



PERCHÉ GLI SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE NON ESISTONO?

E altre 700 domande impertinenti e giocose sulla cucina!

Arthur Le Caisne

240 pagine, 19 x 24 cm, cartonato
ean: 978-88-6722-529-3

19,90 €



« Perché? E perché? Ma perché? Chi ha figli è sicuramente passato attraverso la fase dei perché a tutto spiano: 'Perché il cielo è azzurro?', 'Perché piove?', 'Perché i fagiolini sono verdi?', 'Perché l'acqua della pasta trabocca dalla pentola?'... Quello dei perché è un periodo magico... ci costringe a riflessioni che altrimenti non avremmo mai fatto e, di conse-

guenza, impariamo molto. Quando ci occupiamo dei perché in cucina ci rendiamo conto delle nostre numerose lacune e rimettiamo in discussione pratiche (spesso sbagliate) che ci sono state tramandate come verità assolute. Così scopriamo perché le fragole e la mela sono verdure, perché il succo rosso che esce dalla carne non è sangue,

perché la maggior parte dei pesci ha carni bianche, perché l'aceto balsamico non è proprio aceto, perché dire che la carne va estratta dal frigorifero in anticipo per evitarle lo shock termico è una sciocchezza...

Dimenticavo: anche perché gli spaghetti alla bolognese non esistono! »

Arthur Le Caisne

LA CARNE

IL COLORE DELLA CARNE

Ma il colore della carne non è sempre il segnale del grado di freschezza...

PERCHÉ LE DIVERSE CARNI NON HANNO TUTTE LO STESSO COLORE?

Il colore della carne dipende dalla quantità di mioglobina - una proteina che trasporta l'ossigeno - presente nei muscoli. Più le diverse carni devono fare il prolungato, più contemporaneamente la mioglobina necessaria per l'apporto di ossigeno. Per esempio le anatre, che sono fatte per volare e fuggire, hanno muscoli molto rossi, mentre i muscoli dei polli, che si limitano a scollare qua e là, sono di un colore molto chiaro.

PERCHÉ IL COLORE DELLA CARNE DI MANZO NON DICE NIENTE SULLA SUA FRESCHEZZA?

Una carne di qualità può essere di un rosso intenso e brillante oppure, al contrario, molto scuro. A dare il colore alla carne è fundamentalmente la mioglobina, che varia in funzione di 3 fattori:

- 1- la sua esposizione all'ossigeno. La carne appena cotta, che viene conservata sottovuoto e poi cotta in una tegame all'aria.
- 2- il suo stadio di maturazione. Una carne matura (per 3-5 settimane) è naturalmente più scura di una giovane matura solo per 10 giorni (vedi LA FROTTATURA).
- 3- l'età dell'animale. La carne di un animale giovane contiene naturalmente più mioglobina di quella di un animale giovane, sarà dunque più scura.

Il unico colore della carne di manzo che si dica qualcosa sulla sua freschezza è il manzo che una leggera maciatura di manzo. Un consiglio: aspettare a griglia la carne!

PERCHÉ IL GRASSO DELLA CARNE DI MANZO PUÒ ESSERE BIANCO O GIALLOGNOLLO?

Dipende dall'età dell'animale. I manzi molto giovani con i muscoli ancora un po' molli hanno un grasso molto bianco, mentre quelli di più età hanno un grasso leggermente giallo, grazie al carotene contenuto nell'erba.

Il grasso bianco indica che l'animale è giovane e ha mangiato poco erba.
Il grasso giallo indica che l'animale è più vecchio e ha mangiato molta erba.

PERCHÉ LA CARNE DI VITELLO PUÒ ESSERE DA BIANCA A ROSSO SCURO?

I vitelli nutriti con il latte materno o il latte in polvere presentano una carenza di ferro. La carne ne contiene poco e quindi rimane una carne chiara, mentre in quella che si nutrono di erba, ricca di ferro, la carne sarà rosso scuro. È importante anche l'età, perché più l'animale è maturo, più aumenta la quantità di mioglobina contenuta nei suoi muscoli e più la carne sarà rosso scuro.

Il colore della carne di vitello dipende dalla quantità di ferro che ha mangiato. La carne di vitello che si nutre di latte materno o di latte in polvere è molto chiara, mentre quella che si nutre di erba è molto scura.

PERCHÉ LA CARNE DI ALCUNE RAZZE DI MAIALE È MOLTO ROSSA?

Come per i vitelli, anche le razze di maiali hanno carne più rossa per natura, ma anche il tipo di allevamento influisce sul colore della carne. I maiali che si nutrono di erba mangiano molta erba e quindi hanno carne molto rossa. Inoltre, la carne di maiale è molto tenera e si cuoce molto più in fretta di quella di vitello, quindi si cuoce a temperature più basse e per un tempo più breve, il che contribuisce a mantenerla più rossa.

PERCHÉ IL SUCCO ROSSO CHE ESCE DALLA CARNE NON È SANGUE?

Semplicemente perché l'animale è stato disanguinato, perciò non contiene più sangue. Avete sicuramente notato che dalla carne di vitello non esce alcun succo rosso, come invece avviene per la carne di manzo. Eppure il sangue circola anche nei vitelli! Il succo rosso che fuoriesce dalla carne è legato alla quantità di mioglobina contenuta: il rosso nel manzo, mentre il quasi inodore nel vitello è nel grasso.

PERCHÉ LA CARNE CONSERVATA SOTTOVUOTO RITORNA ROSSA QUANDO VIENE LASCIATA ALL'ARIA?

Quando la carne viene confezionata sottovuoto si trova per definizione in un ambiente privo di aria, quindi senza ossigeno. E più ha poco ossigeno che si trova alla mioglobina, la carne sarà più scura. Non appena la confezione viene aperta, la mioglobina più riccamente ossigeno si ossigena nell'aria e restituisce alla carne la sua colorazione rossa.

La carne conservata sottovuoto si ossigena quando viene esposta all'aria. Il colore rosso scuro indica che la carne è stata conservata sottovuoto.