Acqua, ai fornelli può fare la differenza. Parola di chef

quique-dacosta-c6331fb6

Come con il tè o il whisky, anche in cucina l'acqua utilizzata influenza il risultato finale di ogni preparazione, dagli impasti alle gelatine. Cuochi e panettieri lo sanno probabilmente da sempre, ma ultimamente grazie anche all'ingresso di nuovi attori nel mondo delle acque minerali e alla intraprendenza delle etichette "tradizionali", una nuova consapevolezza sembra dilagare nelle cucine degli chef, stellati e non.

[caption id="attachment_75011" align="alignleft" width="164"]Aurora Mazzucchelli Aurora Mazzucchelli[/caption]

La teoria è che l'acqua, diversamente mineralizzata, è in grado di trasmettere sapidità e gusto ai diversi alimenti attraverso la combinazione di temperatura e concentrazione di anidride carbonica. In cucina l'acqua minerale è usata sia per la preparazione dei grandi classici della cucina italiana rivisitati con un tocco dello chef sia per creazione del tutto nuove e originali.

I testimonial e i cuochi che hanno accostato il proprio nome a questa pratica sono vari,

[caption id="attachment_75012" align="alignright" width="148"]Moreno Cedroni Moreno Cedroni[/caption]

da **Moreno Cedroni** ad **Aurora Mazzucchelli** (testimonial di **Acqua di Chef di Ferrarelle**), a **Christian Milone** che a **Identità d'Acqua**, sezione di **Identità Golose 2014**, ha preparato una panna cotta fatta per il 70% d'acqua. **Quique Dacosta**, chef spagnolo, cucina con l'acqua di mare, a **Christian** e **Manuel Costardi**, stellati piemontesi, utilizzano l'acqua gassata anche nella preparazione dei risotti che li hanno resi famosi.

[caption id="attachment_75013" align="alignleft" width="190"]Christian e Manuel Costardi Christian e Manuel Costardi[/caption]

In mano agli chef in cerca di ingredienti nuovi e ispirazioni originali l’acqua diventa mezzo per esaltare ed estrarre i sapori degli ingredienti base, cui cede le sue caratteristiche minerali. Può essere usata ovunque, dall’antipasto al dessert; l’acqua minerale e sapida per gelatine, salse e riduzioni, l’acqua naturale poco mineralizzata per impasti e mousse. La differente salinità dei diversi tipi di acque infatti li rende adatti ad esaltare le proprietà di piatti diversi. Dona morbidezza al purè, aumenta la lievitazione delle pastelle. Non solo: l’acqua minerale con alto tenore di bicarbonato contrasta l’ossidazione di carotenoidi e clorofilla e mantiene i colori brillanti delle verdure. Un’acqua sapida poi consente di evitare di aggiungere sale alle preparazione, a tutti vantaggio del gusto e della salute.