

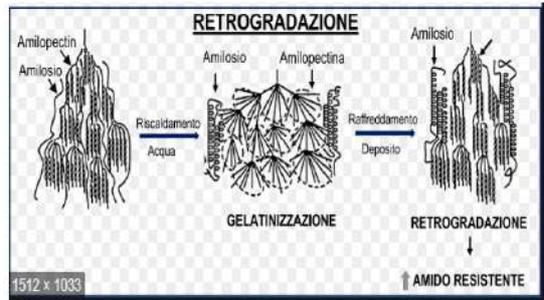
Il marubino ... questo sconosciuto

raccolta di immagini e tradizioni da un chimico goloso giorgio maggi

farina uova olio grana



+ H₂O



+



→

FARINA

+ H₂O

GELATINIZZAZIONE

peso molecolare varia da 500.000 dalton a più di 10 milioni.

Il peso molecolare dell'a. può raggiungere i 100 milioni.

...

CHIMICA DEL "MARUBINO" DI CREMONA

I Marubini sono tortelli a impasto ripieno tipico del Cremonese, la base è un macinato di carne di manzo marinato per 10 ore e successivamente lessato, brasato o stufato, con aggiunto di verdure, carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino. Il Grano Padano manteca, e i giusti aromi ne rappresentano la quint'essenza. La pasta del Marubini, si ricava lavorando farina di grano, uova e olio di oliva. I Marubini hanno dimensioni di una nocca, e forma tonda, torta o quadrata, tipica delle culture che si incontrano al centro della valle Padana, sono serviti nei tradizionali "tre brodi": pollo, cappono o gallina con manzo, maiale e verdure.

VOCABOLARIO
CREMONESE ITALIANO
ANGELO PERI
CREMONA 1917

Marubino. Vivande di pasta con ripieno di carne battuta, o simile, che si cuoce in brodo con salsa.
Marubino. E' Grano questo minestrone dagli agnelotti (marubino) in cui che si cuoce nel brodo il solo ripieno ridotto in bocconcini senza pasta.
Marubino. N. Novellona di pane grattugiato, uova, cacio e altri condimenti che si carica la carne a polli, o altro carzoner, ed anche si veste di pasta per farne agnelotti (marubino). Ripieno.
Marubino di marubino. Piccolo disco o rotella con periferia ondulatamente ripiegata in linea serpentina, sul centro imperniato fra le due braccia di un manubrio forato; e serve per recitare i lombi degli agnelotti (marubino), ravioli (tortaj) ecc. che risonano essi frastagliati a smeritura (a plate). Nel Cremona ho trovato corrispondente Spruce.

RIPIENO

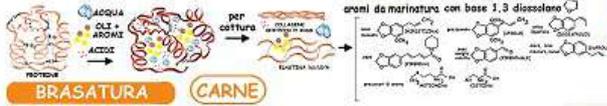
PROTEINE GRASSI AROMI

MARINATURA

CARNE

COTTURA IN H2O

MARINATURA: la sua ricetta è quella di insaporire e ammorbidire la carne, evidenziando tirosaminacidi, dissolvendo il collagene grazie alla prevalenza di un elemento acido, quale il limone o l'aceto. Si faranno aggiunte di aromi volatili da oli che inoltre evitano la disidratazione prima della cottura mentre la presenza di zuccheri potrà facilmente innescare la Maillard durante la successiva brasatura.



BRASATURA

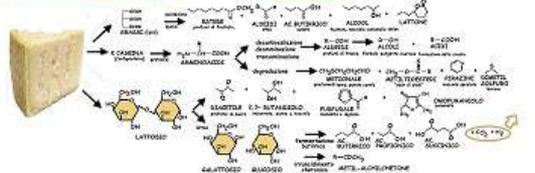
CARNE

La **BRASATURA** innesca la reazione di Maillard a caldo (140°-170°) con aumento della colorazione della carne e creazione di aromi specifici.

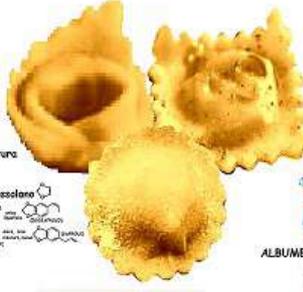


MATURAZIONE

del formaggio GRANA



Per evitare riduzioni del pH e fermentazioni (da batteri clostridium, Propionibacterium freudenreichii) per cui la CO2 si accumula nel Grana formando "cochi" nel formaggio in via di sviluppo, si ammette la presenza di lissazina, naturale enzima "modulatore dei processi fermentativi".



UOVO

PASTA

CARBIDRATI PROTEINE

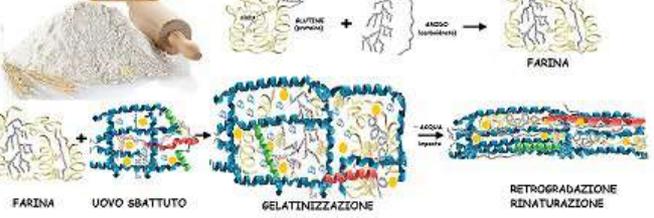
ALBUME PROTEINE OVALBUMINA, CONVALBUMINA, DIOVALBUMINA, DIOVALBUMINA, DIOVALBUMINA.
pH = 7,6
TUORLO YOLK PROTEINE ACCIDO DI EGGO, ACCIDO FOSFORICO, ACCIDO LINOLEICO, COLISTOPOLO.
VITAMINE LIPO-SOLUBILI (A, D, E, K), CAROTENOIDI LUTEINA, ZEAXANTINA.



DENATURAZIONE

delle proteine dell'uovo e della farina. Durante la bollitura, rimescolamento e cottura delle uova avviene la loro "denaturazione" e cioè le lunghe catene molecolari proteiche iniziano a svolgersi intrappolando acqua, grassi, componenti della farina in piccole tasche formando una rete tridimensionale che favorisce la solidificazione. La perdita di acqua porta a "rintrazione" con permanenza della nuova morfologia.

FARINA



Le proteine dell'uovo assieme alle proteine della farina ovvero il glutine, gelatinizzano e rintrattano orientando i carboidrati amilosi e amilopectinici costruendo una struttura lineare uniforme e lavorabile; la nuova struttura si fissa con la perdita di acqua.



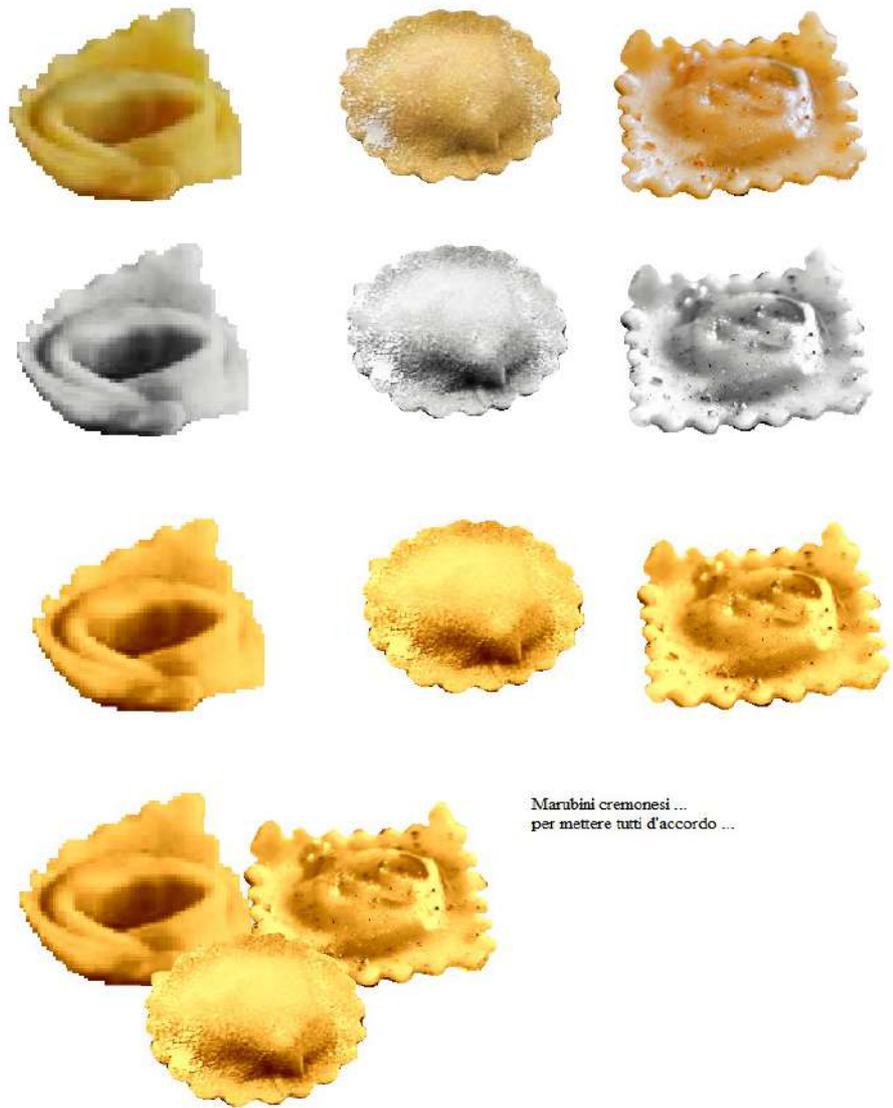
Lardarol. Boultigdeer



L'è gràfa che cola.



