

La panna sconosciuta

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Marzo 2010 22:35

Il mio modo di cucinare è molto vicino alle diete mediterranee, molto olio d'oliva extra vergine, assenza totale di burro, pesce azzurro privilegiato nei piatti di pesce, pasta di grano duro possibilmente siciliano, riso parboiled, carni bianche costituite spesso da tagli magri di maiale.



Capita però che, nel caso di un dolce che lo richieda oppure di un piatto particolare, io debba usare il burro o la panna; in tali casi non posso esimermi dall'uso di questi due ingredienti, banditi da tempo dalla mia tavola e dalla piramide alimentare mediterranea. C'è un caso, in particolare, che vorrei prendere in esame, mi riferisco alle famigerate farfallette al salmone, piatto molto in voga durante gli anni '80, figlio diretto di quella 'nouvelle cousine' ormai morta da tempo sia in Italia che nel resto del mondo. Per il piatto in questione il burro può essere facilmente sostituito con l'olio e.v., ma la panna non si può sostituire, se non nel caso di una versione completamente diversa, senza di essa quindi. Ma approfondiamo l'ingrediente panna, coloro che conosco, e che hanno preparato, almeno una volta nella loro vita, le farfallette al salmone, mi hanno tutti confermato l'uso della cosiddetta "panna da cucina", quella



del piccolo brik da 200 ml, anche perchè non ne conoscono altre ! Definire panna questo preparato è pura blasfemia. Con il termine "panna da cucina" si definisce la scrematura del latte che abbia meno del 30% di grassi. In generale le "panne da cucina" hanno una percentuale di grasso che si aggira dal 20 al 22% a volte, però, vengono aggiunte altre sostanze, spesso additivi di natura addensante. Purtroppo, questo tipo di panne, hanno una pessima resa in cucina, non assolvono a nessuno dei compiti che gli sono richiesti. Maneggiare con la panna un piatto prevede l'addensamento dei liquidi e una certa cremosità finale, mentre invece le "panne da cucina" non stringono, anzi, in caso di riscaldamento, relativamente prolungato, in esse si verifica puntualmente la separazione tra parte grassa e parte liquida, siero probabilmente. Il risultato che ne consegue è veramente sgradevole e chiunque abbia usato questi prodotti se ne sarà reso conto. Il sapore poi è amorfo e inanimato a causa del procedimento UHT di conservazione che distrugge, oltre agli eventuali germi, anche la maggior parte delle proteine, profumi e sapori.



La panna liquida da montare, invece, quella che realmente si dovrebbe utilizzare per mantecare con successo un piatto, non presenta le caratteristiche negative delle cosiddette da cucina. Le panne da montare si ottengono centrifugando il latte fresco e sono costituite, per lo più, da una

La panna sconosciuta

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 05 Marzo 2010 22:35

parte grassa che arriva fino al 30%, inoltre, essendo un prodotto "fresco", i sapori sono più pieni e puliti; si trova in commercio con scadenza massima di circa una settimana in confezione brik da 500 ml e un 1 lt. In questo caso la mantecatura avviene perfettamente, i sughetti si amalgamano e l'eventuale cottura prolungata ottiene l'effetto di far addensare ulteriormente la pietanza. Con la panna da montare otteniamo quindi la perfezione che cercavamo in cambio di un aumento dei grassi di solo il 10%, ne vale veramente la pena.

Concludendo, attenzione alle "pannaccie da cucina", non compratele, sono grassi inutili, se dovete utilizzare una panna fate il passo completo e scegliete quelle da montare che possono essere impiegate, oltre che per le mantecature dall'aspetto professionale, in altri mille modi, dolcificate e/o montate possono accompagnare dolci, sorbetti, gelati, caffè, etc etc.