

IL CASO: LA CUCINA MOLECOLARE

a cura di Angela Spulcioni



www.ecostampa.it

Ferran Adrià e Ettore Bocchia: GRANDI CHEF della CUCINA MOLECOLARE

Molti i libri scritti per conoscere e provare a cucinare i piatti di questa nuova cucina

Ferran Adrià alla fine del 1980 ha iniziato in cucina degli esperimenti che hanno portato nel corso degli anni il ristorante El Bulli, situato nella piccola cittadina di Roses, sulla costa della Catalogna, a diventare uno dei ristoranti più famosi al mondo. Gli esperimenti sono spesso associati alla Gastronomia Molecolare, ovvero l'applicazione della scienza culinaria alle pratiche e fenomeni di cottura. Le sue creazioni sono progettate per stupire ed incantare i suoi ospiti, ma l'importanza del gusto è l'obiettivo finale. Adrià è anche conosciuto per la creazione della "schiuma culinaria", che ora è usata dagli chef di tutto il mondo. La sua cucina naturale è costituita da una schiuma di sapori (dolce o salato) mescolata con un agente gelificante naturale. La miscela è posta in un filtro di panna montata in cui la schiuma è quindi costretta ad uscire con l'aiuto di ossido di azoto. El Bulli è un locale dove si mangia in modo molto particolare: qui si può scoprire la nuova caramellizzazione, le gelatine calde, mousse, aria, caffè da mangiare e

molte altre pietanze che hanno contribuito a cambiare l'arte della gastronomia. In linea con gli obiettivi di creare e fare nuovi esperimenti,

El Bulli, chiude per un periodo di sei mesi ogni anno, durante il quale Adrià si reca nel suo laboratorio, El Taller, per cercare nuova ispirazione, fare esperimenti e perfezionare le sue ricette culinarie.

Ettore Bocchia, executive chef dei due ristoranti del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, è un personaggio eclettico che ha unito da sempre l'amore per la cucina tradizionale alla voglia di sperimentare. Questo lo ha portato a analizzare le cucine di tutto il mondo in particolare quella cinese e giapponese e, parallelamente ha studiato anche la fisica della materia sia per sapere scientificamente cosa succede nei processi di cottura, di raffreddamento e di abbinamento degli ingredienti, sia per acquisire nuovi strumenti per la propria creatività e migliorare sempre di più la padronanza nell'elaborazione dei piatti. Grazie alle sue ricerche, nel 2002 ha lanciato il primo menu italiano di cucina molecolare: pasta alla lecitina di soia che offre il piacere della pasta fresca all'uovo senza controindicazioni per chi ha problemi di colesterolo; rombo cotto in una miscela

di zuccheri fusi la cui viscosità preserva la naturale umidità del pesce; il gelato raffreddato con azoto liquido, che permette di eliminare i grassi anti-congelanti e di offrire un gelato che si può assaporare dal primo cucchiaino all'ultimo perché non congela il palato. Anche in campo letterario sono stati scritti molti libri per spiegare e approfondire le tematiche e i molteplici aspetti che ruotano intorno alla gastronomia molecolare indagandola

sia da un punto di vista pratico, sia da uno teorico: **Il gelato estemporaneo e altre invenzioni gastronomiche - Mangiare sano e gustoso con la cucina molecolare** - Di Davide Cassi e Ettore Bocchia;

Pentole & Provette - Nuovi orizzonti della gastronomia molecolare - di Hervè This; **Pro - Attraverso innovazione e tradizione** - di Massimo Bottura e Ciccio Sultano; **I segreti della pentola** - Guida di gastronomia molecolare - di Hervè This;

Come si sbriciola un biscotto? - Affascinanti storie di chimica del quotidiano - di Joe Schwarcz.

Esistono anche molti siti specializzati in materia tra i quali citiamo:

www.gastronomiamolecolare.info