Marübeerr del suul



Marubini cremonesi ...
per mettere tutti d'accordo ...

...
la tradizione dal gusto arriva alla intuizione ...



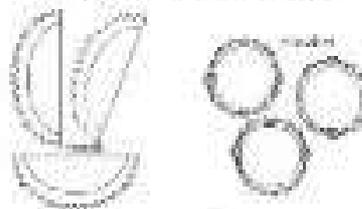
Solidi di rotazione



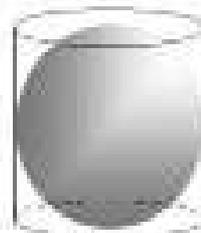
Tipologie di pasta scolastica



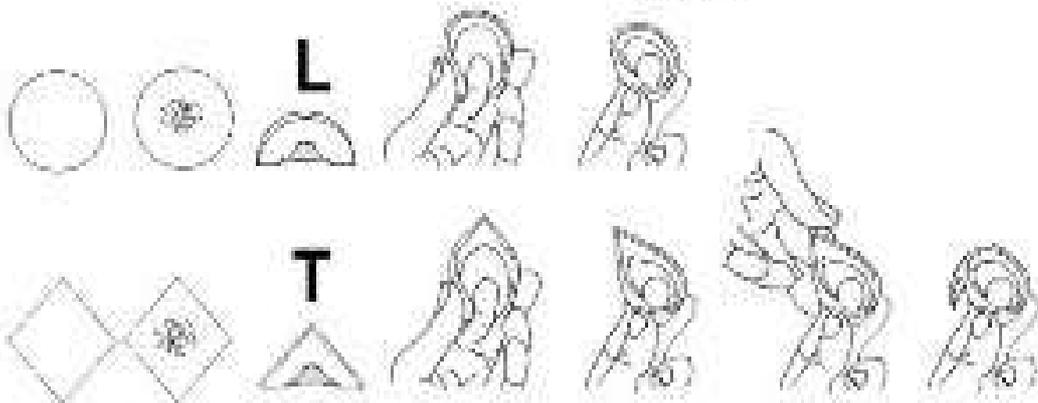
Cremona e Crema



Rapporto aureo

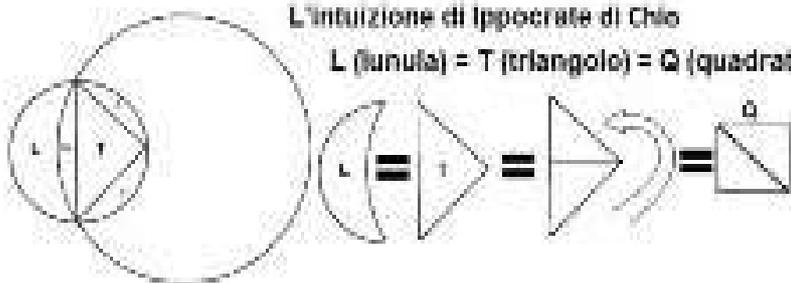


Pitagora



L'intuizione di Ippocrate di Chio

L (lunula) = T (triangolo) = Q (quadrato)



L'intuizione di Ippocrate di Kos "Fai che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo".



...



Marubini a Cremona, appunti da amici, dal web e dalla mamma

giorgio maggi

<http://chimicaecucina.altervista.org/index.html>

Torte e tortelli storie aggiunte, estetica del cibo per gustare ma anche per conservare Torte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Un prototipo dei ravioli si trova presso gli arabi, descritto nel Duecento a Venezia da Giambonino da Cremona nel suo Liber de ferculis et condimentis. Nei manoscritti alla Munchen Bayerische Staatsbibliothek Cgm si definisce sambusuch, e alla London British Library Cod 5934 si definisce sanbusaj, un ripieno di pasta sfoglia contenente impasto salato di carni o dolce di frutta. Nel dodicesimo secolo troviamo la torta tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: si “attorcigliano” a guisa di torta carni o dolci. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da “asini carichi di pane, vino e tôte” sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tôte di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. Si arriverà a codificare ricette riproducibili di torte, pasticci, crostate con Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577) che descrive ingredienti e metodi nel quinto volume della sua Opera, interamente dedicato all’argomento. Curiose sono le prime denominazioni per classificare i prodotti: le torte possono essere “pizze” per il napoletano Vincenzo Corrado, e torte aperte (crostate) chiamate dallo Scappi “coppi e sfogliate dal popolo della Lombardia”. Nel Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere torte, tortelli, gnocchi, e dolcetti che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest’ultimo epico eroe della gola, la irripetibile “torta Andrea” che il nostro Tognazzi aiuta a realizzare in “La grande abbuffata”? Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti nell’arte della narrazione. Torte, tortelli e ravioli per una “francigena del gusto” È lo stesso Scappi che sostiene: “Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini “tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana”. Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l’involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione. La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali: le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto. Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompone nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell’Europa Latina e Celtica. Verso Liguria, Piemonte, Val d’Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti liguri, degli Agnolotti piemontesi, dei tortelli della Val d’Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg Proseguendo dall’Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini che il nostro buon Tognazzi vuole anche di fogge diverse. Ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana. A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonesi e Casunziesi, Casoncelli bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrופן tirolesi sino ai pieroghi, pirohy dell’Est Europeo slovacco, polacco e ucraino. C’è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l’eterno armonico conflitto maschio femmina

immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma che molti con malizia hanno voluto assimilare all' ombelico di Venere. Una chiosa omaggio alla provincia di Cremona (al lettore si rimanda l'individuazione degli ingredienti...) I marubini sono riconosciuti P.A.T. su proposta della Regione Lombardia.

Impasti tòrti per gusto, necessità o maliziosa libido.

Leggo alcuni spunti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca.

Impasti freschi di farine si ritrovano in lontani ricettari. In “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda “ le ritorte alla Lombarda”, Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tòrta, Pellegrino Artusi ne affronta le tipologie con scienza. In “ Piazza universale di tutte le professioni del mondo “ , edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l'attività del fornaio, le sue paste ed i suoi ripieni: "E al suo mestiere s'appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, le festa, le offelle (onde vengono gli offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le foggacine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), , i confertini (da' quali son dimandati i confertinari) ... e le torte e tortelli dove il Matthiolo “caccia tutte le sue herbe, de' tortelli dove i fagiuoli cremonesi si dolgono somamente d'essere in odio al formaggio Parmegiano, de'rauioli che si lamentano d'havere preso il nome di torta e i trasmutarsi senza effetto reale in Torte e tortelli per conservare.

Ritorte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire i in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo il tortello tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: per prepararli si “attorcigliano”. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall'etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tortelli di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. I tortelli sono in culinaria ciò che per lo speciale sono i trocisci (etimologia slava trogirski per piccolo raviolo): pillole con anima di farmaco o cibo all'interno di pasta di pane piccante di sapore. Ravioli senza involto o tortello sono menzionati da Salimbene da Parma, "senza sfoglia" dallo Scappi, " ignudi " da Egullet che li sotterra per due giorni nella semola rimacinata, “gnudi” come li prepara il mio omonimo Gio Batta Magi (1842-1885) leggendone la ricetta nel suo “Libretto di Cucina”. L' Artusi sostiene che “i veri ravioli non si involgono nella sfoglia”. Domenico Romoli, conosciuto come il Panunto e scalco presso Papa Leone X, nel suo trattato “La Singolar dottrina” (Venezia 1560), prepara ravioli ignudi friggendo piccoli involti di cappone e farina servendoli in brodo o asciutti cosparsi di zucchero burro e cannella. Giuseppe Ceri, poeta ottocentesco , prendendo alla lettera l'ignuda preparazione, acclamò: “L'oste, che era guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico, / L'arte di fare il tortellin apprese”. Sembra che un anonimo cremonese, aedo della sponda destra del fiume, avesse timidamente chiesto: “... marubini di sfoglia agghindati o ignude maricondole?”

