



LA CUCINA A CREMONA

Incontri organizzati dall'Accademia italiana della cucina

La cucina del riso	4
Salsa sughi e condimenti.....	7
La cucina del riuso.....	19
I formaggi.....	31
Torte dolci e salate	38
Pasta fresca ripieni e gnocchi ...	54
Fritti frittture e frittelle.....	66
Frutti di bosco e sottobosco.....	74

Estratti dai contributi del prof. Giorgio Maggi per l'Accademia
Italiana della Cucina

autore di

Franco Arona
Giorgio Maggi

La Chimica in Cucina

Ad uso degli Istituti Professionali
Indirizzo *enogastronomico*
e *ospitalità alberghiera*

EDIZIONE MISTA

EDITRICE PADUS - CREMONA

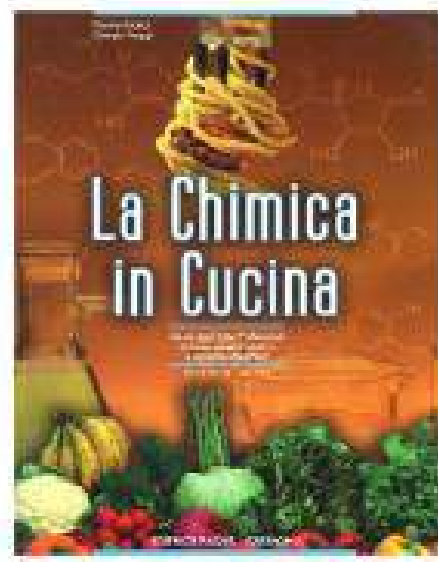
Per soddisfare la smodata autostima di chi scrive vale un accenno alla bibliografia essenziale che non può essere che : La chimica in cucina. Con espansione online. Per le Scuole superiori - 23 apr 2013 - di Franco Arona e Giorgio Maggi - Ed. PADUS - ISBN-10: 8886349815--ISBN-13: 978-8886349819



Biblioteca «Paolo VI» - Pontificia Facoltà di Scienze dell'Educazione «Auxilium»
 Catalogo

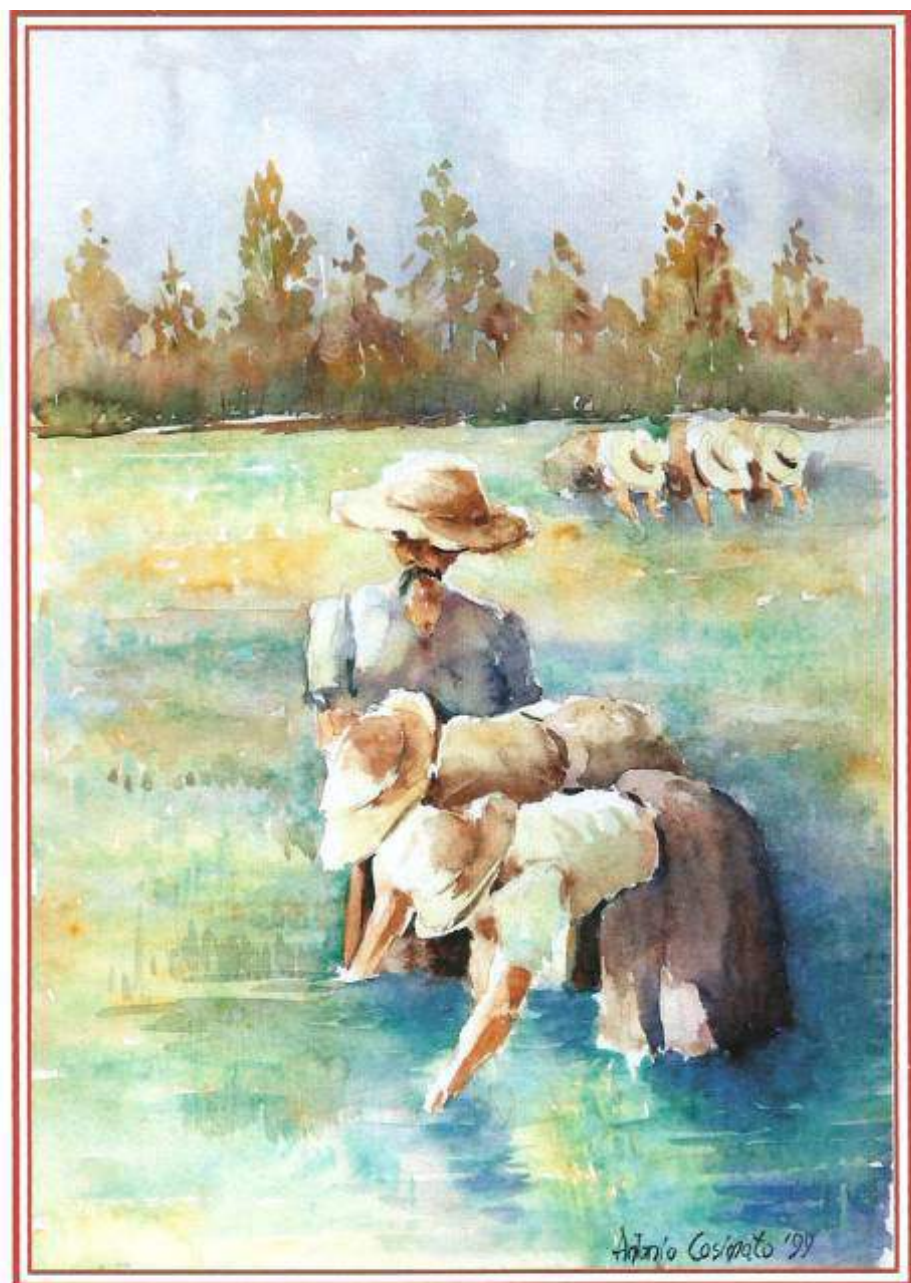
DATA di ARRIVA dei LABORATORI ALLA REALTÀ SCIENTIFICA DEL MUSEO GALILEO-GALILEI (DOTT. G. GIORGIO MUGGI)

Autore:	GIORGIO
Traduttore:	FRANCESCO
Collaboratore:	FRANCESCO
Autore illustrazioni:	GIORGIO
Formato:	16x24 cm
Tipologia di pubblicazione:	LIBRO
Per saperne di più:	www.auxilium.it



Collaboratori per riviste e associazioni:
 ORDINE DEI CHIMICI CREMONA E PARMA
 IL CHIMICO ITALIANO
 RIZZOLI
 MONDADORI
 LA SCUOLA
 PAOLINI
 TURRISI
 CAS-CHIRCA NELLA SCUOLA
 CNR
 CRODA INTERNATIONAL
 ACSM
 ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
 LA VITA CATTOLICA

S. SERGIO PAGANO
 CREMONA I TV
 2013 2011 (progetto digitale MIT BOSTON)
 ACOSTO
 ACCADEMIA CREMONENSE
 LUTHERIA MUSICA CULTURA
 MONDOMUSICA - AU
 CASA DELLA MUSICA PARMA
 IL TRINGOLO D'OR
 TOURING OR
 ICE FLO DI ARANEA ROMA
 COMUNE DI SALCI
 CARMENATA D' CREMONA
 MUSEO TORRANI



La Cucina del Riso a Cremona e nel Cremonese

estratto da Giorgio Maggi

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2014



Mousse di riso da Kuchemeistrey, 1485

La località è Fritzens ai limiti della Gnadenwald, la foresta detta della Grazia del Perdono, in terra tirolese. Nel bello ed ordinato Hütte dell'alpeggio sull'Hundkopf ai piedi del Karwendel ci accolse Marta, colta albergatrice e cuoca sapiente. Fummo noi, premiati Treuen Gaste (graditi ospiti), ad assaporare la replica di una antica ricetta nota come raffinato dessert rinascimentale e non assente sulle tavole di Massimiliano d'Asburgo, imparentato agli Sforza, tra i primi ad iniziare la coltivazione del riso in Lombardia.

«Per fare una Mousse di riso usa latte di mandorle pestate mescolata a farina di riso e fai ben bollire il tutto. Ora prendi una mela tagliata a dadi, tostata nel grasso e cospargila con la Mousse». (Ein Mus von Reis: wer ein ReisMus machen will, der nehme gestoßene Mandel Milch und vermenge es mir Reismehl und siede es wohl und nimm einem würfelig geschnittenen Apfel und roste ihn einem Schmalz und streue das auf das Mus und gibst hin).

Un incredibile sapore amabile ci lasciò dubbiosi sulla presenza di un qualche ingrediente segreto o sulla mia traduzione approssimativa di inesperto studente di tedesco.



Risotto per tutti?

Alla insolita riunione partecipavano l'americano affascinato da tutto ciò che è europeo, il chimico e insegnante, il poeta e violinista giapponese e noi, amici cremonesi, tra cui l'impiegato pendolare a Milano e il giornalista del quotidiano locale.

"Risotto per tutti?" recitò il solito inconsapevole cultore del fast food per accelerare il pronto in tavola: i commensali quasi contemporaneamente si interrogarono con occhi diffidenti. L'americano chiese timoroso se il risotto fosse pilaf ricevendo un assenso dal giapponese ma venne prontamente rimbeccato dal giornalista. Questi sostenne che un buon risotto lombardo va mescolato e curato con aggiunte dosate di brodo mantenendo la temperatura al di sotto dei valori di ebollizione a differenza del pilaf la cui preparazione prevede esattamente il contrario. Non solo, tutti sanno, sostenne questi, che un buon risotto richiede l'indispensabile uso di vino per sfumare i chicchi amorevolmente tostati nella iniziale fase della cottura. «Ovvio» disse il chimico, «la tostatura serve ad intrappolare l'amilosio nel loro endosperma...». «Rosso?» Chiese il violinista disattento agli ermetismi dell'amico, «bianco!» replicò con sicurezza l'impiegato a Milano e quindi necessariamente considerato esperto per diritto di appartenenza al territorio.

Il poeta si adoperò per sostenere che la polemica era ormai nota da tempo, addirittura taluni da sempre sostenevano che nel risotto mai e poi mai si dovesse utilizzare vino, ingrediente sacro a varianti volute da plebei sapori virili, citando tra gli altri Mila Contini, Mario Villata e Davide Mengacci. Al detto popolare «il riso nasce nell'acqua e muore nel vino», il raffinato Gadda politicamente più avveduto, per evitare scontri tra culture e lettori, accolse tra «le aggiunte pensabili» ad un buon risotto... «due o più cucchiaini di vin rosso e corposo che non discendono da prescrizione obbligatoria ma a chi gli piace...».

Il chimico, un poco ridondante per la sua natura di docente di fanciulli ed ermetico nei suoi discorsi, intervenne: «sfumare riso tostato, con soluzione alcolica basso bollente, come il vino, precedentemente alla cottura, significa indurre distillazione in corrente di vapore delle essenze, eliminando irrimediabilmente in pochi attimi l'aroma solfossido ed allilico di cipolla, appassita in burro e midollo e sostituendolo con profumo di caramello che origina dalla denaturazione a caldo dello zucchero contenuto nel vino. L'aggiunta di brodo, in sostituzione del vino per la stessa operazione», disse il chimico colpevolmente astemio, «accentuerebbe meglio il profumo finale brasato di estratto carneo che ben si accompagna al singolare speziato dello zafferano», anche se «anche se una piccola aggiunta di vino bianco servirebbe con la sua acidità a sgrassare il palato dall'untume del midollo» come consiglia l'Artusi ai primi del '900.

Curiosamente ad un certo punto nessuno parve più interessato... s'era fatto tardi... il cameriere stava aspettando... il solito frettoloso convenne per un risotto per tutti... quello della casa. Nel gruppo, alcuni rimandarono le ricercatezze del buongustaio e assentirono per solo pervicace ed impellente appetito.





