

LE STORIE

Se tanti sono i piatti in cui ritrovare estro e genialità della cucina contemporanea, è utile scavare nella tradizione per trovare tecniche inaspettate

UOVA E TEXTURAS

Non è la prima volta che le uova sono protagoniste sul palco della cucina avanguardista per eccellenza, quella spagnola. Nel 2014 ci pensò **Mario Sandoval**, chef del Coque di Madrid (che, appunto, alle uova ha dedicato l'insegna del suo ristorante) a presentare un nuovo prodotto studiato insieme alla CSIC (Consiglio Superiore di Investigazione Scientifica), l'albume d'uovo idrolizzato. Di cosa si tratta? Le chiare sottoposte a idrolisi - che rompe le proteine in frammenti più piccoli - quando montate inglobano più aria, producono una spuma leggera, soave e uniforme, con una consistenza diversa, simile a quella lattiginosa della panna. La versatilità del prodotto (il sapore è neutro e può essere addizionato di qualsiasi altro ingrediente, sia salato che dolce) e la sua funzionalità (l'albume, una volta smontatosi, può essere rimontato) lo hanno reso subito, nel perfetto stile pragmatico dell'alta cucina iberica, appetibile per il mercato. E il mega gruppo alimentare spagnolo Pascual se n'è aggiudicato i diritti di commercializzazione. ❖

STRACCIATELLA PER PRINCIPIANTI

I testi dicono che ci sono solo dodici modi per cuocere delle uova: affogate, al guscio, cioè alla coque, al piatto, fritte, mollette, rapprese o strapazzate, sode nell'acqua, sode nei grassi o nella sabbia, battute per farne una frittata, un'omelette, oppure un soufflé, poi le creme, lo zabaione o i dolci in generale, i condimenti. Crude.

È strano, dodici sembrerebbero pochi - anche se con un che di evangelico - e invece magari sono troppi: come che sia, sicuramente c'è dell'altro, una maglia che ci sfugge, qualcosa di nascosto.

D'altronde l'uovo ha di per sé un che di nascosto: è il contenitore di se stesso, ma non rivela ciò che contiene (o meglio, se contiene veramente ciò che dovrebbe: un pulcino o il suo disavanzo). E questo lo rende inafferrabile. Così per quanto appaia essenziale e molto semplice, in potenza già racchiude tutta la complessità dell'universo, in ogni sua futura possibilità. È al contempo il creato e la creazione - e la creazione, come è noto, si esprime nelle più svariate forme ed espressioni, ma lo fa solo in potenza, perché nella maggior parte dei casi alla fine un uovo lo scocci (come direbbe l'Artusi) e ciò che ci trovi dentro è solamente del tuorlo e dell'albume: in effetti non s'è mai sentito di uno che, volendo mangiare un uovo, s'è trovato nel piatto un pulcino. Così, per quanto dodici diversi cucinamenti non sono affatto pochi - di qualsiasi altro alimento la si direbbe un'ottima media - è in quelle altre ulteriori possibilità che si nasconde la vera essenza dell'uovo. La sua magia. Questo libro, senza nessuna pretesa, è proprio lì che vuole addentrarsi, in quelle altre possibilità, giacché ci appaiono, tra l'altro, splendidamente letterarie.

- Introduzione da "E due uova molto sode" di Giovanni Nucci, ItaloSvevo (2017)