Giambonino da Cremona (sec. XIII) così si esprime: “fai sfoglia et indugia a lavorar piccioli tortelli rubizzi con pieno lavorato a mortarolo de' carni di bove, vitello e nimale con cervella e miolla brasate et profumate de' salvia, usmarino, zenzevero e moscato. Coci nei tre brodi de cappone o polastro, vacca e salama, verdure et al finale termina con grattato de' grana vecchio” (il testo è ripreso da un ricettario del XVI sec) Zambonino è un medico cremonese che alla fine del secolo XIII, traduce dall'arabo (“translatu in Veneciis a magistro Jambobino Cremonensis ex arabico in

latinum”) una serie di opere relative a prodotti alimentari e preparazioni complesse desunte dagli appunti di ibn Jazla (1074) medico di Bagdad . Il personaggio, figlio dei signori di Gazzo, studia presso al’abate di Praglia, a Parigi e Venezia, diventando rettore all’Università Di Padova nel 1262. I testi contengono notizie di carattere igienico-dietetico e ricette di cibi, vivande e condimenti con particolare riferimento a tortelli dolci e salati. In Das Kochbuch der Philippine Welser (Handschrift 1545) Innsbruck si leggono ricette che prevedono la preparazione di tortelli di lontana provenienza orientale.

La forma originale del marubino è quella di una castagna e pignoli cultori del prezioso alimento vogliono che il diametro del rotondo involto corrisponda alla misura del P greco. Alchimia classica predilige la rigorosa forma solare al contrario dei cremaschi a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un’eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici. Poi arrivò il miracolo economico, ci furono guerre e la pasta divenne simbolo di industria e di pace belligerante ... a dispetto di colte e lontane metafisiche si scelse la semplificazione e la globalizzazione.

Torte, tortelli e ravioli lungo le vie francigena e teutonica

I marubini infatti sono involti i pasta ripieni di diversi tipi di carne e cotti nei 3 brodi ottenuto da manzo, maiale e pollo. Nel ripieno dei Marubini cremonesi (o marubéen) non può certamente mancare un tocco di Grana Padano DOP segreto di sapere, sapore, sapidità che accompagna il ripieno delle carni. La ricetta dei marubini cremonesi è sicuramente da preparare in un giorno di festa e la ricetta varia nella tradizione delle famiglie

Ingredienti principali

farina

uova

carne di manzo, maiale e pollo

pane grattugiato

formaggio Grana Padano DOP

brodo

Esiste anche una variante della provincia di Piacenza e di Parma nota come anolini o cappelletti.

Essi sono preparati disponendo ripieno tra due strati di sfoglia e disegnando il prodotto con stampini metallici circolari e con bordi seghettati;

È un piatto con radici antiche, già conosciuto e menzionato dal famoso cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi nel XVI secolo, tramandato di generazione in generazione nelle famiglie padane.

Citato sotto forma di pasta ripiena nel XII secolo da Salimbene de Adam nel 1284 nella Cronica, verrà riproposto nel XVI sec. nei pranzi di nobili, cardinali e papi da Bartolomeo Scappi che ne fornisce la prima ricetta conosciuta. Il nobile involto comparirà nel 1659 alla mensa del duca di Parma Ranuccio II Farnese come piatto da servire con parmigiano e cappone preparato da Carlo Nascia. Lo ritroviamo sotto forma di "...i raviuolo ..." alla tavola del duca Ferdinando di Borbone nel 1793 definiti da Cosimo Meli Lupi di Soragna e su quella della duchessa Maria Luigia e nei ricettari di Pellegrino Artusi

Il Bartolomeo Scappi, cuoco “segreto” (privato) dei papi (1500 – Roma, 1577) cita gli “annolini del volgo” assimilandoli ai “tortelli con pancia di porco...” descrivendone la forma: “l’involucro di pasta è piegato a triangolo e due delle punte saldate insieme realizzando la forma dei cappelletti”, che poi è la stessa degli cappelletti piacentini, agnolini chiamati agnoli nella zona di Mantova e marubini in quella di Cremona. Questi ultimi prediligono la cottura nei “trebrodi” o “brodo in terza” preparati con diversi tipi di carne (manzo, pollo e maiale) con variante apprezzata di cappone come vuole il Boccaccio nella fantastica città di Bengodi.

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana". Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli

bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompone nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappelacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell’Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d’Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti e “Zembi d’arzilla “ liguri, degli Agnolotti piemontesi alla Cavour, dei tortelli della Val d’Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall’Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda al pari dei blisgòon di Casalmaggiore, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini . A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonesi e Casunziesi, Casoncelli (da casale rustico) bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi , pirohy dell’Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C’è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l’eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun italico, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma d’ombelico di Venere

Ortensio Lando, erudito e viaggiatore instancabile, attivo nella metà del Cinquecento, letterato girovago nelle corti italiane nei suoi Commentari affronta la genesi della pasta e dei pizzoccheri: «Meluzza Comasca fu inventrice di mangiar lasagne, macheroni con l’aglio, spezie e cacio; di costei fu ancora l’invenzione di mangiar formentini [piccoli panini], lasagnuole , pinzoccheri , vivaruolo (minestra di uova, spezie e verdure)». Ortensio accenna anche a Gasperia Comasca “femmina virtuosa e pudica “ ma geniale nel creare ripieni di “erbe, di marasche, di uva passola, di aglio e altre cosarelle” . La donna al pari dell’anonimo compilatore del XIV sec. sapeva preparare “torteleti de enula” (un’erbacea detta anche erba dello stomaco rinfrescante ma indicata anche per chi, sofferente di incubi e ossessioni, pensava esser preda del demonio o peggio ancora di quei peccatori pinzòchera, terziari francescani della valle di Toglio, disobbedienti a Roma).

Di tutto ciò mi rese edotto l’anziano primario ospedaliero velligiano da generazioni , ciarliero più di me, affascinato di storia e di cucina della sua terra, dal quale ero andato per proporre le ultime novità in fatto di “alimentazione parenterale ospedaliera” . Al sanatorio di Sondalo, dall’ampio finestrone dello studio, come un quadro, spiccava una foresta di abeti e montagne innevate, mi sovvenne “La Montagna Incantata” di Thomas Mann e, con presunzione, immaginai paragoni con i colti dialoghi tra Castorp e Settembrini...

Marubini di Cremona chimica a giorgio maggi

<http://chimicaecucina.altervista.org/index.html>

I Marubini sono tortelli a impasto ripieno tipico del Cremonese, la base è un macinato di carne di manzo marinata per 10 ore e successivamente lessata, brasata o stufata, con aggiunta di verdure,

carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino. Il Grana Padano manteca, e i giusti aromi ne rappresentano la quint'essenza. La pasta dei Marubini, si ricava lavorando farina di grano, uova e olio di oliva. I Marubini hanno dimensioni di una noce, e forma tonda, torta o quadrata, tipica delle culture che si incontrano al centro della valle Padana, sono serviti nei tradizionali "tre brodi", pollo, cappone o gallina con manzo, maiale e verdure. Nel 2003 l'Accademia della Cucina Italiana ha definito con atto notarile la nascita della ricetta intorno al 1500.

TOGNAZZI, ne "Il rigettario – Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello" scrive: "...i marubini... sono una specialità di Cremona... Cremona o cara, mi vien da dire, perché sempre più spesso vado ricercando sapori antichi, gusti perduti, memorie dell'infanzia... Questi marubini erano cotti in un Gran Brodo, fatto di cappone, coda di manzo e carcasse di faraone... anche questo un brodo che faceva venire in mente le cucine scure e calde di una volta, le minestre della nonna, della zia o quelle vecchie trattorie di campagna dove andavano i cacciatori infangati e infreddoliti a ritemperarsi... E' un piatto cremonese che ha allietato la mia infanzia, quando in cucina era tutto un via vai di madri, di nonne, di zie, di vicine di casa... Eh sì, perché questi marubini richiedono un lavoro d'equipe coordinato e fluido...".