Salse, Sughi e Condimenti

a Cremona e nel Cremonese

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2015

Condimento e ipotesi sul suo etimo

Condimento è sostantivo che deriva da comporre, mettere insieme, perfezionare per aggiunta con l'atto del condire, secondo Brunetto Latini (1294). Dunque è dal sapiente dosaggio del condimento che nasce l'arte di cucinare.

Benedetto Chiarello della Compagnia di Gesù, in *Chimica filosofica* 1696, accomuna la professione di cuoco all'arte del «ben condire» che deve saper dosare elementi di **medicina** («per svegliarsi una gola svogliata»), **architettura** per l'estetica della presentazione («che incasella le confezioni»), **astrologia** che consiglia semina e raccolti («per aspetti di stelle, punti di luna o periodi di sole»), **geografia** per valutare terreni di coltura («per più grate selvaggine e vigne di più soavi licori»), l'**aritmetica** («a far mille combinazioni di condimenti»), la **retorica** che tempera gusto e odorato, la **politica** («per dar dignità ai... piatti»), la **chimica** («per estrarre, lambiccar cervelli di Giove, quint'essenze di cibi e temperare grado di fuoco»), la **magia** («in servizio della crapola in quanto trasforma i bocconi sciapiti o volgari in saporosi e rari»).

Emanuele Tesauro in *Filosofia Morale* 1688, per paradosso avverte: «Sapore non nasce dalla squisitezza de' condimenti; ma dalla disposizione della facoltà naturale. Dario dopo la battaglia arso di sete; abbattutosi ad vn limoso e putrido gorgo: empiendone la celata; giurò di non hauer beuto giamai con maggior gusto».

CHIMICA FILOSOFICA

OVVERO

PROBLEMI NATURALI

Sciolti

IN USO MORALE

DAL

P. BENEDETTO

CHIARELLO

DELLA COMPAGNIA DI GESU'.

LIBRO TERZO.



IN MESSINA



Nella Stamperia di M. Antonino Maffei 1701.
Per D. Vincenzo Maffei.
Amp. Casa. Giuseppe Pini (M. Antonino Maffei) per M. de' Medici, P.

L A FILOSOFIA MORALE

DERIVATA DALL'ALTO FONTE

DEL GRANDE

ARISTOTELE STAGIRITA,

DAL CONTE, ET CAVALIER GRAN CROCE

DON EMANVELE TESAVRO,

PATRITIO TORINESE.



IN TORINO, M.DC.LXXI.

Per Bartolomeo Zapata.

Con privilegio di S. A. R.

Et licenza de' Superiori.

Condimenti “segreti” alla tavola di Stradivari

Lungo percorsi congruenti giungono nella munita città di Federico II con liuti ad arco ed a pizzico, le misteriose ricette vernicianti degli antichi liutai a base di sostanze normalmente utilizzate in cucina. Il silicato turapori nel legno o levigante usato come conservante delle uova perché ne proteggesse il guscio nel tempo, è contenuto in grande quantità in particolari erbacee commestibili come l'equiseto o la coda cavallina. Il mastice, resina estratta dall'albero del pistacchio nella omerica isola di Chio e base per una vernice trasparente, è noto per i suoi componenti chimici ed oli essenziali, principali ingredienti di gustosi dolcetti canditi e del profumo caratteristico del vino greco appunto chiamato “retsina”. La gommalacca estratta da essudazioni di alcuni particolari insetti (cocciniglia della lacca, *Tachardia lacca* E904) è ancora utilizzata sulla buccia degli agrumi sui chicchi di caffè, sulla superficie di alcuni cioccolatini, come conservante naturale non tossico (...forse). La gommalacca, surrogato indiano al prezioso urushi giapponese, secondo alcuni sostituì altre resine nel '700 come la nord africana sandracca per maneggevolezza d'uso e accordo alle sollecitazioni armoniche. Il colorante estratto da lacche prodotte da cocciniglie del genere Kermes (vermiglio della quercia noto come E120, E124) è utilizzato per produrre l'alchermes, uno dei liquori più comuni in pasticceria. Lo zafferano, il cartamo o zafferanone essenziali per il sottofondo dorato del legno del violino ma anche per un buon risotto, il sangue di drago per il rosso antico, conservante e disinfettante, tannini, antociani e flavonoidi rossi, ottenuti da frutti e radici come guado, robbia (radice usata come aperitiva, caglio per formaggi ma anche come colorante) o cortecce di particolari alberi (quercia, legno rosso, pernam-buco...), erano e sono tuttora basi coloranti per vernici acustiche. Alcuni studiosi hanno ipotizzato l'uso d'albume e tuorlo d'uovo nelle vernici degli antichi violini al pari della antica “olifa” bizantina, olio di lino, olio di noce e alcool o aqua vitae, ottimo rimedio anche per le armonie dell'estetica ma anche per quelle dell'umore (In un quadro raffigurante Antonio Stradivari si vede l'artista accigliato osservare in controluce una vernice, quasi come un sommelier o un chimico affascinati dall'effetto Marangoni, studiato in questi giorni nello spazio dalla nostra Samantha Cristofolletti).

Eppure il diverso uso di distillati ed oli per particolari ricette di cucina e vernici e non solo per impiego lampante, si deve alla lontana tradizione araba e trasmessa da Gerardo da Cremona (1114-1187) in *De Modo Medendi*. Gli antichi liutai sapevano trattare il legno con colle a basi naturali diverse (la caseina del latte può plastificare in presenza di ammonio, di prosaiche origini spesso antropologiche, sino ad apparire come avorio chiamato diolacton negli anni '50), con sali, depurandone le cellule per osmosi, o con saccaridi come miele e chitina o pectina (polisaccaridi di natura animale e vegetale) che il poeta, avverso lo scienziato, immagina possano migliorare l'acustica del violino. L'artista liutaio ancora oggi sa sfruttare il controllato invecchiamento del legno ottenuto per delicata stagionatura in ambiente umido, similmente a quanto si fa per i salumi (sostengono alcuni, avvezzi al dissacrante confronto). Il legno per fluitazione e

all'aria calda subisce una controllata riduzione dei liquidi del protoplasma contenuti nella cella vegetale che così svuotata diventa microscopico risonatore (curiosi sono stati nell'800 gli esperimenti di tal Jeacocke, un fornaio di mestiere e liutaio per passione che usava cuocere al forno i suoi violini in segatura per una settimana o del biologo americano che sosteneva quanto fosse essenziale per l'acustica una vernice a base di gel di ... **gamberetti**. Al pari del cuoco che stagiona e frolla i suoi alimenti senza fretta, alcuni liutai scelgono l'abete maschio che abbia avuto un accrescimento rallentato e dunque con vene fitte come nel periodo di microglaciazione in cui operò Stradivari e noto come "minimo di Maunder" tra il 1645 e il 1715. Non è difficile immaginare che questi personaggi eclettici sapessero trarre dalla corteccia di abeti e cedri rossi, ginepri e salici, intrugli (magici per gli ingenui, misteriosi per gli inesperti, segreti per gli invidiosi, entità prime per i filosofi) a base di trementina e salicilato o propoli dall'allevamento delle api, o nitrati essudati dalla pietra come consiglia Geber, per alleviare infiammazioni e malanni stagionali ma anche per preservare il legno da tarli e muffe. Ci si può chiedere qual sia il fine ultimo di un violino e dei suoi straordinari condimenti ... ha ben risposto alla domanda Salvatore Accardo nel suo *Miracolo della Musica*: «negli ultimi tempi sto suonando un Guarneri del Gesù del 1730. Me lo sono ritrovato un po' inaspettatamente o come direbbero a Napoli, frienn' e magnann, cotto e mangiato».

Musica, cibo, e loro condimenti, dunque per comporre, perfezionare per aggiunta, favorire e condire, sacralità di colti consumi.

Condimento per... omonimia

La serata del «Tirolen Abend» volgeva al termine quando Martha ci invitò sul podio improvvisato. Nel suo incomprensibile dialetto retico, la dolce Kellerin, tessendo i complimenti per gli affezionati ospiti e clienti ci premiava, ospiti graditi, terminando con un secco: «Familien Maggi ... Treuen Gastel!». Alla serata tirolese, organizzata per l'occasione, partecipava tutto il villaggio di Fritzens e la famosa banda Kapelle Musik. Dai tavoli una inspiegabile ovazione ed esplosione di risate, strette di mano, complimenti innaffiati da boccali di bionda bevanda al luppolo ed orzo, un invitato tra i più intraprendenti mi si avvicinò e chiese in un italiano stentato: «siete parenti??».

Sorrisi, lasciai il curioso nel dubbio e capii.

Quasi come un tormentone, immancabile su tutte le tavole tedesche, assieme al sale ed al pepe, il nome Maggi appare sulla più famosa bottiglietta di condimento tedesco.

Il condimento speziato Maggi è un'icona culinaria da 125 anni nei paesi di cultura germanica anche se con la cucina ha forse poco a che fare: nato nel laboratorio di Julius Maggi come estratto nutriente e integratore alimentare diventerà mezzo efficace contro l'insipidezza dei cibi aggiungendo ciò che un palato teutonico, aduso a butirradi da stalla o affumicati da Stube, chiama sapore. Gusto modificato negli anni con aggiunte di glutammato e inosinato alla ricerca di vivacità etniche. La formula del cosiddetto esaltatore di sapidità risiede in un particolare procedimento di fermentazione e idrolisi proteica unito a caramellizzazione e reazione di Maillard di farine di cereali al posto delle leguminose come nella nipponica salsa di soia, dal curioso gusto umami (il quinto sapore dopo il dolce, il salato, l'amaro e l'agro).

Ancora oggi a distanza di anni, al mio arrivo a Fritzens, incrocio negli occhi la simpatia di rubicondi valligiani a cui sembra naturale, per eccessiva educazione, salutare sempre con la sacralità del Grüß Got! Ma poi la storia del tirolese e del lombardo continua a tavola: non è difficile unire cotoletta alla milanese e wiener schnitzel, sòpa e suppe, stracotto e gulasch con (...o senza) una dosata quantità di opportuno condimento nazionale. Una formula fatta indifferentemente di un mix di profumi, ma anche di poche parole bofonchiate nella lingua del commensale o solo semplicemente di un sorriso tra amici per... omonimia.



APPENDICE ovvero L'ANGOLINO DELLA CHIMICA DEI CONDIMENTI

Condimento: sostanza, che interagisce con i cibi per evidenziarne il gusto e il sapore . La chimica fisica della sua preparazione è alla base della qualità del risultato prodotto.

Geli in cucina per condimenti colloidali.



Latte, uova, zucchero, sono basi per ottenere una buona Crema pasticcera, Bavarese, Latte portoghese alla maniera dell'Artusi, Crème brûlée o Crema catalana ma anche gelatine di frutta, sfruttando l'effetto gelificante e emulsionante di alcuni alimenti come lecitina e amido. La lecitina di soia, facile a trovarsi al supermercato, può sostituire i leganti più comuni. C'è anche chi millanta segreti come l'aggiunta di microscopiche quantità di lecitina al caffè per produrre la romana "cremina" e chi prepara soffici spume al sapore di agrumi.

Quando, per particolari preparazioni, sia necessario chiarificare un miscuglio colloidale per condimento, si renderà possibile la sineresi chimica. Più facile a farsi che a dirsi, in chimica fisica sineresi è espulsione, per riposo, di piccole quantità di liquido dalle particelle di un gel ottenendo la separazione della parte corpuscolata dalla parte liquida. Un succo colloidale di frutta, o di pomodoro, difficile da filtrarsi perché passa qualsiasi filtro, può essere mescolato a gelificanti come gelatina, chiare d'uovo, albumina, colla di pesce ma anche bentonite (una sorta di creta usata per chiarificare il vino). La separazione può avvenire per semplice decantazione o ponendo il mix in congelatore. Il congelato posto su filtro lentamente cede e separa liquido limpidissimo con le caratteristiche organolettiche del succo.

