

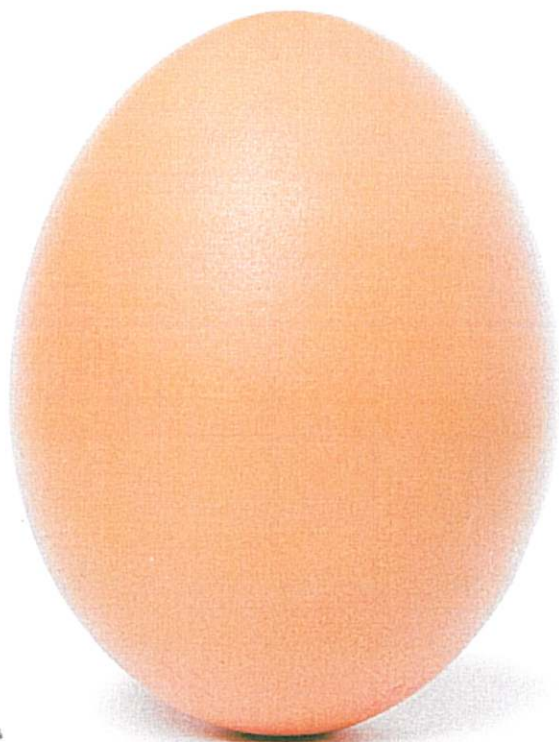
GAMBERO ROSSO

IN REGALO
bar d'Italia
del Gambero
Rosso 2006

anno 15
numero 170
mensile MARZO '06
3,90 euro

Tuorlo e albume sono al centro della sperimentazione dei cuochi che dibattono su tecniche e temperature di cottura. **Tutto in nome di nuove frontiere del gusto.** Ma per ottenere grandi risultati bisogna partire da un prodotto eccellente. Gli indirizzi degli allevamenti più esclusivi

l'Era dell'Uovo



**GRANDI VINI
LA MOSELLA.
60 grandi
Riesling in
degustazione**

**WEEKEND
GOURMET.
Piemonte,
Abruzzo,
Campania**

**INDIRIZZI
GOLOSI.
Ristoranti,
bar, negozi
e prodotti**

Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, DCEB Roma



www.gamberorosso.it

«Quando la cucina si ispira alla pasticceria»

Le sue ricerche spaziano dai frattali alla gastronomia molecolare. Da una decina d'anni il fisico Davide Cassi applica alla gastronomia i suoi studi sulla geometria e sulle proprietà dei sistemi complessi. Ha collaborato e collabora con cuochi e pasticceri di tutto il mondo alla realizzazione e sperimentazione di nuove ricette. Insieme allo chef Ettore Bocchia ha creato il primo menu italiano di cucina molecolare. Hanno appena dato alle stampe "Il gelato estemporaneo – mangiare sano e gustoso con la cucina molecolare".

La "cagliata d'uovo" è una delle trovate più divertenti della cucina molecolare. Vogliamo spiegare in estrema sintesi di che cosa si tratta?

«Certo: se si rompe un uovo in padella e vi si versa sopra lentamente un filo di alcol etilico per uso alimentare si noterà che dove l'alcol tocca il bianco o il rosso, le parti acquistano la consistenza dell'uovo cotto. Si ottiene insomma una cagliata. L'esperimento, spiegato nel libro, è molto divertente e istruttivo. Basterà poi lavare la cagliata per disfarsi del sapore di alcol. A quel punto si ha a disposizione una base neutra su cui lavorare e produrre un'infinità di ricette».

L'uovo si può dunque cagliare come un formaggio?

«Sì, certo. Gli *starter* nel caso dell'uovo possono essere sia il calore che l'alcol o un acido. Si possono ottenere un'infinità di *texture* diverse e questo apre un campo infinito di possibilità. Pensi soltanto a quanti tipi di formaggio abbiamo a seconda del caglio, delle temperature. Se hai una coagulazione più debole avrai una cagliata più cremosa e così via».

La prossima sperimentazione?