MARINATURA : la sua ricetta è quella di insaporire e ammorbidire la carne, evidenziando aminoacidi, dissolvendo il collagene grazie alla prevalenza di un elemento acido, quale il limone o l'aceto. Si faranno aggiunte di aromi veicolati da oli che inoltre evitano la disidratazione prima della cottura mentre la presenza di zuccheri potrà facilmente innescare la Maillard durante la successiva brasatura. La marinatura utilizza una emulsione a base acquosa, acida e oleosa. La componente acida agisce sulle proteine rompendo i legami idrofobici δ -e i legami idrogeno -H- mantenendo pressoché inalterati i ponti di solfuro -S-S- e interazioni ioniche a seconda del tempo di contatto. Inoltre gli acidi (succo acido di limone) sulla carne sembrerebbe favorire la riduzione da Fe^{3+} a Fe^{2+} permettendo l'assorbimento proprio di ferro non eme e trasformazione del colore. L'azione dell'acido imita la frollatura in cui lo stato di ipossia cellulare della carne origina acido lattico dalla glicolisi anaerobia, e conseguente calo del pH. Gli oli veicolano gli aromi mentre sali e acqua per effetto osmotico e dialitico penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo intenerendo gli alimenti dall'interno.

MARINATURA La base acida dell'emulsione "aggredisce" l'alimento attraverso dialisi ed osmosi, per mezzo del quale due liquidi di concentrazioni diverse (i succhi interni della carne contro l'emulsione di olio e acido) tendono ad attraversare le membrane semi permeabili per bilanciare la concentrazione liquida, gli aromi (e l'acido) penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo intenerendo gli alimenti dall'interno. Il processo di marinatura varia da 30 minuti fino a 24-36 ore.

COTTURA a bassa temperatura Il collagene inizia a dissolversi a partire dai 55° e le proteine delle fibre muscolari coagulano a circa 65° . Con le temperature superiori ai 100° la carne perde acqua ed inizia a divenire più dura, mentre a temperature inferiori l'acqua è mantenuta all'interno della carne rendendola più tenera. Quindi temperature più basse e prolungate aiutano a intenerire la carne, temperature elevate contribuiscono alla disidratazione ed al conseguente indurimento.

DIALISI ED OSMOSI La dialisi permette la separazione selettiva di una o più sostanze disciolte in un liquido che diffondono attraverso una membrana semipermeabile. L'osmosi permette la diffusione del solo solvente (spesso acqua) attraverso una membrana semipermeabile. Nei due casi ciò è dovuto essenzialmente alla differenza di concentrazione dei soluti. La **BRASATURA** innesca la reazione di Maillard a caldo (140° - 170°) con aumento della colorazione della carne e creazione di aromi: si evidenziano aminoacidi contenenti zolfo (metionina e cisteina) dalle proteine e fosforo da DNA.

PASTA Storicamente, la pasta fresca all'uovo, tipica del nord Italia, si prepara con farine chiare a tenore basso di ceneri, tipo "00" o "0". La farina 00 è quella che deriva dalla parte centrale del chicco e quindi la più bianca e la più raffinata. È consigliabile utilizzare farine dal basso tenore proteico (< 10%). per ottenere una sfoglia all'uovo più ruvida. A caldo Il fenomeno della gelatinizzazione consiste nella disorganizzazione dei granuli d'amido in ambiente acquoso, a un'adeguata temperatura, tra 50 e $70^{\circ}C$ a seconda dell'origine vegetale dell'amido. Non si tratta, quindi, di una reazione chimica, ma di un processo fisico.

FARINA Contiene **PROTEINE**: **GLUTENINA** lineare **GLIADINA** globulare costituenti il **GLUTINE**. **L'IMPASTO CREA UNA**

RETE TRATTENUTA DA LEGAMI IDROGENO E DISOLFURO CHE INTRAPPOLA L'ACQUA AMIDO: composto da amilosio lineare e amilopectina 3D ramificato UOVA ALBUME --- acqua (90%) ---proteine 10%, - l'ovalbumina, per fornire nutrimento -conalbumina o ovotransferrina, lega strettamente gli atomi di ferro, - l'ovomucina. aiuta ad addensare l'albume e a dargli la sua consistenza. TUORLO D'UOVO --- acidi grassi come acido oleico, acido palmitico e acido linoleico, colesterolo e vitamine liposolubili (a, d, e e k). colore composti carotenoidi luteina e zeaxantina Le uova hanno un ruolo fondamentale conferendo struttura insieme alle proteine del glutine, colore e sapore. Le proteine contenute nell'albume tra cui l'albumina hanno parti idrofobe e parti idrofile: la parte idrofila trattiene umidità, mentre la parte idrofoba gli oli che vengono aggiunti alla miscela per impedire di perdere l'umidità interna, favorire l'azione dell'impasto, conferire sapore e mantenere soffice il tortello: il caratteristico odore di uovo è l'idrogeno solforato che fissa il ferro come FeS Durante la battitura, rimescolamento e cottura delle uova avviene la loro "denaturazione" e cioè le lunghe catene molecolari proteiche iniziano a svolgersi intrappolando acqua, grassi, componenti della farina in piccole tasche formano una rete tridimensionale che favorisce la solidificazione, La perdita di acqua porta a "rinaturazione" con permanenza della nuova morfologia Le proteine dell'uovo assieme alle proteine della farina ovvero il glutine, gelatinizzano e rinaturano orientando i carboidrati amilosio e amilopectina costruendo una struttura linearmente uniforme e lavorabile; la nuova struttura si fissa con la perdita di acqua Nell'albume dell'uovo è presente Il lisozima proteina naturale che nell'impasto con formaggi stagionati controlla le fermentazioni indesiderate inibendo lo sviluppo dei clostridi. UOVA VERDURE Alcoli e aldeidi con 6 atomi di carbonio: profumo di verdure tagliate I composti a sei atomi di carbonio (es. esenale, trans-2-esenale, cis-3-esenale) forniscono odori di piante verdiGli odori delle verdure dipendono spesso dai composti organici solforati. FORMAGGIO formaggio rende soffice l'impasto a cui aggiunge sapidità morbidezza, e sapore. La maturazione del formaggio è il risultato di vari fenomeni: proteolisi, deaminazione e decarbossilazione degli aminoacidi, lipolisi e degradazione degli acidi grassi, glucidolisi e fermentazione, reazioni acidobase ed effetto tampone. Tutti questi fenomeni possono essere ricondotti a perdita di umidità e essiccamento, con formazione della crosta; glucidolisi; proteolisi; idrolisi del grasso. Molecole di sapore Le molecole che odoriamo provengono dai tre tipi di sostanze chimiche nel latte: la caseina proteica; lipidi nel grasso del latte; e lattosio. La scomposizione dei lipidi negli acidi carbossilici derivati dal latte è la fonte di una gamma di molecole con caratteristiche legate a particolari aromi.La lipolisi è una reazione enzimatica tipica della maturazione del grana, dopo i 18 mesi produce nei mesi successivi,acidi carbossilici,(il pH passa da 5,4 a 5,2) fonte di una varietà di molecole aromatiche. Gli acidi grassi sono la fonte di metil chetoni che danno note caratteristiche del gorgonzola e che reagendo con gli alcoli, producono di esteri profumati. La proteolisi scompone le proteine come la caseina, prima in peptidi e poi in amminoacidi. Le proteine nel latte vengono scomposte prima in peptidi, poi in aminoacidi, quindi infine convertite in una serie di altre molecole che contribuiscono al gusto e all'odore del formaggio. La vasta gamma di trasformazioni - decarbossilazione, deaminazione, ossidazione e riduzione – offre nuovamente un'intera gamma di volatili a catena corta. La scomposizione del lattato e del citrato produce importanti molecole come il diacetile (un gusto "burroso"), l'etanale e l'etanolo. Qualsiasi formaggio stagionato contiene una miscela di molte molecole volatili e l'odore complessivo è dovuto a quella miscela, sebbene un particolare tipo di odore possa occasionalmente essere dominante, come nel gorgonzola. In alcuni casi grana del trentino sono state trovate molecole di terpene derivate da piante, consumate dalle mucche sui pascoli di montagna, che ne arricchiscono il sapore.

