ALGINATO DI SODIO Si estrae da alghe atlantiche. È uno stabilizzante che unito al liquido prescelto ne aiuta la «sferificazione».

ACIDO ASCORBICO È la vitamina C, l'antiossidante per eccellenza derivato dagli agrumi.

Hanno collaborato: *Lucia Favalli e Davide Cassi*, docente di fisica della materia dell'Università di Parma.

PANORAMA 7/5/2009

> classici. Lui, Ferran, ha passato ben altro l'anno scorso quando Santi Santamaria, caposcuola degli chef spagnoli tradizionalisti, ha apertamente condannato l'impiego di tecniche e prodotti di origine chimico-industriale nell'alta cucina d'avanguardia. Risultato: 800 cuochi hanno sottoscritto un manifesto in difesa della *revolución gastronómica*; José Luis Zapatero è intervenuto dichiarando Adrià il più grande cuoco che la Spagna abbia mai avuto, Santamaria è stato sconfessato da alcune ricette in cui usava proprio gli ingredienti (peraltro innocui) che aveva condannato.

Certo, definizioni come cucina molecolare, tecnoemozionale, destrutturata suonano inquietanti. Un gelato che sor-

chimico che scrive su *Le Scienze*, edizione italiana di *Scientific American*. «Quando comperate un dado "biologico" senza glutammato aggiunto, state comprando un dado con del glutammato (codice E621, dove E sta per Europa e 621 è il numero della sezione specifica) che nell'etichetta viene nascosto da un più tranquillizzante estratto di lievito naturale; glutammato che, da almeno un secolo, è di uso quotidiano nella cucina giapponese e si ritrova in massima concentrazione nel

napoli del primato francese» dice Carlo Cracco. «Oggi tutti possono usare questi supporti tecnologici e chimici non per copiare, ma per esprimere la propria visione». Difatti Ettore Bocchia, paladino della cucina molecolare

al Mistral di Villa Serbelloni a Bellagio, si dissocia: «Io ho sviluppato un mio metodo che prescinde dai prodotti che Adrià ha messo a punto con l'industria. Mi baso soprattutto sulle cotture d'avanguardia, come la frittura con lo zucchero».

Non sono mancati cuochetti invidiosi, leggi Rocco Iannone del ristorante Pappacarbone di Cava de' Tirreni, e cuochi importanti, leggi Gianfranco Visani, che si sono affrettati a intervenire a margine dichiarando tutte quelle diavolerie forse nocive e di sicuro inferiori alla cucina che fanno loro. A proposito, allora come la mettiamo con lo zucchero che in natura così non esiste?

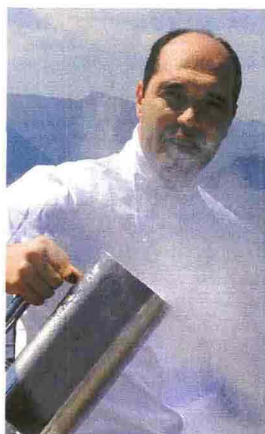
Ultimo della serie Enrico Derflinger, cuoco da esportazione, oggi chef dell'Officina di Enrico a Tokyo, che trova molto più facile raccogliere plausi e introiti all'estero dove non serve fare ricerca perché un piatto di spaghetti al pomodoro suscita esclamazioni incantate.

Persino il torinese Giorgio Grigliatti, opinionista e gourmet di lungo corso, si rammarica: «Abbiamo perso un'occasione formidabile per fare sistema. Una categoria che non si autodifende si dimostra irresponsabile. Ognuno ha diritto di fare la cucina in cui crede, ma gettare fango su quelli che non lavorano come lui danneggia tutti».

Per noi può essere l'occasione per rispolverare i testi scolastici di chimica e fisica e non farci spingere al panico da chi sparge un po' di disinformazione. D'altra parte è chiaro che senza qualche innocuo aiutino chimico il panorama dell'arte gastronomica apparirebbe piuttosto sguarnito: per dire, niente aspic (gelatina), niente gelati (carragenina), niente meringhe (cremor di tartaro)... ●

ETTORE BOCCHIA

«Ho sviluppato un metodo che prescinde da Ferran Adrià».

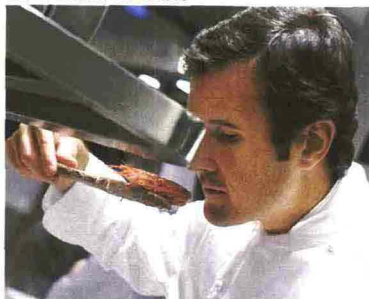


EDUARDO FORMACIARI / GRAZIANERI

ALBERTO CONTI / CONTRASTO

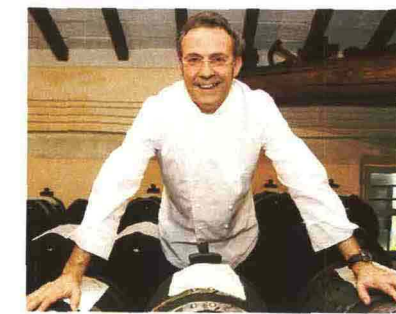
CARLO CRACCO

«Lui ci ha liberato dalla soggezione del primato francese».



ge a meno 196 gradi dai fumi dell'azoto liquido, gli spaghetti di lecitina di soia, l'aria di pomodoro, la sferificazione di olio d'oliva sembrano un gioco di prestigio. Ma è credibile che i fisici e i chimici eminenti, come Hervé This del College de France e Davide Cassi dell'Università di Parma, e gli scienziati che per le industrie studiano tecniche «dolci», cioè rispettose dell'integrità dei cibi, e collaborano con i cuochi, mettano nelle loro mani ingredienti e metodologie pericolosi? La direttiva europea, una delle più severe del mondo, specifica che: «Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale». Il sale che si mette nell'acqua degli spaghetti e lo zucchero che dolcifica il caffè sono additivi.

«Dal punto di vista scientifico non ci sono additivi chimici contrapposti ad additivi naturali, anche se questo pregiudizio viene spesso sfruttato dal marketing» ha precisato Dario Bressanini,



SERENA CAMPANINI / AGF

MASSIMO BOTTURA

«Le mogli di miei clienti hanno disdetto per paura che le avvelenassi».

parmigiano reggiano».

Naturalmente eccedere in quantità, come in tutto, può fare male (mai provata la terribile indigestione d'acqua?).

«Ferran Adrià mettendo a disposizione le sue scoperte ci ha liberato dal mo-