Le Pillole di Uovo Nasillo - Puntata n.2

Scritto da Giorgio Nasillo
Giovedì 10 Settembre 2015 16:31



BiancOneve ed i 7 albumi, la nuova favola culinaria

Visto il successo e l'importanza di questo elemento in cucina, ho voluto dedicare tutta la seconda puntata a Sua Maestà del Regno del Dolce e del Salato: l'Uovo.

Questa volta ci soffermeremo su uno dei componenti dell'uovo (già descritti QUI) e, visto che me lo avete chiesto in molti, proverò a darvi qualche informazione in più su quanto succede da un punto di vista chimico-fisico quando montiamo gli albumi a neve.

Sebbene sia uno dei crucci più grande di chi sta in cucina, il montare a neve corrisponde "banalmente" a creare una schiuma fatta da albume ed aria. Perchè allora non sempre riesce e spesso l'albume appena montato collassa su se stesso? Perchè ci sono tantissime variabili che regolano la chimica-fisica delle schiume e che ne determinano la loro stabilità. Vediamo di capirne di più.

Pillola n.3

Ricordando dal precedente articolo che l'albume è la parte più proteica dell'uovo, sbattendolo con una forchetta (o con una più moderna ed efficiente frusta elettrica), denaturiamo meccanicamente le proteine (srotoliamo in parte i famosi gomitoli) e nel contempo incorporiamo aria che rimarrà intrappolata, insieme all'acqua contenuta nell'albume, all'interno della maglia creata dalla proteine stesse. E' facile immaginare che più fitta ed uniforme sarà la maglia, più facilmente l'aria rimarrà intrappolata al suo interno e più stabile risulterà il nostro albume montato a neve.

Come fare allora per "confezionare" una buona maglia proteica?

Come anticipato, l'utilizzo degli sbattitori elettrici ci dà un grande vantaggio in termini di velocità e rendimento (denaturiamo le proteine in minor tempo ed incorporiamo più aria), ma possiamo anche "aiutare" le proteine a stare più vicine e creare quindi una maglia più stretta? Certo che sì; le proteine presenti nell'albume sono cariche negativamente, quindi, stando vicine l'una alle altre, tenderanno a respingersi ed allontanarsi (un po' come succede con i due poli negativi di una calamita); aggiungendo qualche goccia di acido (non inorridiamo, basta del comunissimo succo di limone che contiene acido citrico, o dell'aceto che contiene acido acetico) forniamo degli ioni H+ che neutralizzeranno le cariche negative delle proteine che quindi non tenderanno più a respingersi e finalmente potranno avvicinarsi.

Ed il sale? Che come insegnatoci dalle nostre nonne è il segreto per ottenere favolosi albumi montati a neve? Beh, è vero che anche lo ione sodio (Na+) del sale da cucina (NaCl, cloruro di sodio) neutralizzerebbe le cariche delle proteine, ma visto le sue notevoli dimensioni rispetto al ben più piccolo H+, ingombrerebbe parecchio, tenendo di fatto le proteine non proprio vicine. Per di più il cloruro di sodio assorbirebbe l'acqua presente nell'albume (ricordiamo che ne costituisce quasi il 90% del suo peso) e la schiuma collasserebbe in un tempo più breve. Pertanto, stavolta meglio non ascoltare la nonna.

Quindi, 10, 100, 1000 di questi albumi montati a neve! E sono sicuro che da oggi, con queste piccole e nuove informazioni, i vostri albumi saranno ancora più fermi e stabili.

GioNas



La nota dell'enogastronomo

A proposito di uova montate, esse sono alla base del "**Passavolante**", un dolce a base di uova intere montate con lo zucchero in parti uguali per almeno 4 ore, la sorta di meringa risultante viene poi lasciata riposare per 6-8 ore ed infine addizionata con un po' di farina e da tante mandorle pelate e tostate. Questo dolce tipico del paese di **Vicari** è quasi scomparso, oggi viene preparato solo da tre produttori, quello da me visitato durante un educational tour è il **Panificio da Sciannaro**, in cui il giovane **Alessandro Guaggente**, insieme al papà **Giuseppe**, alla mamma e ad altri fratelli e sorelle, lo produce utilizzando solo i prodotti coltivati nei propri terreni.

Maurizio Artusi

Panificio da Sciannaro
Via Vittorio Emanuele, 54, Vicari PA - Tel. 091-8216272 / 389-0542697

In cucina con... l'uovo di Nasillo - Video

Ricetta dell'uovo di seppia con zucca e patata

Altre "Pillole di uovo"