Marubini di Cremona

RICETTA

I Marubini sono tortelli a impasto ripieno tipico del Cremonese, la base è un macinato di carne di manzo marinata per 10 ore e successivamente lessata, brasata o stufata, con aggiunta di verdure, carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino. Il Grana Padano manteca, e i giusti aromi ne rappresentano la quint'essenza. La pasta dei Marubini, si ricava lavorando farina di grano, uova e olio di oliva. I Marubini hanno dimensioni di una noce, e forma tonda, torta o quadrata, tipica delle culture che si incontrano al centro della valle Padana, sono serviti nei tradizionali "tre brodi", pollo, cappone o gallina con manzo, maiale e verdure. Nel 2003 l'Accademia della Cucina Italiana hanno definito con atto notarile la nascita della ricetta intorno al 1500.

U. TOGNAZZI,

ne "Il rigettario – Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello" scrive: "...i marubini... sono una specialità di Cremona... Cremona o cara, mi vien da dire, perché sempre più spesso vado ricercando sapori antichi, gusti perduti, memorie dell'infanzia... Questi marubini erano cotti in un Gran Brodo, fatto di cappone, coda di manzo e carcasse di faraone... anche questo un brodo che faceva venire in mente le cucine scure e calde di una volta, le minestre della nonna, della zia o quelle vecchie trattorie di campagna dove andavano i cacciatori infangati e infreddoliti a ritemperarsi... E' un piatto cremonese che ha allietato la mia infanzia, quando in cucina era tutto un via vai di madri, di nonne, di zie, di vicine di casa... Eh sì, perché questi marubini richiedono un lavoro d'equipe coordinato e fluido...".

MARINATURA : la sua ricetta è quella di insaporire e ammorbidire la carne, evidenziando tioramminoacidi, dissolvendo il collagene grazie alla prevalenza di un elemento acido, quale il limone o l'aceto. Si faranno aggiunte di aromi veicolati da oli che inoltre evitano la disidratazione prima della cottura mentre la presenza di zuccheri potrà facilmente innescare la Maillard durante la successiva brasatura.

La marinatura utilizza una emulsione a base acquosa, acida e oleosa. La componente acida agisce sulle proteine rompendo i legami idrofobici $\rightarrow \leftarrow$ e i legami idrogeno $-H-$ mantenendo pressoché inalterati i ponti di solfuro $-S-S-$ e interazioni ioniche a seconda del tempo di contatto.

Inoltre gli acidi (succo acido di limone) sulla carne sembrerebbe favorire la riduzione da Fe^{3+} a Fe^{2+} permettendo l'assorbimento proprio di ferro non eme e trasformazione del colore. L'azione dell'acido imita la frollatura in cui lo stato di ipossia cellulare della carne origina acido lattico dalla glicolisi anaerobia, e conseguente calo del pH. Gli oli veicolano gli aromi mentre sali e acqua per effetto osmotico e dialitico penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo intenerendo gli alimenti dall'interno.

MARINATURA

La base acida dell'emulsione "aggredisce" l'alimento attraverso **dialisi** ed **osmosi**, per mezzo del quale due liquidi di concentrazioni diverse (i succhi interni della carne contro l'emulsione di olio e acido) tendono ad attraversare le membrane semi permeabili per bilanciare la concentrazione liquida, gli aromi (e l'acido) penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo **intenerendo** gli alimenti dall'interno. Il processo di marinatura varia da 30 minuti fino a 24-36 ore

COTTURA

a bassa temperatura. Il collagene inizia a dissolversi a partire dai 55° e le proteine delle fibre muscolari coagulano a circa 65° . Con le temperature superiori ai 100° la carne perde acqua ed inizia a divenire più dura, mentre a temperature inferiori l'acqua è mantenuta all'interno della carne rendendola più tenera. Quindi temperature più basse e prolungate aiutano a intenerire la carne, temperature elevate contribuiscono alla disidratazione ed al conseguente indurimento.

DIALISI ED OSMOSI

La **dialisi** permette la separazione selettiva di una o più sostanze disciolte in un liquido che diffondono attraverso una membrana semipermeabile. L'**osmosi** permette la diffusione del solo solvente (spesso acqua) attraverso una membrana semipermeabile. Nei due casi ciò è dovuto essenzialmente alla differenza di concentrazione dei soluti.

La BRASATURA innesca la reazione di Maillard a caldo (140°-170°) con aumento della colorazione della carne e creazione di aromi: si evidenziano amminoacidi contenenti zolfo (metionina e cisteina) dalle proteine e fosforo da DNA .

PASTA

Storicamente, la pasta fresca all'uovo, tipica del nord Italia, si prepara con farine chiare a tenore basso di ceneri, tipo "00" o "0". La farina 00 è quella che deriva dalla parte centrale del chicco e quindi la più bianca e la più raffinata . È consigliabile utilizzare farine dal basso tenore proteico (< 10%). per ottenere una sfoglia all'uovo più ruvida. A caldo Il fenomeno della gelatinizzazione consiste nella disorganizzazione dei granuli d'amido in ambiente acquoso, a un'idonea temperatura, tra 50 e 70°C a seconda dell'origine vegetale dell' amido. Non si tratta, quindi, di una reazione chimica, ma di un processo fisico.

FARINA

Contiene

PROTEINE: GLUTENINA lineare GLIADINA globulare costituenti il GLUTINE. L'IMPASTO CREA UNA RETE TRATTENUTA DA LEGAMI IDROGENO E DISOLFURO CHE INTRAPPOLA L'ACQUA

AMIDO: composto da amilosio lineare e amilopectina 3D ramificato

UOVA

ALBUME --- acqua (90%) ---proteine 10%, - l'ovalbumina, per fornire nutrimento -conalbumina o ovotransferrina, lega strettamente gli atomi di ferro, - l'ovomucina. aiuta ad addensare l'albume e a dargli la sua consistenza.

TUORLO D'UOVO --- acidi grassi come acido oleico, acido palmitico e acido linoleico, colesterolo e vitamine liposolubili (a, d, e e k). colore composti carotenoidi luteina e zeaxantina

Le uova hanno un ruolo fondamentale conferendo struttura insieme alle proteine del glutine, colore e sapore. Le proteine contenute nell'albume tra cui l'albumina hanno parti idrofobe e parti idrofile: la parte idrofila trattiene umidità, mentre la parte idrofoba gli oli che vengono aggiunti alla miscela per impedire di perdere l'umidità interna, favorire l'azione dell'impasto, conferire sapore e mantenere soffice il tortello: il caratteristico odore di uovo è l'idrogeno solforato che fissa il ferro come FeS

Durante la battitura, rimescolamento e cottura delle uova avviene la loro "denaturazione" e cioè le lunghe catene molecolari proteiche iniziano a svolgersi intrappolando acqua, grassi , componenti della farina in piccole tasche formano una rete tridimensionale che favorisce la solidificazione, La perdita di acqua porta a "rinaturazione" con permanenza della nuova morfologia

Le proteine dell'uovo assieme alle proteine della farina ovvero il glutine, gelatinizzano e rinaturano orientando i carboidrati amilosio e amilopectina costruendo una struttura linearmente uniforme e lavorabile; la nuova struttura si fissa con la perdita di acqua

Nell'albume dell'uovo è presente Il lisozima proteina naturale che nell'impasto con formaggi stagionati controlla le fermentazioni indesiderate inibendo lo sviluppo dei clostridi. UOVA

VERDURE

Alcoli e aldeidi con 6 atomi di carbonio: profumo di verdure tagliate I composti a sei atomi di carbonio (es. esenale, trans-2-esenale, cis-3-esenale) forniscono odori di piante verdiGli odori delle verdure dipendono spesso dai composti organici solforati.

FORMAGGIO

formaggio rende soffice l'impasto a cui aggiunge sapidità morbidezza, e sapore. La maturazione del formaggio è il risultato di vari fenomeni: proteolisi, deamminazione e decarbossilazione degli aminoacidi, lipolisi e degradazione degli acidi grassi, glucidolisi e fermentazione, reazioni acido-base ed effetto tampone. Tutti questi fenomeni possono essere ricondotti a perdita di umidità e essiccamento, con formazione della crosta; glucidolisi; proteolisi; idrolisi del grasso.

Molecole di sapore

Le molecole che odoriamo provengono dai tre tipi di sostanze chimiche nel latte: la caseina proteica; lipidi nel grasso del latte; e lattosio .