Condimenti culinari in gel: succedanei del sapore o strumenti per l'estetica del gusto?

Grumi, agglutinamenti, affioramenti, cristallizzazioni, mix di sostanze polari ed apolari in condimenti



Si formano grumi nella preparazione di una crema quando il liquido solvente è insufficiente o si riscalda in modo non uniforme e non mescolando abbastanza. Il glutine della farina si attiva “agglutinando” e inglobando ingredienti; in questo caso è utile sostituire la farina con amido di frumento o di granoturco (maizena) che non contengono l’ingrediente. (La cucina medioevale usa l’amydon per addensare le salse; il gel si realizzava facendo macerare in acqua la farina per poi farla asciugare al sole. Le nostre nonne cuocevano o tostavano la farina di cereale ne formavano una palla che a cottura ultimata veniva grattugiata e “stasiata” ovvero setacciata. L’operazione serviva a trasformare l’amido in malto, rendendolo più adatto all’intestino del bambino.)

Lo zucchero ha al contrario un effetto antiagglutinante : ecco perché uno stesso impasto ad esempio per il pane darà un prodotto molto più soffice se addizionato a zucchero. Anche il latte per la presenza di zucchero lattosio e grassi agisce sul glutine disaggregandolo e rendendo l’impasto più morbido; lo stesso effetto lo si può ottenere utilizzando solo tuorli d’uovo (ricchi di grasso) in una ricetta per ottenere una torta con “effetto bagnato”. Il latte, per prolungata cottura, può acidificare portando alla formazione di grumi per coagulazione della caseina, in questo caso è indicata una piccola aggiunta di bicarbonato che neutralizza.

Nell’affioramento biancastro in un cioccolato o nella formazione della fase opaca nel miele avviene una ricristallizzazione delle sostanze componenti: nel cioccolato il burro di cacao, nel miele il glucosio. Quest’ultimo meno solubile di altri zuccheri tende ad essere sostituito da questi nella soluzione, si separa per cristallizzazione frazionata. Il fenomeno nel cioccolato richiede la mano esperta del pasticciere che “rinfresca per tempera” il vecchio cioccolato alla giusta temperatura mentre nel miele è reversibile aumentando leggermente la temperatura onde permettere la dissoluzione del glucosio.

Condire insalata può essere un esperimento di chimica fisica? Come mettere d’accordo un liquido polare come l’aceto con un composto ionico come il sale e un composto apolare come l’olio? Il chimico suggerisce di partire con il sale, continuare con aceto che scioglie il cloruro di sodio e completare con olio che non si lega alla soluzione acquosa ma la ricopre avendo una densità più bassa. Meglio non fidarsi troppo del chimico, sostengono giustamente alcuni cultori dell’estetica del condimento ... gustoso.

Acidi e basi: ingredienti a condimento che influenzano il pH dei cibi

Tutti i cibi sono neutri o acidi , fanno eccezione alcuni prodotti da forno con pH basico (circa 8) per la presenza di bicarbonato lievitante, l’albume invecchiato o il pesce durante la sua decomposizione. Un condimento acido come il pomodoro o succo di limone annulla la tendenza delle ammine a degradare ad ammoniaca basica e volatile responsabile dell’“odore di pesce”; un condimento acido più forte come l’aceto è alla base di tecniche di conservazione prolungata del pesce per le stesse ragioni (in carpione, scapecce, in saor, in ajoùn).

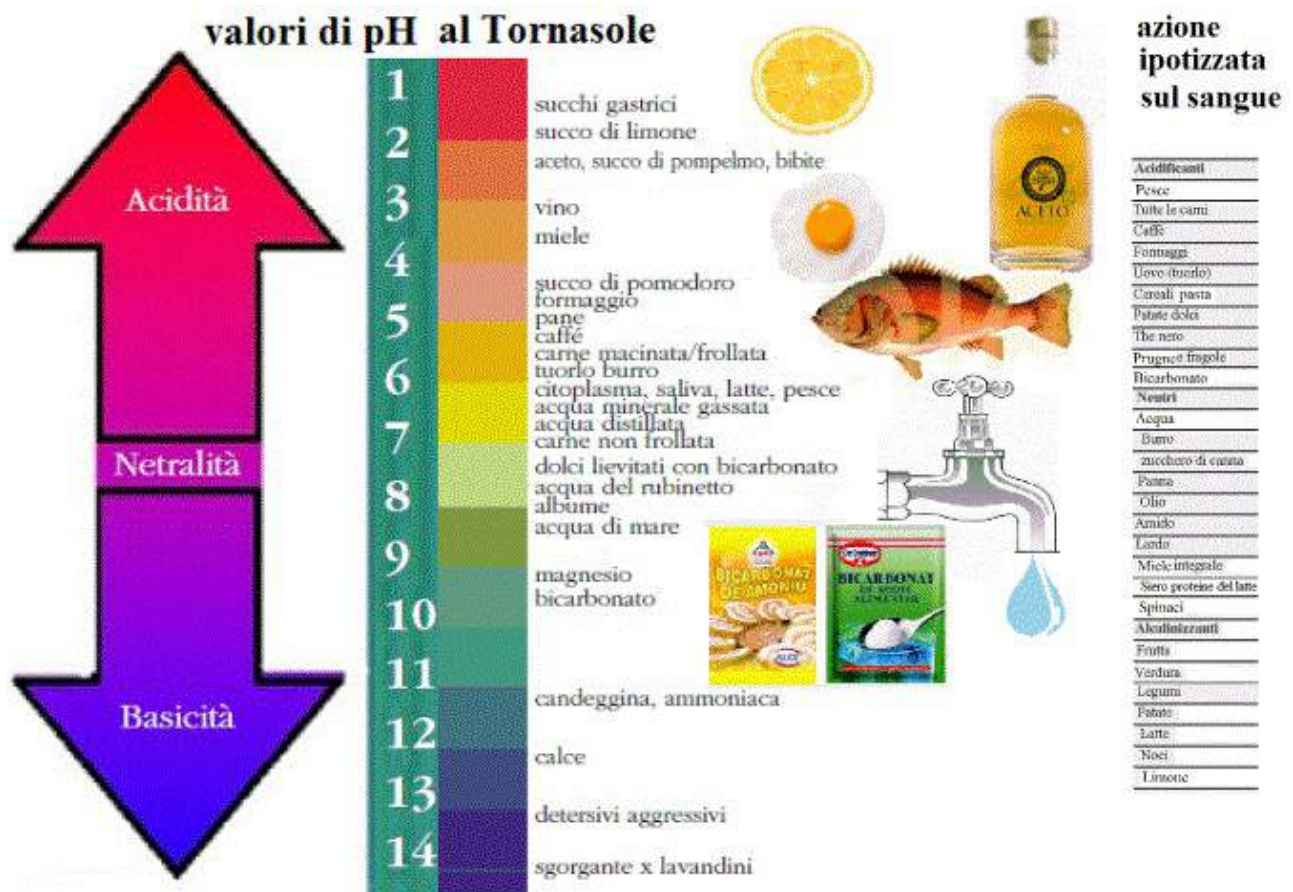
Poche gocce di limone acido ma anche di acqua gassata (leggermente acida per la presenza di ioni idrogeno positivi) possono influire sulle proteine dell’albume (con carica negativa) facilitandone la montatura a neve ma anche l’emulsione del tuorlo a maionese per la carica e la presenza di lecitina

contemporaneamente idrofila e lipofila. La modificazione delle cariche elettriche (punto isoelettrico) in un colloide, per aggiunta di acido o sale, può servire a migliorare ad esempio l'impasto della farina: in questo caso gli ioni nel sale aiutano ad allineare le fibre amminoacidiche del glutine fornendo al pane una migliore consistenza.

Alcuni alimenti contengono sostanze coloranti come antociani che sviluppano colori diversi in ambiente acido e basico: cucinare questi alimenti con piccole aggiunte di acidi come aceto o di basi come bicarbonato influenzerà il colore del prodotto finito.

Un pizzico di zucchero, ingrediente a condimento nel ragù riesce a modulare l'acidità del pomodoro: il saccarosio (il comune zucchero da cucina) in ambiente acido subisce la cosiddetta "inversione" o idrolisi con formazione di zucchero invertito o miscela di glucosio e fruttosio. La reazione consuma l'acido presente nel passato di pomodoro rendendolo più "dolce" al palato e abbassandone il pH.

Il bicarbonato, sale basico, è usato come ingrediente per condire ed imbrunire prodotti da forno come i Brezeln, panini di tradizione tedesca a forma di nodo. Questi durante la cottura assumono la caratteristica superficie bruna perché spennellati con soluzione di bicarbonato, la cui reazione basica favorisce la reazione di Maillard tra carboidrati e glutine proteico. Un soffritto di cipolla imbriondisce molto più efficacemente per una piccolissima aggiunta di bicarbonato per lo stesso motivo.



Un pH leggermente acido (poche gocce di limone) può servire a bloccare l'azione della polifenolossidasi nel basilico. L'enzima che si attiva d'estate per il caldo favorisce l'ossidazione e l'imbrunimento del pesto alla genovese il cui colore passa da verde a bruno.

Tempi e temperature: condimenti chimico-fisici nella preparazione di brodi e bolliti.

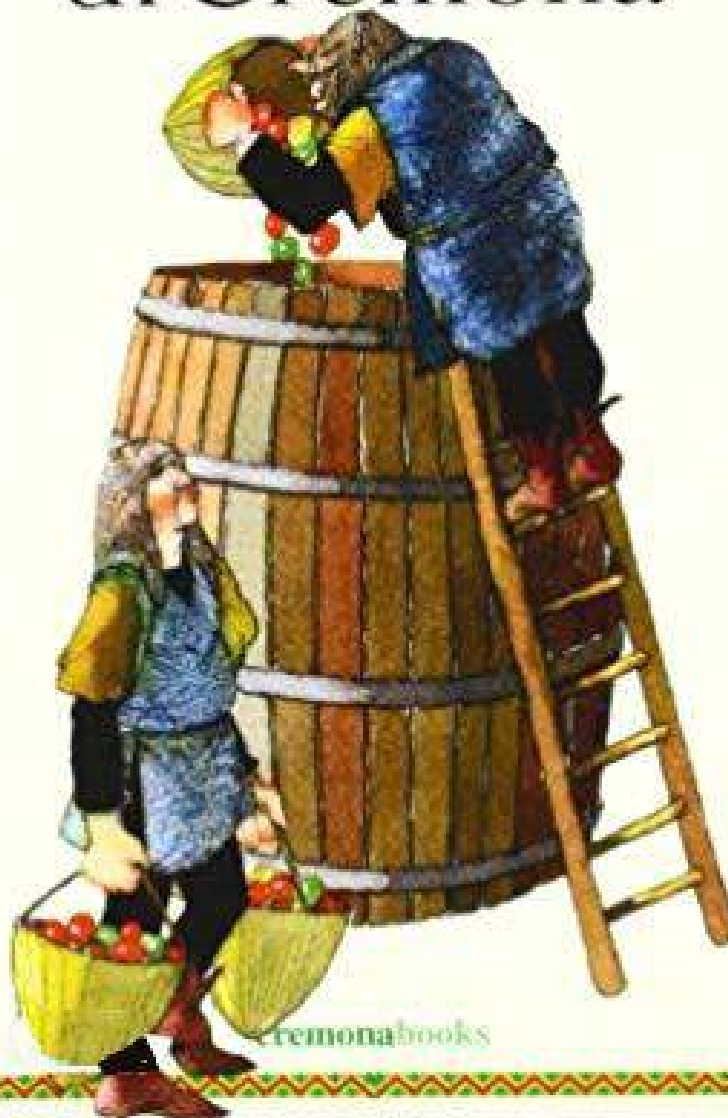
La cottura dei cibi richiede temperature e tempi diversi. Per il brodo la tradizione consiglia di partire da acqua fredda raggiungendo l'ebollizione a 100° per favorire la dissoluzione di sali e protidi. Per il generico bollito si consiglia la cottura a circa 60° e 70° per carni povere di connettivo (vitello, maiale, filetto...) e 70°-80° per tagli più difficili con tempi evidentemente alti per rendere carne molto più morbida e meno stopposa perché più ricca di nutrienti. La cosiddetta preventiva "sigillatura" ad alta temperatura della carne proposta da Liebig trova convinti assertori e detrattori in discussioni in cui la scientificità è reclamata a gran voce da opposte opinioni. La scienza in cucina ha proposto strumenti per mantenere la temperatura ai valori richiesti: il termostato legge i valori di temperatura e regola la quantità di calore necessaria in una pentola tradizionale in cui la t° di ebollizione è circa 100°; la pentola a pressione o i nuovi strumenti a bassa pressione ("sous-vide") fissano il fermo termico al punto di ebollizione rispettivamente a circa 120° o a 70° aprendo infinite possibilità di cottura. C'è anche chi (ragionevole cultore di eresie culinarie) consiglia di cuocere carni bianche o di pesce in barattoli ermetici posti in ... lavastoviglie durante il comune ciclo di lavaggio a bassa temperatura termostata.

