

MA IL PEPERONCINO E' MASCHILISTA?

<http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=1553>

MA IL PEPERONCINO E' MASCHILISTA?

News

Inviato da : Kristina Bella

Pubblicato il : 8/4/2024 9:00:00



peperoncino A' davvero un po' maschilista, ma se ti fa sapere piccante che piace agli uomini spesso sbatte il pannello della signora. A' solo per una reazione chimica: l'irritazione, almeno temporanea, potenzia l'effetto della caparbia del peperoncino che, quindi, davvero piazza di più il pannello maschile.

È Riletti in chiave scientifica, gli ingredienti e le ricette, ovvero le sostanze e i processi chimici che impegnano chi cucina, svelano misteri e sfatano perfino i principi tramandati dalle migliori tradizioni culinarie. Per esempio, l'invitante crosticina bruna, senza la quale un arrosto A' un pallido fallimento gastronomico, non A' il risultato di una semplice 'caramellizzazione', ma di un



complesso processo chiamato 'reazione di Maillard', (dal nome di un medico che la individuò nel 1912) che avviene, per il calore, fra amminocidi e carboidrati, e determina l'odore, il colore e il gusto di tante pietanze. Viceversa, chi

pena di rosolare la carne per sigillarla e imprigionare così i succhi e il sapore, si sbaglia: la famosa crosticina A' permeabile e non trattiene alcunché.

La chimica può dunque smazzicare accorgimenti da grande chef o da esperta casalinga. Generazioni di madri hanno insegnato alle figlie che, per ottenere un brodo saporito, bisogna immergere la carne nell'acqua fredda mentre, se si vuole servire un gran lesso, A' meglio che la pentola sia già bollente: sciocchezze, la temperatura dell'acqua A' influente sul risultato.

La culinaria A' ancora considerata più un'arte che una scienza e spesso A' legata a superstizioni: Stefano Colonna, professore ordinario di chimica organica all'Università degli Studi di Milano, e Fabiano Guatterri, noto esperto gastronomo, hanno scritto insieme un libro, 'Cucina e scienza, ingredienti - processi - menu' (230 pagine, Hoepli editore), che risponde anche a quel nuovo interesse per la gastronomia scientifica che sta trovando risposte quasi soltanto nel fitto e spontaneo dialogo su Internet.

Colonna e Guatterri ci aiutano a capire seriamente cosa succede nel laboratorio-cucina: dal perch'AD della maionese impazzita ai suoi rimedi scientifici, dal motivo per cui gamberi e aragoste diventano rosse in acqua bollente (il processo si chiama 'cardinalizzazione') a quello per cui la bistecca fresca A' sciarlata, ma poi diventa grigiastria, la scienza ci spiega tutto. E ci avverte, per esempio, di fare attenzione al nitrato di sodio che mantiene rossi i salumi ma che, nell'ambiente acido dello stomaco, si trasforma in acido nitroso che a sua volta può reagire e formare nitrosamine, potenti cancerogeni.

La chimica ci aiuta anche capire che l'olio extra vergine d'oliva A' davvero il grasso migliore per friggere perch'AD A' più alto il suo 'punto di fumo', cioè la soglia di gradi calore oltre la quale si sviluppano sostanze tossiche. Chi voglia cimentarsi con le stranezze della gastronomia molecolare, comunque, sappia che per le frittiture può utilizzare gli zuccheri comuni, il glucosio per esempio, che fonde fra i 146 e i 150 gradi ed A' piuttosto stabile: pare che, rispetto all'olio, comporti una cottura più rapida senza peraltro penetrare nel cibo.

Questa e altre eresie culinarie sono la specialità del cuoco-alchimista inglese Heston Blumenthal che qualche anno fa si guadagnò, con il suo The Fat Duck, addirittura il riconoscimento di migliore ristorante del mondo. Il celebre chef, per la perfetta cottura del tacchino, applica un'equazione di diffusione termica che prevede il calcolo del quadrato del raggio del volatile considerato come fosse una sfera.

Se si vuole invece continuare a cucinare come mamma ci ha insegnato, meglio comunque sapere che talvolta ci ha detto delle sciocchezze: mettere il sale nell'acqua dei fagioli non li mantiene verdi, solo l'acidità e il contenuto di calcio influenzano il colore dei vegetali lessati. Si può quindi aggiungere bicarbonato di sodio all'acqua di cottura e il risultato estetico A' garantito, ma

viene anche favorita l'ossidazione della vitamina C e la sua distruzione.

Â

Â