La scomposizione dei lipidi negli acidi carbossilici derivati dal latte è la fonte di una gamma di molecole con caratteristiche legate a particolari aromi. **La lipolisi è una reazione enzimatica tipica della maturazione del grana, dopo i 18 mesi produce nei mesi successivi ,acidi carbossilici,(il pH passa da 5,4 a 5,2) fonte di una varietà di molecole aromatiche.** Gli acidi grassi sono la fonte di metil chetoni che danno note caratteristiche del gorgonzola e che reagendo con gli alcoli, producono di esteri profumati.

La proteolisi scompone le proteine come la caseina, prima in peptidi e poi in aminoacidi.

Le proteine nel latte vengono scomposte prima in peptidi, poi in aminoacidi, quindi infine convertite in una serie di altre molecole che contribuiscono al gusto e all'odore del formaggio. La vasta gamma di trasformazioni - decarbossilazione, deaminazione, ossidazione e riduzione – offre nuovamente un'intera gamma di volatili a catena corta. La scomposizione del lattato e del citrato produce importanti molecole come il diacetile (un gusto "burroso"), l'etanal e l'etanolo. Qualsiasi formaggio stagionato contiene una miscela di molte molecole volatili e l'odore complessivo è dovuto a quella miscela, sebbene un particolare tipo di odore possa occasionalmente essere dominante, come nel gorgonzola. In alcuni casi grana del trentino sono state trovate molecole di terpene derivate da piante, consumate dalle mucche sui pascoli di montagna, che ne arricchiscono il sapore.

Formaggi a pasta dura

Nel **grana** il processo di maturazione viene operato anche dai batteri di avviamento, in un processo che dura molti mesi. **Sono stati identificati oltre 100 diversi odori, con acido etanico (acuto), acido butirrico (sudato, dolce), dodecalattone (cocco), metionale (patata bollita), furanole (caramello), omofuraneolo (caramello) e 2,3-BUTANDIOLO (butirroso) ritenuto importante.**

Gli acidi si formano attraverso la lipolisi della caseina, mentre il lattone è il risultato dell'esterificazione interna di un idrossiacido derivato dalla lipolisi . Gli esteri come l'etil-butanoato e l'etil-esanoato derivano dalla reazione di acidi liberi con etanolo (un prodotto del metabolismo del piruvato). Il butano-2,3-dione è un metabolita del piruvato, ora derivato sia dal lattosio che dall'acido citrico. Si alternano sapori come il salato, sapor di noce, acido grasso, sapor di mucca , sentore di brodo, Butirroso e Dolce. Gli odori di grana includono anche acidi butanoici, 2- e 3-metilbutanoici e feniletanici, metionali e 2- e 3-metilbutanale. Leucina per catabolisi subisce la transaminazione in un chetoacido e poi un altro enzima catalizza la decarbossilazione dell'acido, formando le aldeidi (3-metilbutanale)

Per evitare riduzioni del pH e fermentazioni (da batteri clostridium, Propionibacterium freudenreichi...i convertono il lattato in etanoato, propanoato e anidride carbonica anche gassos) per cui la CO₂ si accumula nel Grana formando "occhi" nel formaggio in via di sviluppo, si ammette la presenza di lisozima, naturale enzima “modulatore dei processi fermentativi”.

MARUBINI E TORTELLI

Alchimia classica, rinascenza gusto, filosofia del naturale, ricerca del salutare, continuamente s'integrano nelle proposte d'antichi testi medioevali ed orientano una cultura sempre più legata alla metafisica del cibo. Non sembra un caso che i "marubini" cremonesi si contendano l'eccellenza con i "tortelli" cremaschi, gli uni a rigorosa forma solare, gli altri a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un'eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici.

I Tortelli o tortegli, tortelli 'piccole torte' in Florio, 1598 diventano Tortellini nella Secchia rapita del Tassoni: *"L'oste, che era guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico, / L'arte di fare il tortellin apprese"*. Il termine tortello si fa derivare da tortu(m) 'attorcigliato' e da torquere 'torcere'. tortelli cremaschi mit Amaretti, Muskatnuß und Parmesan gefüllte Nudeln. Il Morgante nel poema di Luigi Pulci (1460) ingordamente afferma *"credo nella Torta e nel Tortello, l'uno è a madre e l'altro è il suo figliolo..."*, I ravioli saranno per il Boccaccio i cibi prediletti nella fantastica città di Bengodi.



I Marubini (Marubéen) trovano una derivazione etimologica in rubino (pietra preziosa di color rosso rubeu(m) come il sole da cui il marubino prende la forma circolare con contorni seghettati simili a raggi), rub' (misura araba di capacità) e maròon (castagna) che ne definiscono forma e dimensioni che sono di circa un'oncia cremonese (4cm). . Il W. v. Wartburg, Französisches etymologisches Wörterbuch, Bonn 1922-28, Leipzig

1932-40, Basel 1944 indica il Rübentorte o raviolle (1376), come ‘pasticcio di rapa/barbabietola (o zucca) e carni tritate’ e il lessico potrebbe proprio derivare da: fai, lavora la rapa (zucca) = Machst du Rüben e dunque ma-rubin). L’etimologia di marubino può derivare anche dal Termine Alchemico Rebis per indicare l’Androgino (dal greco andros-uomo e gynè-donna). Il Rebis è la rappresentazione della perfezione e dell’Armonia che è il risultato finale al quale aspira l’alchimista.

(“...quando il duo sarà uno sarete tutt'uno con il Padre mio che è nei Cieli”).

Capitulum. Cermonae

Et qui ponit in aqua dissolut facile crecet in marubiniis



I marubini (noti fin dal Cinquecento, tanto che in un testamento viene citata una "rodella da far li marobini"), sono un piatto classico la cui ricetta tradizionale è stata certificata con atto notarile dall’Accademia Italiana della Cucina. Benchè la forma originaria dei marubini sia quella **rotonda**, alcuni ammettono pure la forma quadrata e quella a mezza luna. ... Così ne parla Ugo Tognazzi, cremonese *d’eccezione* e cultore della buona cucina. Giambonino da Cremona (sec. XIII) così si esprime: *“fai sfoglia et indugia a lavorar piccioli tortelli rubizzi con pieno lavorato a mortarolo de’ carni di bove, vitello e nimale con cervella e miolla brasate et profumate de’ salvia, usmarino, zenzevero e moscato. Coci nei tre brodi de cappone o polastro, vacca e salama, verdure et al finale termina con grattato de’ grana vecchio”* (il testo è ripreso da un ricettario del XVI sec) Zambonino è un medico cremonese che alla fine del secolo XIII, traduce dall’arabo (“translatus in Veneciis a magistro Jambobino Cremonensis ex arabico in latinum”)una serie di opere relative a prodotti alimentari e preparazioni complesse desunte dagli appunti di ibn Jazla (1100) medico di Bagdad . Il personaggio, figlio dei signori di Gazzo, studia presso al’abate di Praglia, a Parigi e Venezia, diventando rettore all’Univ. Di Padova nel 1262. I testi contengono notizie di carattere igienico-dietetico e ricette di cibi, vivande e condimenti. Particolare attenzione è rivolta alla categoria dei

brodetti agri ritenuti altamente benefici dalla medicina umorale, alle gelatine di frutta zuccherata, molto usate come dessert amigdala (mandorla)condita, cucurbita (zucca) condita), mentre il khushkunanaj, un tortello ripieno di pasta di mandorle cotto al forno, lessato o fritto in padella. In Das Kochbuch der Philippine Welser (Handschrift 1545) Innsbruck si legge: ***Nimmt Rüben und schale sie*** (prendi una una rapa/bietola o zucca e sbucciala). ***Stoß es danach in einem Mörser gut klein tu 6 Eidotter darein, eine frisch zerlassene Butter, Zimt, Ingwer eine geriebene Semmel und ein wenig Milk. Salz es gut ...*** (pesta la zucca in Mortaio e aggiungi 6 tuorli, burro fresco sciolto, cannella zenzero, formaggio grattugiato e un poco di latte. Sala bene...). ***Jetzt machen Sie Crema tortellini mit Kürbis, Makronen oder Amaretti und Parmesan gefüllte Nudeln. Machst du die tortellini in Mond Form.*** (Ora fai tortelli con impasto di bietola, amaretti, formaggio, fai i **tortellini a forma di luna**). ***Statt, machst du Rüben (ma-rubin) in ringförmige, mit Fleisch gefüllte Nudeln oder Teigtaschen. Das sind die Marubinen von Cremona*** (Invece, fai tu **Rubini in forma rotonda con un ripieno di carne. Questi sono i Marubini di Cremona**). (Cremona e Crema: l'oximoron in cucina? fratelli in sinergie culinarie?).

