Gli attrezzi del mestiere: la cucina molecolare

img2227-2ae6817f

Sembra incredibile, ma il “mondo molecolare” ci accompagna già da 25 anni e forse il suo picco di popolarità lo ha già superato, ma è un tema così ampio e interessante che è indubbio che continui ad influenzare notevolmente tutto il mondo della cucina e della mixology. Anche se cuochi e bartender molecolari sono considerati da molti i nuovi alchimisti, i principi su cui si basa tutto il processo molecolare sono abbastanza semplici. In sintesi possiamo dire che si tratta di una scienza che, a partire dall’osservazione di *come si comportano e si trasformano le molecole che compongono i vari alimenti durante le varie fasi di preparazione e di cottura, permette di intervenire sulla struttura molecolare stessa, trasformandola attraverso varie tecniche.* Il termine “molecolare” è stato coniato nel 1992 ad un convegno ad Erice e lo dobbiamo al premio Nobel per la fisica Pierre Gilles De Gennes, ma chi ha portato alla ribalta internazionale le tecniche molecolari è sicuramente il grande chef spagnolo Ferran Adrià con il suo ristorante e laboratorio *El Bulli*. Oggi gli chef molecolari nel mondo sono molti ed alcuni di essi si sono conquistati uno straordinario successo come lo chef Massimo Bottura il cui ristorante Osteria Francescana di Modena, è stato recentemente eletto come il miglior ristorante al mondo. Nell’ambito della mixology il papà del molecolare è certamente l’italianissimo Dario Comini titolare del *Nottingham Forest* di Milano, uno dai 50 migliori locali del mondo, maestro di spume, effervescenze, sospensioni, carbonature, sferificazioni, gelatine ecc.

GLI STRUMENTI

img2245Per realizzare piatti e cocktail molecolari, sono necessari vari supporti che si dividono in due grandi categorie: gli attrezzi veri e propri che servono per realizzare le varie tecniche e una serie di prodotti alimentari che consentono di ottenere le consistenze desiderate.

L’ATTREZZATURA

Gli attrezzi sono molti e nascono novità in continuazione. Tra quelli basilari si possono elencare: Sifone per creare principalmente spume e mousse calde e fredde. Areatore per creare arie e bolle. Affumicatore istantaneo per creare particolari affumicature. Dispernser per sferificare. Kit vari di tubi,

tubetti, cilindri che servono per creare spirali e altre forme forme di caramello o cioccolato, o per realizzare spaghetti di gelatina. Cucchiaio forato per raccogliere le sfere. Siringhe e misurini di vario tipo.img2250

I PRODOTTI ALIMENTARI

Quelli più utilizzati nascono dall'esperienza di Adrià che per primo ha dato vita ad una serie di Texturas. Sono lattine che contengono i prodotti alimentari utili per dare nuove consistenze agli alimenti. Tra i prodotti alimentari disponibili per tecniche molecolari, i più diffusi sono: Alginato di sodio È un estratto da alghe con proprietà colloidi, indispensabile per la sferificazione, che è la tecnica che permette di creare sfere di varie grandezza che incapsulano vari tipi di sostanze liquide. Azoto liquido Un gas comune in natura che ha la proprietà di rafreddare gli alimenti in tempi molto rapidi creando un congelamento istantaneo che permette di fare gelati estemporanei con qualsiasi alimento, con l'effetto scenografico di rilasciare fumo bianco. Idrocolloidi Amidi o gomme naturali (come l'agar-agar) che servono per il procedimento di gelificazione, cioè per trasformare una sostanza liquida in una sostanza gelatinosa o per addensare ed emulsionare. Lecitina di soia Possiede naturali proprietà emulsionanti e permette pertanto di trasformare sostanze liquide in arie, mousse ed emulsioni. Xantana Una gomma che si ottiene dalla fermentazione dell'amido di mais, indispensabile per la tecnica di sospensione cioè la possibilità che alcuni alimenti come la frutta, ad esempio, restino sospesi in un liquido, senza precipitare sul fondo del contenitore.

IL FUTURO

img2235Come tutte le tecniche che si prestano a sperimentazione e quindi a varianti e personalizzazioni, oggi la cucina molecolare si sta evolvendo in tanti filoni. Tra i tanti quelli che hanno maggiore popolarità sono quelli denominati: *cucina liquida e food pairing*. Entrambe le tecniche, anche se in modo diverso, mettono in relazione sempre più stretta il mondo della cucina e quello dei cocktail, sia per le attrezzature utilizzate, sia per le tecniche e procedure.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com