

Codice: A00151 Francesca Maria Garilli

Un cuoco chiamato Pasticcio

C'era una volta, uno chef molto, ma molto pasticcione, proprio per questo motivo veniva chiamato Pasticcio, anche se il suo vero nome era Fabrizio. Era un tipo abbastanza permaloso, ma molto dolce; dall'età di cinque anni gli veniva detto sempre che era un pasticcino, così crescendo si appassionò alla cucina e diventò bravissimo.

All'età di ventiquattro anni venne invitato a una cena importantissima a cui partecipavano solo chef esperti e stellari. Una volta seduti a tavola iniziarono a parlare, suscitando la simpatia dei presenti, tanto che gli offrirono un lavoro con il quale avrebbe guadagnato milioni di euro e tanta notorietà: avrebbe dovuto preparare una cena di gala il cui ricavato sarebbe andato in beneficenza. Accettò senza esitazione. Qualche settimana dopo incominciò ad organizzare il menù della serata e accompagnato dal cameriere del locale ispezionò la cucina per rendersi conto delle attrezzature e dei prodotti disponibili. La scelta cadde su un menù semplice, ma appetitoso:

- primi piatti: lasagne, penne rigate al ragù e trofie con il pesto di basilico
- secondi piatti: cotolette con un contorno di patate fritte, arrosto misto con contorno di insalata di stagione e merluzzo all'acqua di mare con crostini

L'unica cosa che mancava era il dolce, ma non sapeva proprio cosa preparare, desiderava diventare famoso con questo banchetto, voleva sbalordire tutti. Pensò a tantissimi dolci: al cioccolato, alla crema, al pistacchio, alla vaniglia, al liquore; pensò anche di sbalordirli con una mousse al cioccolato o ancora con una torta a strati come una sette veli anzi 100 veli! Ma nessuna ricetta lo convinceva. Dopo tante notti insonni alla fine decise che doveva stupire tutti puntando sulla semplicità, sull'eleganza, sulla leggerezza, sull'aspetto estetico. Capì che solo un ingrediente poteva essere il “dolce per eccellenza”, doveva

essere elegante e sofisticato, bianco, puro, soffice e delicato come la neve, appariscente come una grande e maestosa montagna ... la panna montata! Decise di preparare una base di pan di spagna ripiena di crema pasticcera e ricoperta da un'enorme montagna di panna montata. Chiamò il suo dolce "il grande vulcano innevato". Non voleva proprio sbagliare così studiò la storia della panna, le ricette fatte, la consistenza, ma per capire tutto partì dall'essenza della panna, dalla sua composizione chimica e dalla reazione necessaria per trasformarla nel suo magico vulcano.

Apprese che la panna è un'emulsione di un grasso in acqua, prodotta dalla lavorazione del latte attraverso il procedimento di scrematura. Il grasso è sotto forma di globuli che vengono chiamate "sferette", con un diametro talmente piccolo che possono essere osservate solo al microscopio. Ogni globulo è circondato da una membrana di proteine, fosfolipidi, trigliceridi e colesterolo. La membrana ha il duplice scopo di mantenere il grasso in soluzione, attraverso le proprietà emulsionanti dei fosfolipidi, e di proteggere la degradazione dei grassi da parte degli enzimi.

Scoprì inoltre che tradizionalmente la panna montata veniva separata dal latte per affioramento, lasciando alla panna il tempo necessario per risalire in superficie. Oggi invece la crema di latte viene separata per centrifugazione, un processo molto veloce ed efficace; se il latte di partenza è di alta qualità si ottiene una panna di qualità altrettanto elevata.

Così Fabrizio decise di andare a comprare un latte di alta qualità; si recò in una fattoria nei pressi del ristorante. Il fattore gli consigliò un latte delizioso appena arrivato dai verdi pascoli alpini. Per la buona riuscita del prodotto, questo latte doveva essere mantenuto a temperature molto basse durante la centrifugazione. Così la panna ottenuta risultava più ricca di grassi e non inacidita. Dopo il processo di separazione, la panna veniva riscaldata per un certo tempo, al fine di

eliminare eventuali batteri patogeni e di ridurre microrganismi per avviare il processo di pastorizzazione.