Ritorna la leggenda che racconta di quella notte in cui Venere si fermò in una locanda vicino a Bologna. Mentre questa stava dormendo il giovane cuoco guardando il corpo della bella donna, e stupito dalla bellezza dell'ombelico, corse in cucina, prese un pezzo di pasta e lo modellò a forma dell'ombelico della dea. Nacque così il primo "tortellino" e c'è ancora oggi chi giura che il cuoco fosse cremonese.





La non corrispondenza con altri testi fa supporre che il testo sia apocrifo e discutibile nella storia del marubino come la tradizione orale vuole che provenga da Castelfoffredo l'uso di aggiungere spizzichi di Erba di San Pietro all'impasto nel giorno della grande festa cremonese.

(da Frans Snyder) Il marubino rappresenta in cucina ciò che in alchimia è la quintessenza e in chimica l'a'tomos, l'elemento primo, l'oro potabile. Nel 1646 Joannes Chrysostomus Magnenus, recupera le filosofie atomistiche in "Democritus reviviscens sive de atomis" riproponendo l'antica disputa ripresa nel 1706 da Martino Poli che nel "Trionfo degli acidi" si scaglia contro la *"favolosa canzona delli moderni Democritici, e riformati Epicurei, che pretendono di spiegare il sistema della natura e l'operazioni della Chimica con l'ideali figure degl'atomi, e metafisica modalità della materia & altri accidenti mendicati dalla torbida & offuscata immaginazione dei settatori di una sì vana, e fallace Filosofia..."*.

A differenza dei tortelli cremaschi serviti asciutti, i marubini sono cotti nei "trebrodi" preparati con tre diversi tipi di carne (manzo, pollo e vitello) con variante apprezzata di cappone come vuole il Boccaccio. I marubini che, al di là del Po diventano cappelletti piacentini, sono in culinaria ciò che per lo speciale sono i trocisci (etimologia slava trogirski per piccolo raviolo): pillole con anima di farmaco o cibo all'interno di pasta di pane. Ravioli senza involto o tortello sono menzionati da Salimbene da Parma, "senza sfoglia" dallo Scappi, "ignudi" da Egullet che li sotterra per due giorni nella semola rimacinata. Ravioli di pane e condimento ancor oggi si trovano nella tradizione tirolese e nord italiana nei cosiddetti Knödel o canederli. La forma originale del marubino è quella di una castagna e pignoli cultori del prezioso alimento vogliono che il diametro del rotondo involto corrisponda alla misura del P greco.

Poi arrivò il miracolo economico *la globalizzazione, ci furono guerre e la pasta divenne simbolo di industria e di pace belligerante ... a dispetto di colte e lontane metafisiche si scelse la semplificazione ...*



Luccante

PASTA
Combattenti
CREMONA

Oppure il sogno di una nuova cucina: esempio tra tutti da Gualtiero Marchesi che propone la scomposizione del raviolo, nel suo " raviolo aperto" classico esempio della sua cucina definita "timbrica" a differenza dalla cucina "tonale" che è quella che sa fondere i sapori e amalgamare.

Torte e tortelli storie aggiunte, estetica del cibo per gustare ma anche per conservare

Torte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Un prototipo dei ravioli si trova presso gli arabi , descritto nel Duecento a Venezia da Giambonino da Cremona nel suo Liber de ferculis et condimentis. Nei manoscritti alla Munchen Bayerische Staatbibliothek Cgm si definisce sambusuch, e alla London British Library Cod 5934 si definisce sanbusaj, un ripieno di pasta sfoglia contenente impasto salato di carni o dolce di frutta.

Nel dodicesimo secolo troviamo la torta tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: si “attorcigliano” a guisa di torta carni o dolci. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tòrte di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. Si arriverà a codificare ricette riproducibili di torte, pasticci, crostate con Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577) che descrive ingredienti e metodi nel quinto volume della sua Opera, interamente dedicato all’argomento. Curiose sono le prime denominazioni per classificare i prodotti: le

torte possono essere “pizze” per il napoletano Vincenzo Corrado , e torte aperte (crostate) chiamate dallo Scappi "coppi e sfogliate dal popolo della Lombardia" .

Nel Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere torte, tortelli, gnocchi, e dolcetti che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest'ultimo epico eroe della gola, la irripetibile “torta Andrea” che Il nostro Tognazzi aiuta a realizzare in “La grande abbuffata”?

Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti nell'arte della narrazione.

Torte, tortelli e ravioli per una “francigena del gusto”

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana”. Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d'origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompone nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell'Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d'Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti liguri, degli Agnolotti piemontesi, dei tortelli della Val d'Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall'Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini che il nostro buon Tognazzi vuole anche di fogge diverse. Ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana. A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonsei e Casunziei, Casoncelli bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi, pirohy dell'Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C'è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l'eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità,

Marubini di Cremona

RICETTA

I Marubini sono tortelli a impasto ripieno tipico del Cremonese, la base è un macinato di carne di manzo marinata per 10 ore e successivamente lessata, brasata o stufata, con aggiunta di verdure, carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino. Il Grana Padano manteca, e i giusti aromi ne rappresentano la quint'essenza. La pasta dei Marubini, si ricava lavorando farina di grano, uova e olio di oliva. I Marubini hanno dimensioni di una noce, e forma tonda, torta o quadrata, tipica delle culture che si incontrano al centro della valle Padana, sono serviti nei tradizionali "tre brodi", pollo, cappone o gallina con manzo, maiale e verdure. Nel 2003 l'Accademia della Cucina Italiana hanno definito con atto notarile la nascita della ricetta intorno al 1500.

1. TOGNAZZI,

ne "Il rigettario – Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello" scrive: "...i marubini... sono una specialità di Cremona... Cremona o cara, mi vien da dire, perché sempre più spesso vado ricercando sapori antichi, gusti perduti, memorie dell'infanzia... Questi marubini erano cotti in un Gran Brodo, fatto di cappone, coda di manzo e carcasse di faraone... anche questo un brodo che faceva venire in mente le cucine scure e calde di una volta, le minestre della nonna, della zia o quelle vecchie trattorie di campagna dove andavano i cacciatori infangati e infreddoliti a ritemperarsi... E' un piatto cremonese che ha allietato la mia infanzia, quando in cucina era tutto un via vai di madri, di nonne, di zie, di vicine di casa... Eh sì, perché questi marubini richiedono un lavoro d'equipe coordinato e fluido...".

MARINATURA : la sua ricetta è quella di insaporire e ammorbidire la carne, evidenziando tioamminoacidi, dissolvendo il collagene grazie alla prevalenza di un elemento acido, quale il limone o l'aceto. Si faranno aggiunte di aromi veicolati da oli che inoltre evitano la disidratazione prima della cottura mentre la presenza di zuccheri potrà facilmente innescare la Maillard durante la successiva brasatura.

La marinatura utilizza una emulsione a base acquosa, acida e oleosa . La componente acida agisce sulle proteine rompendo i legami idrofobici \rightarrow e i legami idrogeno $-H-$ mantenendo pressoché inalterati i ponti di solfuro $-S-S-$ e interazioni ioniche a seconda del tempo di contatto.

Inoltre gli acidi (succo acido di limone) sulla carne sembrerebbe favorire la riduzione da Fe^{3+} a Fe^{2+} permettendo l'assorbimento proprio di ferro non eme e trasformazione del colore. L'azione dell'acido imita la frollatura in cui lo stato di ipossia cellulare della carne origina acido lattico dalla glicolisi anaerobia, e conseguente calo del pH. Gli oli veicolano gli aromi mentre sali e acqua per effetto osmotico e dialitico penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo intenerendo gli alimenti dall'interno.