«Stiamo lavorando sulla cagliata da fare con acido citrico o lattico. Gli esperimenti sono in corso in laboratorio ma non ancora trasferiti in cucina. Lo scopo è appunto quello di ottenere nuove consistenze».

Come spiega il fiorire di tanti studi sull'uovo?

«Innanzitutto vi è un'interpretazione sociologica. Da noi l'uovo è sempre stato considerato un ingrediente della cucina povera e, salvo qualche eccezione, non degno di investimento. Questo a differenza della cucina di altri



paesi. Penso per esempio alla Turchia che ha una varietà incredibile di ricette sulle uova e dove l'uovo fa parte del corredo dell'alta cucina. L'uovo poi è di una versatilità estrema. Semplice e complesso allo stesso tempo. Essendo una cellula animale, è un ingrediente ma anche un piatto. La farina da sola non è un piatto, l'uovo anche da crudo lo è. Come il latte. E dunque apre tantissime possibilità alla creazione».

Ma non mi dica che abbiamo scoperto ora l'uso gastronomico delle uova!

«Oggi se ne guardano scientificamente i comportamenti. Per la verità continuiamo a fare ciò che già facevano i nostri nonni ma senza interrogarsi troppo. Penso alla cottura delle uova sotto la cenere. Anche lì si otteneva quella consistenza cremosa cui si arriva oggi con i bagnomaria controllati o con le basse temperature».

Un déjà vu?

«No, per carità. Non è questo che volevo dire. Anzi. Tipicamente le persone più interessate a un nuovo piatto sono proprio quelle che sono al corrente di alcuni processi. Senza comprensione non c'è entusiasmo. E io penso che le nuove tecniche si potranno affermare solo se riusciremo a farle diventare patrimonio comune spiegando alla gente che cosa succede. Molte tecniche sono alla portata di tutti. A partire da ciò la gente potrà finalmente capire quel "di più" che aggiunge l'alta cucina».

L'uovo è un ingrediente semplice eppure ha comportamenti estremamente complessi. Basta pensare all'apparente semplicità di una maionese o di uno zabajone. Ma è soprattutto nella pasticceria che ci si interroga sulle sue bizzarrie.

«Certo, nella pasticceria l'apporto scientifico è determinante. Ma oggi si assiste a un'altra rivoluzione. Da Ferran Adrià in poi si sta ormai facendo un'alta cucina ispirata alla pasticceria».



L'esperimento della cagliata d'uovo. In alto, lo chef Ettore Bocchia; nella pagina accanto il professore Davide Cassi