Il cuoco Pasticcio osservò che, mentre la panna veniva montata, avveniva una trasformazione dello stato fisico: il movimento meccanico della frusta incorporava nel liquido delle bolle d'aria e l'agitazione causava la coalescenza parziale dei globuli di grasso, ossia il fenomeno per cui piccole gocce di un liquido disperso in un altro liquido non miscibile tendono a unirsi alle più grandi, formando aggregati di maggiori dimensioni. In questo processo, le bolle d'aria vengono stabilizzate dai fosfolipidi, globuli di grasso aggregati. Continuando a montare, le bolle d'aria si rompevano e diventavano più piccole, cominciando ad associarsi tra loro sempre per effetto dei globuli di grasso, conferendo rigidità alla struttura. Proseguendo la montatura, tutte le bollicine d'aria ricoperte di grasso si univano formando una struttura semi rigida. Era fondamentale che il grasso rimanesse parzialmente cristallizzato per evitare la coalescenza totale dei globuli in un unico ammasso; quindi, era necessario operare a bassa temperatura.

Fabrizio capì che sussistevano tantissimi parametri che entravano in gioco nella riuscita della sua creazione. Infatti, provò a fare diversi esperimenti e capì che il risultato dipendeva anche da come la panna era stata trattata, dalla sua qualità e dalla percentuale di grasso.

E prova che ti riprova, tra grandi frustrazioni e delusioni, aveva ormai perso la speranza di riuscire a realizzare il suo progetto tanto desiderato. Ma ecco che arrivò in suo aiuto il cameriere che in pochi secondi gli offrì la soluzione al suo problema apparentemente insormontabile. Gli suggerì di prendere in considerazione la panna spray.

Ma come funzionava? Il cuoco fece degli studi e approfondì l'argomento, scoprendo che nel 1931 Charlie Goetz, studente di chimica all'Università dell'Illinois, e il suo supervisore, G. Frederick Smith, stavano cercando di

migliorare i metodi di sterilizzazione del latte per allungarne il tempo di conservazione. Studiando gli effetti dell'anidride carbonica sotto pressione. Goetz si accorse che da un piccolo foro su una tanica usciva schiuma di latte. Pensò quindi alla possibilità di provarlo con la panna per tentare di ottenere panna montata istantanea, invece di lavorarla faticosamente a mano. L'idea funzionò: prendendo un contenitore stagno, sciogliendo nella panna liquida l'anidride carbonica, accadeva che sotto pressione, aprendo il contenitore si formava la panna montata...

Ma c'era un problema: la panna usciva dal contenitore già inacidita, per via dell'acido carbonico che viene prodotto dall'anidride carbonica a contatto con l'acqua. Pare sia stato un dentista locale a suggerire a Goetz di provare con il protossido d'azoto. Quest'ultimo veniva utilizzato in campo medico per anestetizzare, quindi non erano poche le perplessità degli studiosi. Ma in realtà scoprirono che il protossido d'azoto era perfetto: insapore, di odore dolciastro, non infiammabile e solubile in acqua come l'anidride carbonica e solubile nei grassi della panna.

Questo gas è usato ancora oggi nelle bombolette spray della panna; infatti, malgrado i dubbi degli studiosi, la quantità del protossido d'azoto è abbastanza bassa da non causare effetti collaterali. In realtà alcune aziende usano una più economica miscela di anidride carbonica e azoto nelle loro confezioni di panna, ma il risultato è scadente poiché al primo assaggio gli intenditori riconoscono che la panna risulta leggermente inacidita.

Il procedimento fisico che permette di montare la panna in bomboletta era molto semplice: agitando la bomboletta si mescolavano panna e gas che si liquefaceva. All'apertura della valvola, il gas intrappolato nella panna per decompressione si espandeva generando bolle che montavano la panna e permettevano al prodotto di fuoriuscire dall'ugello.

Il nostro cuoco Pasticcio si mise subito all'opera procurandosi decine di bombolette spray per realizzare il suo capolavoro.

La più morbida soffice bianca gustosa panna mai vista prima cominciò a formarsi sul dorato pan di Spagna creando con immensa soddisfazione il suo perfetto vulcano innevato.

Il risultato di tanta passione fu eccellente; al banchetto il dolce fece davvero scalpore. Addirittura, tutti gli ospiti dopo aver assaggiato il dolce fecero chiamare il cuoco per complimentarsi della sua creazione. Pochi giorni dopo fu pubblicato un articolo nel quale era scritto che il ricavato dell'evento era stato utilizzato per assicurare alle persone meno abbienti salute e benessere e il cibo rimasto era stato distribuito ai senzatetto della città e dei paesi limitrofi evitando così lo spreco alimentare, secondo le indicazioni degli obiettivi due e dodici dell'Agenda 2030.

Ancora oggi Fabrizio viene ricordato per il vulcano innevato!