Un condimento discusso, infernale ma "globale": la senape

La senape contiene precursori di diverse sostanze (tiocianati) contenenti zolfo che hanno un effetto piccante non legato a specifici recettori come per il dolce, salato, acido, amaro o umami: esso interagisce in bocca con i recettori della temperatura provocando una sensazione simile ad una "scottatura". La senape estratta da Brassicacee (erbacee con fiorellino giallo comuni nei campi) è stata utilizzata in medicina nella preparazione di "pappe" urticanti spacciate per panacea nei reumatismi ma anche come conservante di alimenti in tutto il mondo. Le crucifere come cavoli e broccoli contengono tiocianati discussi dai soliti tuttologi del sapere che, in questo caso, si dividono tra chi li ritiene pericolosamente "gozzigeni" e altri come fondamentali "salvatumori". Può confortare rivolgersi al chimico che inascoltato continua a sostenere con Paracelso che non è la qualità ma solo la quantità che trasforma l'innocuo in veleno.

Dalla mostarda di Cremona al rafano barbaforte o cren tirolese al wasabi giapponese solo per fare alcuni esempi: un condimento chimicamente simile, infernale al palato, piacevole al gusto ma... globale nell'offerta.

La Mostarda di Cremona



La mostarda di Cremona -
Carla Bertinelli Spotti, Ambrogio Saronni, F. Cimardi

CHIMICA DELLA MOSTARDA CREMONESE

Composta di frutta nelle quali zucchero raffinato ricavato anticamente da mosto di vino, melassa di zucchero di canna si accompagna alla senape. La ricetta della mostarda (dal latino "mustum ardens") di Cremona si può far risalire a Lancelot de Casteau che nel suo *Ouverture de Cuisine* del 1604 descrive il modo "Pour faire mustarde de Cremona" con ingredienti come frutta, zucchero, senape, e colorante tornasole rosso.

INGREDIENTI

Frutte candite in proporzioni variabile (arance, mele, pesche, mandarini clementine, kiwi, papaya, albicocche, fichi, pere ciliegie...) zucchero.
 Conservanti: E220 (anidride solforosa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità (acido citrico E330), colorante (E127 per ciliegie), sciroppo di glucosio, zucchero, aroma senape.

LA RICETTA

(da De.Co.) Sbacchiare la frutta e tagliarla a pezzi e mettere a macerare nella zucchero per un giorno. Il mattino successivo mettere le frutta in un pentolone con poco acqua e bollire per 5 minuti. Ripetere le stesse fasi della macerazione e della bollitura per altre due volte. Al termine aggiungere la senape e mettere il tutto nei vasetti con chiusura ermetica.

ZUCCHERI

Sin dal rinascimento lo zucchero si trova raffinato solido in pani (zucchero schiacciato) o liquido sotto forma di melassa (liquido sciropposo derivato dalla canna da zucchero contenente disaccaride saccarosio) oppure dal mosto d'uva in soluzioni ipertoniche costituite da una miscela di monosaccaridi come glucosio e fruttosio (non cristallizzabili).

CANDITURA

La canditura avviene con il passaggio di zucchero (~70%) e perdita di acqua dalla polpa del frutto per fenomeno osmotico e dialitico e cui succede gelificazione colloidale. L'operazione a giusta temperatura e tempi è importante per la conservazione del frutto ma anche dei suoi aromi.

FRUTTA

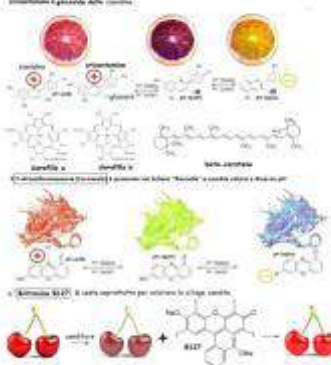
GELIFICAZIONE

Raffreddando rapidamente lo sciroppo nella canditura si evita la cristallizzazione, si previene inoltre la vetrificazione con l'aggiunta di gelificante, pectina (E440) contenuta in bucce e semi) ottenendo consistenza gommosa nella frutta mantenendone forma e colore. La pectina gelifica con reticolazione di catene polimeriche tridimensionali. Per interazione tra gruppi carbossilici ed ossidrilici esse innestano e immobilizza il liquido all'interno per formare una struttura solida. La gelificazione è influenzata dalla temperatura, dalla presenza di calcio e dal pH (un suo aumento riducendo il peso molecolare della molecola ne riduce la gelificazione).

COLORANTI

La mostarda cremonese non prevede l'uso di coloranti aggiunti eccetto E127 Eritrosina (fonte di iodio, usato per colorare soprattutto le ciliegie). Lo stesso frutto contiene coloranti naturalmente presenti e tra i più noti e consentiti per legge troviamo clorofille, carotenoidi, antocianine, rosso carminio che possono essere aggiunti per legge fino al limite di 200 mg/kg. Il tornasole arancio o perono di Francia, arancio colorante delle mostarde, con E121 Orcina è molecole di 3,5-dihydrostilbene legato a 7-idrossifenossazone. Esso raggruppa tutta una serie di sostanze coloranti ricavate da licheni e vietate nella alimentazione dal 1977.

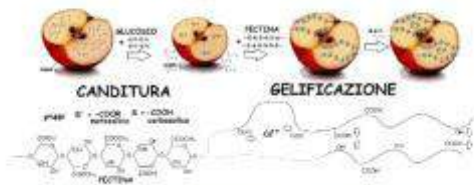
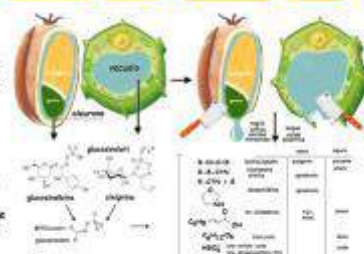
La frutta contiene coloranti naturali E121 che si differenzia dalle antocianine per l'aggiunta di un gruppo glucosidico. Po' vengono sintetizzate in natura sono E121 Perone, E121 Carotene, E121 Polipropilene Rosso, E121 Alizarina. In natura E121 è presente solo in alcune rane e alcune altre. Alcuni è presente in alcune specie di licheni.

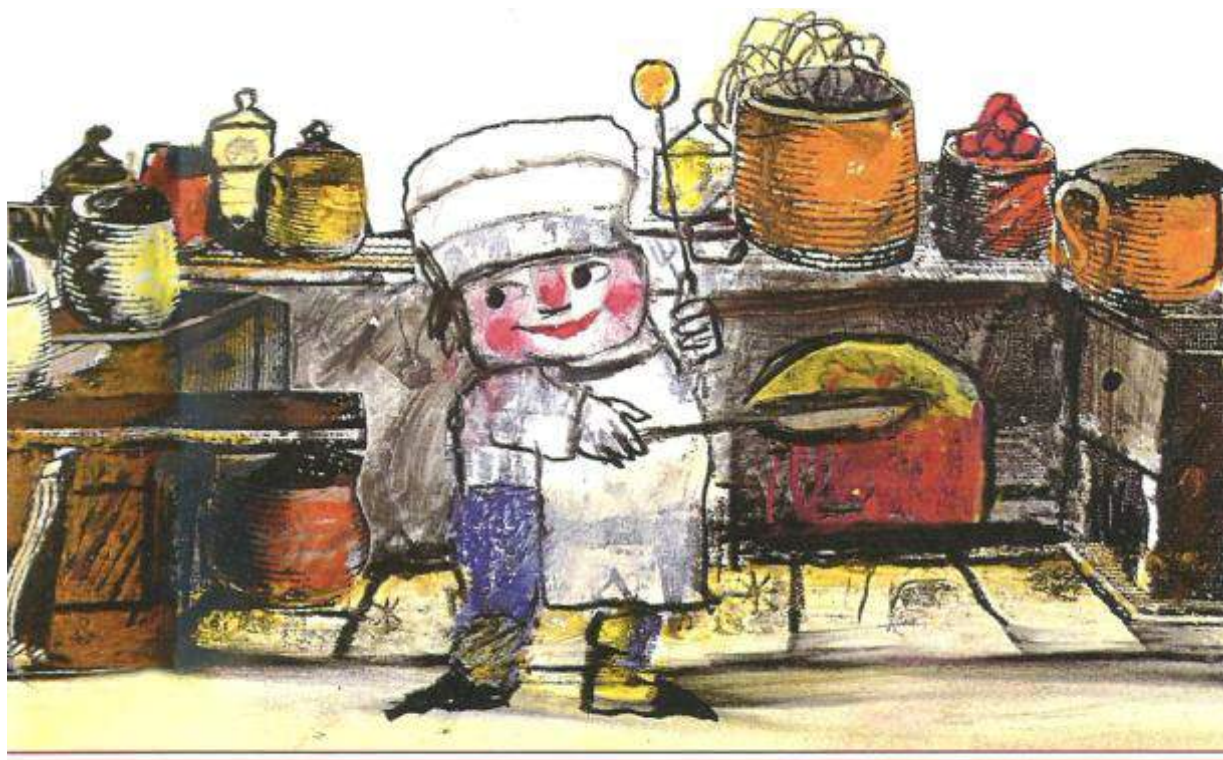


SENAPE

La ricetta della Mostarda si completa con l'aggiunta di olio di senape prima del confezionamento. Rompendo i semi di senape si libera l'enzima mirosinasi che agisce su un glucosinolato chiamato sinigrina (senape nera Brassica nigra) e sinilbina (senape bianca Brassica juncea). Per idrolisi enzimatica si ottiene isotiocianato di allile con la scissione del legame S-C. L'isotiocianato di allile si attiva nelle Brassicaceae e può ottenersi per distillazione a secco dei semi.

CARBOSSIDE CELLULA CARBOSSIDE CELLULA





La Cucina del Riuso a Cremona e nel Cremonese

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2016

*Giorgio unico colto e presuro,
che contribuisce sempre ed
avvicinare i quodam academiis
suis*

Mia madre è quasi centenaria, ha una predilezione per la cucina elaborando ricette, sia di tradizione per rispetto, sia moderne per contaminazione e spesso si sofferma in riflessioni argute che, solo una lunga esperienza, può spiegare.