NUOVE SPERIMENTAZIONI

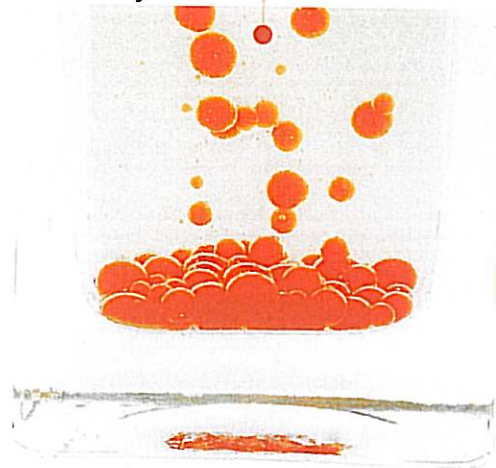
IL TUORLO E L'ALBUME

L'UOVO secondo Decoret

È un uovo immaginario:
il rosso è zucca,
il bianco
una crema di formaggio

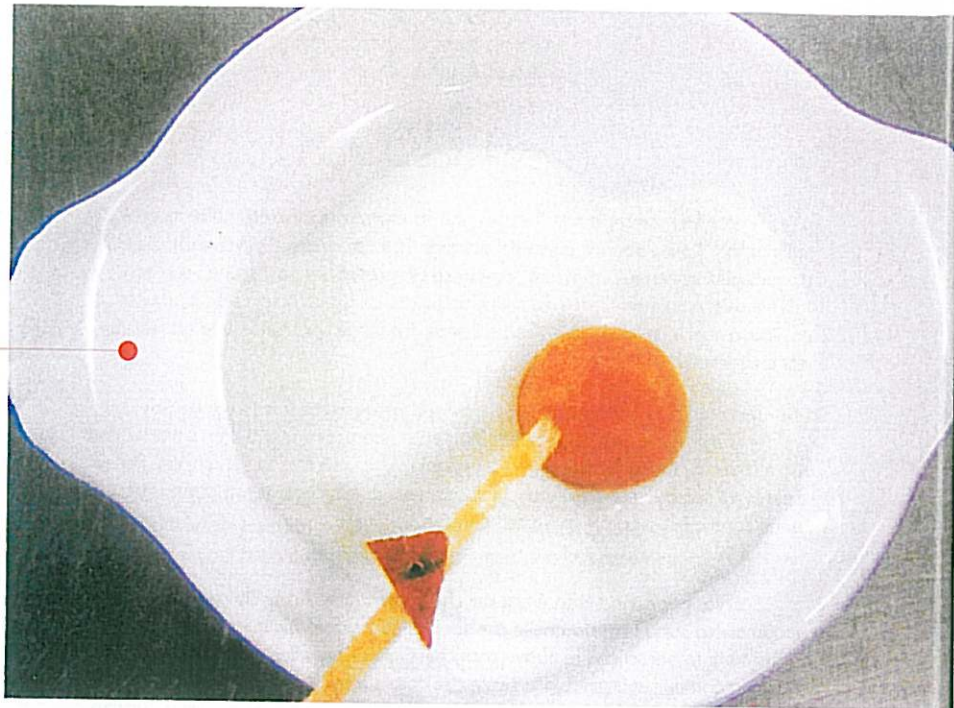
“Uova di uovo”: lo chef
usa la tecnica
della sferificazione:
i liquidi (immessi
con un contagocce
in altri liquidi)
si rapprendono in forma
di piccole sfere

L'UOVO secondo Subijama



► tradizione: «Ferran Adrià è un grande proprio perché ha permesso a gente come noi, che non abbiamo un laboratorio, di vagliare tante soluzioni e di vedere le più geniali alle nostre cucine». È proprio dai congressi di gastronomia, da Direfaremangiare a Identità Golose al Mejor de la gastronomia arrivano gli aggiornamenti.

Il francese Jacques Decoret ha per esempio proposto un uovo virtuale in un tegamino molto realista. Il tuorlo era fatto di una zucca candita con zen-



zero in sciroppo e gelificata. Il bianco, realizzato con una crema di formaggio, aveva tutta l'apparenza di un albume appena rappreso grazie all'uso dell'additivo Flexiplan. L'uovo immaginario era servito con sfoglie di pane e pancetta ridotta in fini lamelle caramellate.

Divertente anche il gioco di Pedro Subijama con le sue “uova di uovo”. La creazione marcia sull'onda della tecnica molto in voga della sferificazione: liquidi immessi con un contagocce in altri liquidi che si rapprendono in forma di piccole sfere. Pedro inietta prima gocce di tuorlo e poi gocce di albume in un olio a 70°. Una volta cotte (impiegheranno circa cinque minuti a solidificarsi) e scolate (prendono un vago sapore di uovo fritto) si adagiano su una crema di verdura completata con lamelle di tartufo. Il più scatenato nel gioco delle uova è sembrato il francese Stéphane Carrade che utilizza per le sue ricette uova di kekette, una gallina nana del Giappone: ne congela i tuorli che impana e frigge giusto il tempo perché il tuorlo congelato si scongeli. Oppure cuocendo i tuorli congelati in stampi rettangolari di 14x3 in modo che prendano questa forma geometrica da accostare ad altre geometrie. E a proposito di uova congelate, con queste si misura anche Paolo Lopriore con un piatto che strizza con leggerezza l'occhio alla tradizione: fa cuocere gli asparagi confit (cioè in una identica percentuale di acqua e di olio) e li spolverizza poi con parmigiano reggiano completando con una “grattugiata” di uova. ►