MARINATURA

La base acida dell'emulsione "aggrede" l'alimento attraverso **dialisi** ed **osmosi**, per mezzo del quale due liquidi di concentrazioni diverse (i succhi interni della carne contro l'emulsione di olio e acido) tendono ad attraversare le membrane semi permeabili per bilanciare la concentrazione liquida, gli aromi (e l'acido) penetrano nelle fibre muscolari "insaporendo" e allo stesso tempo **intenerendo** gli alimenti dall'interno. Il processo di marinatura varia da 30 minuti fino a 24-36 ore

COTTURA a bassa temperatura

Il collagene inizia a dissolversi a partire dai 55° e le proteine delle fibre muscolari coagulano a circa 65. Con le temperature superiori ai 100° la carne perde acqua ed inizia a divenire più dura, mentre a temperature inferiori l'acqua è mantenuta all'interno della carne rendendola più tenera. Quindi temperature più basse e prolungate aiutano a intenerire la carne, temperature elevate contribuiscono alla disidratazione ed al conseguente indurimento.

DIALISI ED OSMOSI

La **dialisi** permette la separazione selettiva di una o più sostanze disciolte in un liquido che diffondono attraverso una membrana semipermeabile. **L'osmosi** permette la diffusione del solo solvente (spesso acqua) attraverso una membrana semipermeabile. Nei due casi ciò è dovuto essenzialmente alla differenza di concentrazione dei soluti.

La BRASATURA innesca la reazione di Maillard a caldo (140°-170°) con aumento della colorazione della carne e creazione di aromi: si evidenziano amminoacidi contenenti zolfo (metionina e cisteina) dalle proteine e fosforo da DNA.

PASTA

Storicamente, la pasta fresca all'uovo, tipica del nord Italia, si prepara con farine chiare a tenore basso di ceneri, tipo "00" o "0". La farina 00 è quella che deriva dalla parte centrale del chicco e quindi la più bianca e la più raffinata. È consigliabile utilizzare farine dal basso tenore proteico (< 10%). per ottenere una sfoglia all'uovo più ruvida. A caldo il fenomeno della gelatinizzazione consiste nella disorganizzazione dei granuli d'amido in ambiente acquoso, a un'ideale temperatura, tra 50 e 70°C a seconda dell'origine vegetale dell'amido. Non si tratta, quindi, di una reazione chimica, ma di un processo fisico.

FARINA

Contiene

PROTEINE: GLUTENINA lineare GLIADINA globulare costituenti il GLUTINE. L'IMPASTO CREA UNA RETE TRATTENUTA DA LEGAMI IDROGENO E DISOLFURO CHE INTRAPPOLA L'ACQUA

AMIDO: composto da amilosio lineare e amilopectina 3D ramificato

UOVA

ALBUME --- acqua (90%) ---proteine 10%, - l'ovalbumina, per fornire nutrimento -conalbumina o ovotransferrina, lega strettamente gli atomi di ferro, - l'ovomucina. aiuta ad addensare l'albume e a dargli la sua consistenza.

TUORLO D'UOVO --- acidi grassi come acido oleico, acido palmitico e acido linoleico, colesterolo e vitamine liposolubili (a, d, e e k). colore composti carotenoidi luteina e zeaxantina

Le uova hanno un ruolo fondamentale conferendo struttura insieme alle proteine del glutine, colore e sapore. Le proteine contenute nell'albume tra cui l'albumina hanno parti idrofobe e parti idrofile: la parte idrofila trattiene umidità, mentre la parte idrofoba gli oli che vengono aggiunti alla miscela per impedire di perdere l'umidità interna, favorire l'azione dell'impasto, conferire sapore e mantenere soffice il tortello: il caratteristico odore di uovo è l'idrogeno solforato che fissa il ferro come FeS

Durante la battitura, rimescolamento e cottura delle uova avviene la loro "denaturazione" e cioè le lunghe catene molecolari proteiche iniziano a svolgersi intrappolando acqua, grassi, componenti della farina in piccole tasche formano una rete tridimensionale che favorisce la solidificazione, La perdita di acqua porta a "rinaturazione" con permanenza della nuova morfologia

Le proteine dell'uovo assieme alle proteine della farina ovvero il glutine, gelatinizzano e rinaturano orientando i carboidrati amilosio e amilopectina costruendo una struttura linearmente uniforme e lavorabile; la nuova struttura si fissa con la perdita di acqua

Nell'albume dell'uovo è presente il lisozima proteina naturale che nell'impasto con formaggi stagionati controlla le fermentazioni indesiderate inibendo lo sviluppo dei clostridi. UOVA

VERDURE

Alcoli e aldeidi con 6 atomi di carbonio: profumo di verdure tagliate I composti a sei atomi di carbonio (es. esenale, trans-2-esenale, cis-3-esenale) forniscono odori di piante verdi Gli odori delle verdure dipendono spesso dai composti organici solforati.

FORMAGGIO

formaggio rende soffice l'impasto a cui aggiunge sapidità morbidezza, e sapore. La maturazione del formaggio è il risultato di vari fenomeni: proteolisi, deamminazione e decarbossilazione degli aminoacidi, lipolisi e degradazione degli acidi grassi, glucidolisi e fermentazione, reazioni acido-base ed effetto tampone. Tutti questi fenomeni possono essere ricondotti a perdita di umidità e essiccamento, con formazione della crosta; glucidolisi; proteolisi; idrolisi del grasso.

Molecole di sapore

Le molecole che odiamo provengono dai tre tipi di sostanze chimiche nel latte: la caseina proteica; lipidi nel grasso del latte; e lattosio .

La scomposizione dei lipidi negli acidi carbossilici derivati dal latte è la fonte di una gamma di molecole con caratteristiche legate a particolari aromi. **La lipolisi è una reazione enzimatica tipica della maturazione del grana, dopo i 18 mesi produce nei mesi successivi ,acidi carbossilici,(il pH passa da 5,4 a 5,2) fonte di una varietà di molecole aromatiche.** Gli acidi grassi sono la fonte di metil chetoni che danno note caratteristiche del gorgonzola e che reagendo con gli alcoli, producono di esteri profumati.

La proteolisi scompone le proteine come la caseina, prima in peptidi e poi in aminoacidi.

Le proteine nel latte vengono scomposte prima in peptidi, poi in aminoacidi, quindi infine convertite in una serie di altre molecole che contribuiscono al gusto e all'odore del formaggio.

La vasta gamma di trasformazioni - decarbossilazione, deaminazione, ossidazione e riduzione – offre nuovamente un'intera gamma di volatili a catena corta. La scomposizione del lattato e del citrato produce importanti molecole come il diacetile (un gusto "burroso"), l'etanale e l'etanolo.

Qualsiasi formaggio stagionato contiene una miscela di molte molecole volatili e l'odore complessivo è dovuto a quella miscela, sebbene un particolare tipo di odore possa occasionalmente essere dominante, come nel gorgonzola. In alcuni casi grana del trentino sono state trovate molecole di terpene derivate da piante, consumate dalle mucche sui pascoli di montagna, che ne arricchiscono il sapore.

Formaggi a pasta dura

Nel **grana** il processo di maturazione viene operato anche dai batteri di avviamento, in un processo che dura molti mesi. **Sono stati identificati oltre 100 diversi odori, con acido etanico (acuto), acido butirrico (sudato, dolce), dodecalattone (cocco), metionale (patata bollita), furanole (caramello), omofuraneolo (caramello) e 2,3-BUTANDIOLO (butirroso) ritenuto importante.**

Gli acidi si formano attraverso la lipolisi della caseina, mentre il lattone è il risultato dell'esterificazione interna di un idrossiacido derivato dalla lipolisi . Gli esteri come l'etil-butanoato e l'etil-esanoato derivano dalla reazione di acidi liberi con etanolo (un prodotto del metabolismo del piruvato). Il butano-2,3-dione è un metabolita del piruvato, ora derivato sia dal lattosio che dall'acido citrico. Si alternano sapori come il salato, sapor di noce, acido grasso, sapor di mucca , sentore di brodo, Butirroso e Dolce. Gli odori di grana includono anche acidi butanoici, 2- e 3-metilbutanoici e feniletanici, metionali e 2- e 3-metilbutanale. Leucina per catabolisi subisce la transaminazione in un chetoacido e poi un altro enzima catalizza la decarbossilazione dell'acido, formando le aldeidi (3-metilbutanale)

Per evitare riduzioni del pH e fermentazioni (da batteri clostridium, Propionibacterium freudenreichi...i convertono il lattato in etanoato, propanoato e anidride carbonica anche gassosa) per cui la CO₂ si accumula nel Grana formando "occhi" nel formaggio in via di sviluppo, si ammette la presenza di lisozima, naturale enzima “modulatore dei processi fermentativi”.