«Perché darsi tanto da fare per riciclare carta, plastica e vetro ma anche alimenti e quant'altro: ai miei tempi bastava una buona borsa della spesa, un *patèer* amico che addirittura i tuoi rifiuti te li comprava, bottiglie per il latte, il sugo e il vino che spesso ci si tramandava da padre a figlio ed il problema del riciclo delle confezioni non esisterebbe».

Fantasie culinarie. Per tradizione da giovane, sapevo riutilizzare, complice la mamma, qualsivoglia avanzo di cibo come la polenta per fare gnocchi o semplici polpette ma anche per una improvvisata ricetta del *cifut* o della *bertulina*, ricavare olio per condire lasciando sgocciolare al calor di cucina cotenna grassa, pulire pollame morto forse d'inedia ma sicuramente frollo al punto giusto, broare verdure un po' legnose e *in gallo* per servirle in frittata profumata, cuocer sulla brace del camino una *patiuuna* fatta con sola acqua e farina di castagne che ci portavano dalla Vernasca, ricavare un buon caffè da fondi che lo zio Giovanni, offeliere e coreografo al Ponchielli, nel suo caffè in piazza Cavour, ci teneva da parte e che si potevano usare anche come emendanti per completare la ricetta base di una torta quando non era sufficiente la farina bianca. Periodi inconsapevoli di ristrettezze favorivano fantasie culinarie nell'utilizzo ad esempio delle bucce allora sempre e comunque edibili a differenza dei tempi moderni: bucce d'arancio per il liquore, bucce di zucca, o patata o carota da friggere o cuocer al forno per una vera leccornia per chi le sa lavorare, ovvero bucce di melanzana da lasciar seccare al solleone estivo trasformandole in irriconoscibili funghi secchi per il risotto oppure ancora, trasformare in marmellata o semplice composta la parte bianca della buccia dell'anguria o i pomodori verdi fuori stagione. I tanti pomodori maturati in stagione ed in eccedenza invece venivano stracotti per un profumato sugo o tagliati a fettine: erano con cura confezionati in bottiglie che ne mantenevano i sapori dopo opportuna pastorizzazione ovvero cottura in pentoloni ad una temperatura molto vicina ai 100°. Il mio non era gusto estetico per gastronomia, era solo necessità di risolvere il problema della fame in un periodo non facile tra le due guerre. Ora si possono seguire in televisione o sul web programmi di cucina che magari ripropongono le stesse ricette del riutilizzo con la firma di famosi chef... chissà se qualche giovane cultore del paradosso riuscirà a distinguere le fondamentali, profonde differenze tra ricette, perfettamente uguali nella sostanza ma dissimili per circostanza.

Il riuso in pasticceria. Un esempio che non è il solo: tra i pasticcini, le gustosissime fiamme, chiamate nel vecchio cremonese *turaséle*, sono per lo più il risultato di alchimie di riciclo della pasta di torte del giorno prima non più vendibili, arricchita con cacao ed alcolici. La notizia mi parve un imbroglio, una sofisticazione inaccettabile, sino a quando l'amica brianzola ci offrì una fetta di una preziosissima quanto improbabile torta di pane. Una delle sue ricette preferite era anche infornare i cosiddetti "cremonesi" dolci tanto apprezzati lungo la dorsale Brianzola sino a Lecco, mi chiese notizie ed io dovetti

confessare che non li conoscevo. La mia meraviglia fu quando l'amica me li mostrò: erano i nostri cari dimenticati *pirleen fëen*, pan dolce attorcigliato a forma di nodo che la nonna spesso comperava dal fornaio.

Riciclare dunque non significa solo riusare prodotti della tradizione ma anche riappropriarsi della tradizione perduta, attraverso la memoria.

Risotto alle fragole. La guerra ci aveva affinato il palato, la fame e la paura ci avevano aperto alla cultura del diverso pensare, la dispensa conteneva cibi ottenuti non per scelta ma per pazienza, in coda davanti ad uno spaccio con merce perennemente esaurita. Quel giorno, nel buio antro della cucina leggermente profumato di muffa, rimanevano riso, poche fragole provenienti dall'unico raccolto del minuscolo orto di guerra, margarina tedesca, latte e dadi «Camoscio» svizzeri per brodo. Quel giorno cucinai uno straordinario risotto alle fragole! Purtroppo nessuno apprezzò la mia cucina creativa. Achille, mio prossimo suocero, uomo dell'800, a distanza di anni, mi rinfacciò di aver rovinato colpevolmente quell'introvabile, preziosa manciata di colorati frutti che, secondo lui, mai si sarebbero dovuti amalgamare ad un comune risotto! Qualcosa cambiò negli anni e la ricetta divenne uno dei piatti più richiesti nel periodo in cui la capitale d'Italia era la Milano da bere.

Cioccolatini riciclati. E poi dunque venne l'età del boom economico, tutti facevano regali a tutti nelle più diverse occasioni: io ricevetti per Natale una bellissima confezione di cioccolatini torinesi da un'amica "levatrice". Ringraziati commossa e, alla presenza di tutti, a Natale aprii la grande scatola. Dall'interno sfuggì un piccolo biglietto che, assieme alla firma sconosciuta e ad una data estiva, conteneva i ringraziamenti recitati così: «per aver aiutato a nascere il mio quarto figlio!»! Capii e ne fui commossa, addentai l'attempato cremino, biancastro per lo zucchero che, per vie naturali, tentava di affiorare.

La minestra: la miglior cucina del riuso. Riflessioni semiserie Giorgio Maggi

Minestra di pasta, di verdure, di pane, minestrone, ribollita, zuppa, суп, Eintopf, buillon, guazzabuglio... ogni avanzo di minestra diventa straordinaria matrice di riuso per il minestrone del giorno dopo, la successiva ribollita sino alla zuppa, che attraverso nuove ricotture può addensarsi a gustoso colloide al pari di risotto scotto, che, nessuno vieta, con dosate aggiunte di farina al filtrato, possa diventare appetitosa base per rustici gnocchi. E se poi avanzassero anche gli gnocchi perché non utilizzarli per qualche ripieno che a sua volta avanzato potrebbe essere usato per dare corpo ad un minestrone? Un ritorno al minestrone come vorrebbe la teoria crociana sui i corsi e ricorsi storici del Vico o continuare per avventura creando polpette come santificherebbe Lavoisier in «nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma». Rimane il dubbio se sia meglio un riuso di tipo storico letterario o agnostico scientifico.

Wolf Biermann, poeta e cuoco declama: Eintopf? Glückseintopf! Jeder Löffel – ungeteilte Freunde. Jeder Schmatzer – ungeteiltes Glück... (minestrone? Felicità in pentola! Ogni cucchiata – una gioia indivisibile. Ogni risucchio – una gioia unanime...).

Ogni minestra o minestrone nasce dalla delicata unione di brodo ad eccedenze come verdure di stagione o sostanzialmente farinacei come pasta, pane o patate e legumi. Ogni aggiunta dosata è elemento caratterizzante di un territorio. Ne sapeva bene Giuseppe Verdi quando richiedeva alla cognata Barberina Strepponi gli inimitabili marubini la cui ricetta, a base di brasato per il ripieno, assumeva profumi diversi in occasione di aggiunte stagionali o di recupero come midollo, fegatini o salsiccia.

Più delicata la ricetta, pubblicata nel 1929, quando pranzava con la Giuseppina, trattandosi di "squisita" minestra fatta con polpettine di patate fritte e servite in brodo aggiunto al momento. Non copiò certo la ricetta Rossini che preferiva polpettine (noccioline) fatte con uova e semolino, o il Mascagni che non sapeva far a meno di *mal-fattini* in brodo che «non vi è servuccia che non sappia fare!». È certo che mai Puccini avrebbe apprezzato una simile preparazione se al posto delle crocchette non vi fossero state sottili fette del famoso pane sciocco o pane toscano, gusti simili al buon Ponchielli che, forse per digiuni giovanili, pareva apprezzare la cremonese *minestra di pane* e la *panada* del giorno dopo. È altrettanto sicuro che accompagnato dallo stesso brodo, Wagner avrebbe gustato, una coppia di canederli o meglio Knödel come chiamano lassù le palline di pane raffermo e companatico tanto care alla vecchia tradizione lombardo veneta. Toscanini si racconta quanto apprezzasse minestrone con fagioli o alla Marie Louise, ma anche alla rustica con pane raffermo e fontina affogate nel brodo: intruglio nutriente che gli fu d'aiuto quando, complice la passione dell'alpinismo, il Maestro rimase bloccato sul Blizard.

Agli onori regali passò la minestra nata da fortunata combinazione di ingredienti diversi (pane raffermo, brodo di borraggine, uova) che assunse il nome di zuppa alla pavese in ricordo della sfortunata campagna di guerra di Francesco I di Valois sconfitto da Carlo V nel 1525.

Il minestrone, in famiglia negli anni precedenti al boom, era la *minestrassa*, elaborato misterioso di *pistàada* di parti grasse, prezzemolo verdure e quant'altro ancora di stagionale non ultima la gustosa *büséca*. Miscuglio eterogeneo invisibile a noi giovani ma fondamentale per i gusti di nonna e papà: c'era di tutto, una vera e propria salutare "triacca" a cui l'intenditore, appena prima di lenti sorseggi ed ancestrali gorgoglii, tra le intemperanze di mamma, aggiungeva un bicchiere di vino novello che, avanzo del fiasco, aveva perso il naturale neonato spirito frizzante.

«L'Italia – sostiene PhilippeDaverio – è, almeno fino al Settecento, un Paese pieno di zuppe. Era quello il carburante della gente. E spuntava dappertutto: nei quadri della scuola napoletana, nei vari Pitocchetti, perfino nell'Ultima cena c'è la ciotola... Poi, il vuoto. Viene da chiedersi perché... La questione è puramente tecnica: idratazione. In passato l'acqua potabile era rara. E allora la zuppa diventava alimento e meccanismo idratante. Svanita questa necessità, scompare anche l'obbligo della minestra». Forse è così, forse non è solo necessariamente così per la società moderna che può accampare la strampalata tradizione dell' "usa e butta" dell'ultimo novecento e anima del fast food. Forse da allora qualche avanzo d'idee rimane per preparare un buon minestrone in acqua potabile, magari slow, straordinariamente, magari anche solo per recuperare lento di luoghi e olle di cultura: motori di aggregazione necessari per un buon riuso.

APPENDICE :

Recuperare una crema o una maionese impazzita?

La mamma meglio di me saprebbe recuperare con facilità una emulsione di cucina lavorando alla giusta temperatura, modificando le quantità di grassi/oli, aggiungendo il mix impazzito ad opportune quantità di emulsionanti come ricotta alla crema e amidi di mais e di patate per la maionese. In casi più particolari e complessi la mamma, e non solo lei, sa intervenire nel riuso per frollare, lievitare, insaccare, vinificare, cagliare, utilizzando specifiche risorse naturali come i lieviti (funghi formati da un unico tipo di cellula eucariote). C'è chi ha voluto strafare: lo svedese Thomas Lindal, l'americano Paoul Modrich e Aziz Sancar, di origine turca e cittadino americano hanno vinto i premi Nobel per la Chimica 2015: I tre ricercatori hanno avuto il merito di capire come interagendo nelle cellule si riescano a riparare i danni che avvengono nel DNA (formula chimica matrice della vita). I tre straordinari scienziati, evidentemente fanatici del riuso, hanno elaborato una tecnica di recupero di un DNA impazzito attraverso una vera e propria "cassetta degli attrezzi" molecolare.

COLLOIDI con caratteristiche intermedie tra miscugli e soluzioni,

Fase			
dispersa	disperdente	colloide	Esempio
Gas	Liquido	Schiuma	Panna spray
Liquido	Gas	Aerosol	Fumo d'arrosto
Liquido	Solido	Gel	Gelatine, budini
Solido	Liquido	Emulsione	Latte, albume
Liquido	Solido	Emulsione	Burro
Liquido	Liquido	Emulsione	Maionese

si attribuisce l'invenzione della salsa maionese al duca di Richelieu durante l'assedio di Mahon (1756), capitale di Minorca. Secondo Marie-Antoine Carême, cuoco e scrittore il suo nome deriva dal verbo manier, **mescolare**, dato il continuo rimescolamento che la preparazione richiede per un buon risultato. La pratica chimica prevede le stesse operazioni per la elaborazione di colloid.



Mio padre pretendeva di insegnare Mozart partendo dai Beatles o di leggere Bach riutilizzando le semplificazioni della musica rock: non senza ragione la musica rock è da molti considerata di qualità scadente pur trasmettendo ritmi evocativi utilizzando elementi costitutivi tipici della musica colta: strofe, ritornello, giro armonico con progressioni di accordi, pause, eseguibilità con specifici strumenti ... La conoscenza del linguaggio specifico favorisce una migliore approccio alla complessità e quindi alla sua comprensione. Si potrà obiettare che un Beatle non potrà mai raggiungere Bach così come una maionese impazzita recuperata non potrà mai avere qualità da gourmet. Si potrà altresì filosofare sui valori del recupero soprattutto alla ricerca di nuovi modelli di vita nei più diversi campi della medicina, del sociale, della politica, ma anche e soprattutto della

scuola nella quale ho vissuto molte risolvibili contraddizioni e impazzimenti. Forse la didattica non è solo instillazione di discipline e competenze come si vorrebbe ora ma anche e soprattutto faticoso recupero di equilibri impazziti da disordinate conoscenze

Che dire? Grazie della lezione a mamma e papà!!!!

A lezione di scienza degli alimenti

Mancano pochi minuti alle otto, la prima ora non è ancora iniziata, la campanella gracchiante fatica a tacere mentre la classe si riempie da un corridoio vociante: un saluto affrettato, un controllo veloce in sostituzione dell'appello, un inizio banale. La Classe VA va con fatica ricomponendosi nei banchi personalizzati da glifi e impronunciabili commenti incisi, giornata uggiosa. La disciplina è "Chimica e tecnologia degli alimenti" e verosimilmente, per esigenze legate al racconto, la VA è la mia classe. Dovrei esordire con una lezione frontale prevista dal programma sulla denaturazione della catena proteica e sul pH del punto isoelettrico della caseina ... troppo ... troppo pesante per quest'ora che solo pochi fortunati nelle loro case possono cagliare recuperando l'ultimo sonno.

Risolve il problema il Francesco nel primo banco che, consapevole della mie debolezza nell'affabulare e, facendo aggio sulla lezione, mi chiede con aria interessata e decisa << ...e se gli alimenti che conosciamo fossero il risultato di continui riusi? Il formaggio potrebbe esser nato per smaltire le eccedenze di latte, il vino o l'olio allo stesso modo per conservare le grandi quantità di frutta che matura sempre in un limitato periodo dell'anno, le proteine animali un complesso meccanismo biochimico di riutilizzo di proteine vegetali che a loro volta si auto-preservano dal degrado aggregandosi in complesse formule?>>

Rimando volutamente la risposta leggendo alla classe una complessa "segreta" formula procedurale che sostengo, per bonario inganno, di aver sottratto in Ditta quando mi occupavo di ottimizzazione delle risorse e loro recupero in azienda e in laboratorio chimico. Leggo la procedura trascurando i valori quantitativi:

<<Estrai la parte edibile dell'infruttescenza di malus domestica troppo ricca di cellulosa ed acido ursolico ; tieni e separa in porzioni la parte interna ricca soprattutto di molecole semplici e macro molecole come acqua, sali minerali, oligoelementi, amidi, saccaridi, acidi. Miscela e amalgama a)proteine liquide da gamete di volatili b) digliceridi c)esteri saturi disciolti a bagnomaria. Dopo emulsione unisci d)miscuglio di cellulosa e oli essenziali estratti da citrus rutacea, acido cinnamico , e) emulsione dosata di lipidi, protidi e lattosio, f) cellule eucariote ad effetto lievitante, g)NaCl, e h)polisaccaride amidaceo. Opera sul miscuglio aggiungendo le porzioni di malus preparate precedentemente e porta in forno a 453°K per 50-60m >>.

Chiesi ai ragazzi cosa ne pensassero è dovetti faticare non poco per arrivare a far loro capire che il testo si riferiva alla preparazione di un tradizionale dolce alle mele (Sbuccia le mele, e riducile a fettine o spicchi aggiungendo se vuoi frutta secca. Miscela In un contenitore, a) uova b) zucchero c) burro d)cannella e scorza del limone, e) latte, f) lievito, g)sale e h) farina, mescola molto bene disponi in teglia e unisci l'iniziale impasto. Cuoci in forno già caldo a 180 gradi per 50-60 minuti (La Torta di Mele è la summa di tutti i migliori prodotti che la natura ha lasciato in eccesso dalla frutta conservata a quella secca. La "Pattuna" è la torta cremonese per eccellenza nata dalla trasformazione dolce e ... musicale della castagna.



La torta rappresenta credo il gourmet assoluto del riuso per meraviglia e non per economia. “Il sublime artificiato per archimia” avrebbe chiosato Paracelso.

Penso che in alcune occasioni si possa stimolare la lezione con input teorici attraverso metafore casalinghe. Con uso e riuso di esperienze diverse, e tra loro difficilmente comunicanti, si possono costruire curiose immagini lessicali a valenza didattica. (non fosse altro per tentare di convertire quei tanti, poco avvezzi alla complessità ed alle sue congruenze, che sostengono una cucina senza la chimica, bontà loro)

Francesco, filosofo della classe, insoddisfatto incalza con le sue domande << semantica del riuso o riuso della semantica? >> osserva, per mettermi in imbarazzo.

Tempi ormai lontani, lo studente mi coglie impreparato ad una risposta che una affrettata sintesi avrebbe snaturato. Continuai nella discussione. Stavo pensando al vecchio film "L'ultima Minaccia" e, parafrasando Humphrey Borgart, avrei voluto chiosare: "È la Chimica, bellezza, e tu non puoi farci nulla!".

Caffè nello spazio

Non si risparmiano i due astronauti italiani Samantha Cristoforetti e Luca Parmitano raccontando la loro esperienza a bordo della Stazione Spaziale. Organizzare una avventura spaziale significa anche preparare un buon caffè. Per preparare la profumata bevanda nello spazio è necessario avere acqua di buona qualità. La stazione dispone per questo di un sistema chiamato UPA Water Recovery System o Urine Processing Assembly, da cui si separerà acqua potabile dal liquido organico viscoso contenente sali minerali ed impurezze. Un sofisticato sistema di distillazione e microfiltrazione, atto ad operare in condizioni di assenza di gravità permette di riportare l'acqua alle normali condizioni di purezza e di riutilizzo.

In cucina come in un laboratorio chimico estrarre acqua o sostanza non è particolarmente



Ma, da dove riutilizzare il liquido nello spazio vuoto? La maggior “fonte” chimica di acqua è, e non

potrebbe essere altrimenti, se non ... urina: <<è bbuono!>> avrebbe esclamato l'inconsapevole santo astronauta televisivo dall'ipotetico paradiso del caffè!

Nella notte della pianura cremonese è raro vedere in cielo le stelle, nebbia d'autunno o umidità soffocante estiva, poco hanno a che fare con temperanze meteorologiche e parametri chimico fisici certi e costanti. "Gli incubi che nascono da paradosso sono i migliori" accenna l'amico mentre sta sorseggiando un buon caffè sotto i portici di Palazzo Comunale. Acqua di fonte e qualità arabica torrefatta: la natura ci sa ben fare con riciclo di acqua ed aromi se tanto fragranti sono i valori di profumo e sapore!!

Un Bouillon de culture citando una vecchia trasmissione su Antenne2.

DISTILLATO ovvero storia sublime di un cappone

Per sintetica definizione, il cappone è galletto allevato all'ingrasso. È simile al gallo senza averne gli istinti battaglieri ma dolce nel canto quasi falsetto. In cucina è scelto per le sue carni più saporite, delicate e grasse.

L'argomento di discussione si tratteggio per caso attorno ad una bella tavolata di musicisti della Camerata di Cremona, noto complesso cremonese di musica barocca, quando ancora la sede era al Cittanova e i cantori erano poco più che ragazzi dai toni modulati.

Gli argomenti manco a dirlo erano i più disparati ma poi come sempre si approfondiva la musica alla ricerca di quella "perla scamacca" che da sempre impreziosiva i colti approfondimenti necessari al sentire musicale barocco e utili alle future programmazioni.

E poi arrivava il vino che secondo il Pisanelli aiuta "la mente che muta in astuzia e facondia, si usa quando si vuole far versi o sonare istrumenti musicali a lode di Bacco, mite, dolce, donatore d'allegrezza..."

Tra i cantori non mancavano (e non mancano tuttora) poeti e tra questi l'uno solennemente declamò i versi musicati dal divino Claudio in romantici madrigali e "Baci soavi e cari, *cibi* della mia vita," ... "ch'ineffabil principio, ch'origine *sublime* ha la tua voce, ... ove finisce tanto nettare *stilla*". Il cibo, il sublime, lo stillare non potevano non allettare l'acume del retore, cultore di superiori magie ovvero delicate etiliche filosofie che, provocando curiosità e inclinazione nei presenti, si cimentò in un racconto assai curioso.

Monteverdi sin da piccolo, allevato alla meraviglia della musica, aveva appreso sia dal padre cerusico devoto alla regola dei Teatini e alla loro "alchimia spirituale" che da frequentazioni possibili con i frati Gesuati, detti "frati dell'acquavite" di Sant'Ilario in Cremona, il dotto capriccio di far intrugli e distillare. Il periodo del primo barocco non era tra i più facili, guerre, pestilenze, i malanni più infidi aggredivano l'Europa percorsa in lungo e in largo da soldataglie portatrici di nuove gravi sventure. Monteverdi sia a Mantova e poi a Venezia aveva allestito un piccolo laboratorio chimico privato nella sua abitazione in cui produceva per uso personale antibatterici e antimicotici necessari ad alleviare la sua granulomatosi cronica e prevenire gli effetti mortali della ricorrente peste bubbonica. Nelle lettere (esposte da poco all'archivio di Stato di Cremona) che regolarmente inviava da Venezia all'amico mantovano conte Ercole Marigliani (Marliani), si legge della sua segreta passione. Il musicista vantava esperienza fatta alla corte di Mantova dove aveva fatto uso del laboratorio alchemico attrezzato dal duca Vincenzo I (affetto da sgradevole micosi della pelle) sotto gli Appartamenti delle Metamorfosi e utilizzato anni prima anche da Isabella d'Este per preparare i suoi estratti cosmetici.

Dalle lettere, scritte in modo ermetico, si può solo vagamente intuire quali fossero le preparazioni, sicuramente non era in difetto di personale manualità l'arte di distillare, tecnica che in alchimia e musica permette di raggiungere sintesi e "stilla". Nell'"originale di vetro preparato dai maestri di Murano" passavano piombo, mercurio ed oro così come

Ormai la tavola si era risvegliata del tutto: il cibo, il sublime, stillavano altre storie inespresse ed armonie d'allegria amicizia. L'ingegnere alzò il bicchiere per un brindisi, inconsapevole di partecipare ad un racconto che semplicemente, costantemente, si rinnova.

AVANZI DI TORRONE E DI STORIA ...

collage di momenti in attesa di congruenze



I simboli di Cremona: il Torrazzo ed il Violino rilette graficamente a forma di torrone

La piazza San Michele è luogo di rinascita di Cremona dopo l'invasione Longobarda: la chiesa fu costruita nel VII secolo, per grazia della regina Teodolinda, si dice sugli avanzi del tempio di Ercole. Nel '700 accoglie il mercato del legname a cui non furono certo estranee le curiosità dei nostri liutai ma ha una storia ancora tutta da raccontare se si rileggono le novelle di don Carlo Bellò o gli appunti di Mario Soldati, antesignano teorico del torrone, che qui visse una struggente storia d'amore platonico per una bella ragazza di nome Tosca. E tutto ciò sulle note dell' Ave Maria di Schubert, che qualche anno più tardi Mario avrebbe suonato allo sposalizio di Takashi Ischii liutaio e sognatore. La piazza attraverso il racconto musicale di Walter Scott, recupera la sua natura laica come luogo d'incontri tra amici, con una suggestiva trattoria di tradizione, la fabbrica di Torrione Vergani e l'antica produzione di cioccolato ... svizzero come accenna una scritta su un palazzo in stile floreale.

Mario del Monaco in "La mia Vita" (Ed... Rusconi Ed. 1982) racconta di aver vissuto con i genitori in piazza San Michele per circa cinque anni nel periodo tra le due guerre. Il grande cantante così descrisse alcuni momenti della sua vita: << La fabbrica di dolciumi Vergani che vedevo dal balcone di casa, i robusti cavalli da tiro con criniere e code fluenti, le botti di miele che venivano scaricate dai carri, l'odore di torrone che invadeva ogni angolo. Le botti, dopo essere state vuotate, venivano allineate fuori, all'aperto. Ricordavo che mi infilavo in quei tunnel profumati e raschiavo il miele dalle pareti. Ero sempre tutto impiasticciato di miele e mia madre aveva un gran da fare con i secchi d'acqua sul ballatoio>>

Nel 1971 Mario Del Monaco ritorna a Cremona al Teatro Ponchielli con l' Otello di Verdi. Lo zio Nunzio Anselmi, rigoroso segretario del Teatro mi aveva prenotato il palco di proscenio, proprio a pochissime lunghezze dall'inimitabile baritono e mi tenne con sé in ufficio quando questi dovette

completare alcune formalità. Ho visto tanto vicino l'Otello che trafigge Desdemona e che poi si uccide, non senza fare un balzo drammatico, che la mia ricostruzione si identifica in epica ed inimitabile esperienza di volo. Rividi altrettanto da vicino il maestro in ufficio emozionarsi al diario manoscritto che Nunzio aveva salvato dall'incuria e nel quale erano raccontate tutte le serate del primo teatro Nazari e poi Concordia e poi ancora Ponchielli. Un pezzo importante di storia cremonese, tra avanzi di locandine, critiche e impressioni scritte dai suoi predecessori, che non andò distrutto da sciatteria, muffe e umidità per le competenze ed il valore del dimenticato segretario. Tutto ciò apprezzò Mario del Monaco che ci salutò intascando gelosamente un piccolo pacchetto con una confezione di torrone: metafora dolce di storia cremonese tutta nostra e sua.



Anche i rifiuti a Cremona possono essere dolci leccornie o indispensabili fonti di cultura.

Pizza a' Tavùto

Dopo il dramma della emergenza rifiuti, su Napoli si è abbattuta un'altra mazzata su uno dei pochi simboli che ancora resiste nella città di Franceschiello, la pizza «Olio e pomodoro» o la «Margherita» o il mitico «Calzone». C'è il sospetto concreto che il gustoso amidaceo possa essere cotto con la legna delle bare. Non solo la pizza ma anche il pane, che finisce sulle tavole di milioni di napoletani, potrebbe essere preparato con la legna delle casse da morto. Su questa macabra vicenda la Procura ha aperto un fascicolo e sono stati delegati i carabinieri del Comando provinciale di Napoli per le indagini. L'idea era apparsa geniale al buon partenopeo pur di ottenere un cibo di qualità superiore (A margine va chiarito che una bella cassa di prezioso legno duro poteva anche essere impreziosita da una vernice in rosso Sudan, lo stesso pigmento usato per anni da imprenditori con scarse nozioni di chimica per ravvivare i toni della carne rossa, ma anche per migliorare i colori di frutta candita e chissà quant'altro... e la pizza no? Cosmesi del cibo? Valore aggiunto?)

Paradossalmente l'arte del riuso può avere avuto matrice filologico escatologica proprio dal filosofo partenopeo colto e parimenti vorace di pizza "cotta a' tavùto", ma anche da motivi di economicità, più affine alla sensibilità moderna, che indusse Olimpia Maidalchini (detta la Pimpaccia) economista del Vaticano, a rifiutare, forse per oculato risparmio, le spese per una decente cassa per Papa Innocenzo X, suo segreto amante, che aveva raggiunto il cielo ("amante?...meio nà pizza!" pare avesse esclamato l'esigente matrona!)





*I Formaggi
nella Cucina Cremonese
della tradizione*

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2017

FRIDA E IL PROFUMO.

Si chiamava Frida, proveniva dalla Pomattertal, terra dei Walser in val Formazza nell'Ossola. Un'infanzia serena, nella millenaria tradizione titsch, trascorsa accanto a profumi di latte dalla stalla, nel caldo chalet dei genitori, tradizionalmente costruito in legno e pietra. Partì per Milano adolescente, nella piccola valigia pochi indumenti e una forma di Bettelmatt, formaggio vaccino dall'aroma dolce e intenso, divenne ballerina di fila in locali olezzanti di fumo, fragranze di cibo ed essenze parigine .



Scoppiò la guerra, tra i pochi a parlare un fluente tedesco, Frida divenne segretaria al Comando tedesco di Palazzo Trecchi a Cremona sede poi del Ministero della Giustizia nella Repubblica di Salò. Visse non sue, esperienze, momenti e profumi di dolore. Rimase nella nostra città con il suo Giovanni, cremonese e appassionato di storie nordiche. Raccontava, da semiotica della sua indimenticata montagna, che da un formaggiaro cremonese riusciva ad avere, ma non sempre, quello che lui chiamava Battelmatt, unico per il magico profumo che sapeva evocare lontane comunioni di popoli, di tradizioni, di fanciullezza e di rimpianti.

MERCATO

Allora il mercato dei formaggi era in Piazza. Da centinaia d'anni a Cremona il mercato offre il miglior Grana cispadano apprezzato già da Aristeo figlio del violista Apollo e da Alexandre Dumas e Cesare Cantù che lo anteposero al Parmigiano nato, a lor giudizio, per commerciale imitazione. Proprio sotto la Colonna della Pace, un formaggiaro tra i banchi offriva la sua mercanzia con disinvoltura mista a malcelata antipatia. I prodotti ossidati e rinsecchiti per sofferti e ripetuti traslochi, ristagionavano nella bisunta vetrinetta, in attesa di attempati clienti alla ricerca di sapori forti e piccanti. Un accento non locale tradiva la millenaria dipendenza del cremonese da commercianti bresciani ed emiliani abili rivenditori di nostrani e profumati prodotti latticini.



Mi riconobbe e certo delle mie preferenze, mi allungò in fretta un preziosissimo quanto illegale pezzo di grana con la “tarra”. Da un buchetto nella polpa, ben contornato da una colorazione più scura, faceva occholino una grassa larva che, responsabile del saporitissimo chimismo latteo, mai avrei avuto il malanimo di addentare, come vuole tradizione e buon gusto nostrano.

LA LUNA di formaggio

La luna diventa una grande palla di formaggio secondo Jean de La Fontaine nella sua novella della Volpe ed il Lupo. Forse lo credette Ciuala col naso al cielo tra maleodoranti afori di zolfo o Astolfo alla ricerca del senno di Orlando. GiovanBattista Biffi, colto patrizio cremonese descrive la pittura del suo tempo, spesso velata da romantici chiari di luna, in un saggio conservato nella Biblioteca di Cremona dal curioso titolo: “Arte Nuova della pittura a formaggio “ datato 1775, (fondo civico AA.3.12). Altri come Cyrano De Bergerac e Giacomo Leopardi, raccontano il viaggio sulla luna per presentare una realtà alternativa alla normalità assieme a forte critica ai comportamenti ripetuti e alle convenzioni umane. Altri ancora, di natura introversa, ricercano l’astro solo nelle profondità di un oscuro pozzo o come Palomar di Calvino, estimatore della luna di pomeriggio ... “che nessuno guarda”. Adolescente, impreparato alle metafore e curioso d’ aforismi cremonesi ne parlai con la nonna che sorridendo di gusto mi disse << ma allora anche tu pensi che “la lüna la sàga na furnàgia?>>. Indispettito da tanta saggezza, alla ricerca forse di un originale modello gestaltico, risposi << e se la füss delbòn?>>

TÒRTA DI FORMAGGIO

Tòrta da attorcigliata, piegata, voltata, ... è verbo sostantivato generico di pietanza che abbia richiesto una particolare manipolazione nella sua preparazione e supera il comune concetto di prodotto di pasticceria. Una lettura consapevole dell’accento penso sia chiave per entrare nell’anima della tradizione della cucina nostrana, sapiente non tanto negli ingredienti che possono variare a soggetto ma nella loro elaborata trasformazione. Segreti dell’Artifex cremonese che si

riproponevano anche in altre arti nostrane?

Marco Porcio Catone Censore, (Tuscolo 234-149 a.C.) tra i primi accenna alla tòrta detta libum fatta con cacio, uova, olio e farina e cotta al forno. La tòrta ripresa e raccontata dal Platina nel 1474 supera i confini della Valle e appare in alcuni ricettari tedeschi nel 1534 per arricchire le zuppe. Eccone la traduzione

“Cuoci formaggio in poca acqua con cipolle, prezzemolo, crauti , radici e salvia e dopo cottura si separa il formaggio che galleggia nel brodo che andrà filtrato. Per fare gnocchetti di formaggio aggiungi quattro uova con burro, cumino, sale, in una scodella e modella a forma sferica.

Ritorna la tòrta di formaggio in una ricetta francese del XVIII sec. “ in una pignatta a foco poni 5 onces scarse di strutto e poca acqua, remista con cura 7 onces de farina che non habbia grumi, e a tiepido anetti 6 ova fresche et dopo buon rimestamento includi gruyère. Spalma con strutto il plat à four , descrivi un cerchio con lo dito et, seguendolo esso, riponi pallottole d’impasto fatte con uno cucchiaio da soupe et inforna. Lo forno non ave essere troppo caldo per lo spatio de mezza hora et di poi alta per altri 5 minuti.”

Guzmán de Alfarache, protagonista di un romanzo picaresco della fine del XVI o all'inizio del XVII secolo, cambiando nel racconto infinite volte stato e condizione sociale: soldato, ruffiano, sguattero, finto ammalato, servitore di cardinali, ambasciatore, truffatore, aspirante sacerdote , è anche cuoco e riporta la ricetta della torta al formaggio che Lancelot de Casteau in “Overture de Cuisine” così perfeziona:

“Pour faire tourte Cremonese verte : Tolli una libbra bondante de bon cacio o prezioso lodigiano, giontave spinacio, o erbette o bieta, maggiorana, salvia, prezzemola trita, bianco d’ova in bondanza, burro fresco e zuccharo e uvetta o sale se la voi dolce o sapida. Rimesta a caldo in olla sino a mesticanza e poi poni la tòrta a lento foco sin a completa cottura. La pietanza è poco atta alla facile digestion, favorisce oppilazioni ma rasserena stomaci inappagati.”.

Ebbi la ricetta che segue da Martha che così mi disse: "aggiungi al formaggio Klettern Labkraut, cipolle, uova, sale e fanne gnocchi" .Kletten-Labkraut è Galium Aparine (da galà = latte e aparine= agganciare) detta anche erba del casaro per le sue proprietà di cagliare il latte. Essa, nota come attaccamani, è una pianta erbacea annuale, che si arrampica molto facilmente e profuma di miele. Le foglie consumate cotte sono una buona base per preparare la tòrta con anima al formaggio o la simile ma non uguale frittata dall’anima d’uova. Sinonimo di abbondanza il Gallio è una varietà della Rubia, erbacea dimostrata essere stata usata da Stradivari in lacche giallo oro per i suoi violini. Mi chiesi se il goloso Vincenzo Campi, noto per il capolavoro dei mangiatori di ricotta e dell’ultima cena in San Sigismondo con menù al formaggio, fosse pure lui estimatore della gustosa tòrta cremonese. Canederli, pallottole o gnocchi tòrti, che, per ricordare epiche tradizioni cavalleresche, venivano offerti il 25 gennaio nella chiesa di San Paolo (soppressa nel 1805 e sulla quale costruirono la casa in cui io immeritadamente nacqui) a uomini, vestiti con una lunga camicia bianca e uno spadone in mano. Gnocchi di formaggio simili al globo d’oro riscattato secondo tradizione da Giovanni detto “della palla” contro l’arroganza degli Svevi? Panzane o chiacchiere, frottole o frittelle, lessici culinari ... quanto importante è stabilire empatie tra vero e verosimile per poterci riappropriare delle nostre tradizioni più profonde!

E se la sintesi di tante idee cangianti fosse la profumatissima torta di uova formaggio e luppolo che

la nonna chiamava “frittàda cun i louvertiis “?“Cuochi, che de stranezza, fanno de’ l’altrui, suo proprio! “ Direbbe il picaro Gusmano d’Alfarace.

FRITELLE MAGRE D’HERBE,

amare, per piati sei.

*PIGLIA vna scutella e meza di farina biancha, e vn poco di zaffran-
no, e vno Bicchiero di Latte biancho, et oncie due d’Olio buono, e tanta aco-
qua che basti ad impastare detta Farina, et oncie tre d’Vua passa, et vna brans-
cata d’herbe amare trite minutamente, e incorpora bene ogni cosa insieme, e mes-
nale vn pezzo colla cazzolla; Poi habbi la tua patella in’ordine con libre tre de
Olio caldo, e con la gucchiera andarai mettendo le tue Frittelle ad vna, ad vna
a cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele collato, et poi
sopra il Mele oncie quattro di Zuccharo, fra tutti i piati.*

BEL PAESE,

Cremona vive il 1906 con la straordinaria visita di Buffalo Bill e la sua carovana con 500 cavalli e 800 uomini, la sfilata per la città, l’accampamento in piazza d’Armi sotto un enorme tendone. Cremona si riempie di turisti richiamati in Lombardia per l’Expo a Milano. In quell’anno s’inaugura il passo del Sempione metafora di un secolo che si apre all’ottimismo e alla cosiddetta seconda rivoluzione industriale.

Maria, la bisnonna parente lontana dei liutai Ceruti è sposata con Giovanni, agguerrito patriota e socialista collaboratore dell’Eco del Popolo di Bissolati. Pochi soldi, vita di sacrifici, chellerina è lavapiatti per necessità al Centrale.

Maria, dunque, quel giorno entra nell’esclusivo negozio d’alimentari del centro, famoso per essere fornitore di una scelta classe di altolocati clienti. Attende il suo turno osservando il curioso plastron, camicetta a merletti e bolero, gonna di buon taglio della signora che la precede e che pare essere indecisa su misteriosi prodotti forse esotici per la loro evocativa denominazione, ne ascolta incuriosita le preferenze: Dolceverde ... Pannerone ... Bel Paese . <<Novità assolute dell’anno!>> afferma categorico il negoziante, competente e pulito.

Arriva il turno di Maria che con altrettanta sicurezza richiede il “Bel Paese” ... non avrebbe sbagliato di certo, glielo suggeriva la sua anima patriottica gonfia di retorica nazionale, la speranza di un futuro radioso per una giovane e bella Italia, di un moderno movimento sociale verso il socialismo, di un futuro secolo senza più guerre e privazioni. Vuota il minuscolo borsellino e paga profumatamente il prezioso pacchetto ben confezionato. Di corsa verso casa, lungo la via XX settembre, è curiosa di aprire l’ermetico fiocco e presentare in tavola la misteriosa vivanda con fumante polenta. Scartoccia due pesanti strati d’incarto e avvolto in una curiosa cartina d’Italia, completa d’Istria e Dalmazia accanto all’immagine dell’abate Stoppani lirico del “Bel Paese”, appare il bianco latticino. Deludente è l’insipido tono e il carattere umilmente anonimo, poco epico nell’assente piccantezza, più adatto forse a delicati e disincantati palati aristocratici.

Per anni la nonna, incorreggibile sognatrice, raccontò divertita, nel suo abituale e armonico dialetto questa sconfortante avventura, comunicando, con malizia plebea, forse più di quanto le semplici

parole sanno e possono esprimere .

p.s. L'immagine dell'abate Stoppani entusiasta esponente del CAI e fautore ante litteram del sodalizio CAI Touring Club è scomparsa, così come la carta geografica della Dalmazia e dell'Istria appaiono ora impallidite nella nuova più moderna confezione del "Bel Paese". Il formaggio mantiene, nonostante i giudizi della nonna, i suoi estimatori e racconta, con il suo particolare dolce sapore, il trascorrere della storia e il mutare delle convinzioni.

DIETE ELEMENTARI: paradossi alimentari

Come insegnante di Scienze fui eletto mio malgrado supervisore della mensa scolastica, avrei dovuto valutare le diete proposte ai miei studenti, suggerire idee confortate da scienza, coscienza e conoscenza.

Proposi di migliorare il menù con una piccola scaglia di provolone. Non riuscii a richiamare l'importanza del calcio, del colesterolo, vitamine, oligoelementi e proteine nobili in esigenti stomaci infantili ... fu rivolta: maccheroni asciutti e bastoncini di pesce potevano essere meglio integrati, a detta di colleghi sapienti, genitori apprensivi, titolati seguaci di diete alternative, con una calibrata dose di salutari ... fagioli. Paradossi alimentari: nessuno si chiese se i ragazzi avessero gradito un pugno di fagioli al posto del profumato latticino e ciò nonostante tradizione voglia i cremonesi sempre e comunque: "magna fasoi!!!"

IL FORMAGGIO E LA MUSICA: paradossi colti

Cremona è luogo di paradossi colti. Walter nasce a Cremona nel 1887 da una famiglia proveniente da una piccola località svizzera dell'Emmental. Per fortunata intuizione e personali conoscenze nella produzione di latticini crea la società "Stauffer Spa". Appassionato di musica diventa mecenate per la sua città d'adozione regalando Palazzo Raimondi e ponendo le basi della fondazione a suo nome. Grande è la festa al Consolato Svizzero di Milano per la sua nomina a Commendatore. Ricorda Mario il violinista che, con il suo Stradivari dubbiosamente autentico, gli dedicò in quell'occasione allegri scherzi musicali e una simpatica macchietta con un ricco commerciante bernese cliente di Walter, che, assieme a forme di grana locale, voleva comperarsi il violino cremonese preziosissimo all'apparenza. Ricorda ancora Mario, collaboratore della Ditta di pianoforti Anelli, come risolse la mancanza di avorio per i tasti dello strumento seguendo i consigli di Walter che gli propose di sostituirlo con la nostra zoolite della Bassa, più conosciuta come galalite ottenuta dalla caseina del formaggio. Negli anni '70 è sempre Stauffer protagonista delle irripetibili biennali per una nuova stagione della liuteria assieme a personaggi come i liutai Morassi, Bisiach, Farotto, Rocchi, Sgarabotto e studiosi collezionisti come Azzolina e lo stesso Maggi. Il formaggio a Cremona è come la memoria, invecchia, e forse, anche attraverso piccole annotazioni come questa, riaffiora in lacrime di ricordi, rinnova armonie, note di sapore e sapere, congruenze per paradosso ... tutte colte e cremonesi.



Il ferrarese Ercole Bentivoglio, nel 1557 definendo il formaggio indispensabile sentenza: “Minestra senza lui, tortelli e torte non posson... vivande esser perfette, anzi insipide, sciocche, ingrata e morte”. Il quadro della Fondazione Benetton alle Collezioni Civiche di Treviso rappresenta l’avarissimo malinconico di Ludovico Pozzoserrato, italianizzazione di Lodewijk Toeput (Anversa o Malines, 1550 circa – Treviso, 1604 o 1605). Il formaggio è accanto ad altre prelibatezze tentatrici alla tavola dell’avarissimo e peccatore. L’angelo invita il personaggio alla redenzione indicando i cieli mentre una liutista sembra accompagnarne l’estasi. Lo stesso taglio di formaggio lo si trova in la Cena in casa di Simone il Fariseo (1577) di Antonio Campi. Dunque è apparentemente chiara la metafora dell’alimento come simbolo di tentazione ma anche espressione di vita, nella migliore tradizione ossimorica rinascimentale.



Le Torte dolci e salate nella Cucina Cremonese della tradizione

testi estratti da Giorgio Maggi - chimico



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona
OTTOBRE 2018

STORIE DI VITA IN UN PUDDING DI PRUGNE.

Il pruno che cresce faticosamente da trent'anni nel mio orto è un raro Mirabolano, dal latino "persona che racconta". L'alberello fu un regalo per la nascita di Valeria, artista, musicista e premurosa Tages Mutter, esperta di nidi e di favole per bimbi alla ricerca d'affetto. La pianta, nota a pochi, usata soprattutto come tutore per innesti di essenze straniere, appartiene alla famiglia dei

Farambonlaan o Fanbùrlaan che nelle nostre terre annovera due specie di prugne nostrane, entrambe rotonde, l'una (breùgna marèna, o breùgna zerésa) di un bel color rosso, l'altra (Susina mirabolana) più piccola gialliccia e di sapore brusco. Ne parla Angelo Peri nel suo dizionario Cremonese-Italiano del 1847, in cui si sofferma anche nel ricordare nostrani puddinghi e pasticci che la cucina cremonese sa rivisitare dalla sua millenaria tradizione sin dai tempi del medioevo di Gherardo.

Metafore di memoria, i frutti cotti del pruno che cresceva incolto addossato alle antiche mura, servirono come decorazione ad una enorme polenta dolce fatta apposta per festeggiare con amici e parenti durante il matrimonio in San Michele di Angelina e Palmiro nel 1917, a cui seguirono Maria e Mario nel 1945, Adriana e Giorgio nel 1977.

La nonna, negli anni del boom, ricordava con imbarazzo quel dolce poverissimo suggeritole da una amica friulana e che io ritrovai offerto con tutti gli onori in un ristorante alla moda giuliano nelle mie lontane esperienze di lavoro ai Laboratori farmaceutici Don Baxter di Trieste. Il Budino di Polenta, mi dissero richiede farina, la stessa parte di prugne secche che, pulite dal nocciolo e rigenerate a caldo in acqua e alcool, saranno in parte legate all'impasto, in parte serviranno per la bagna decorativa realizzata con poco burro e zucchero. E il violino? Un omaggio della nonna al genero violinista!!!



Ritrovai il budino o puddingo del Peri nel plum pudding, budino i prugne di Jack Aubrey eroe delle fortunate serie di Patrick O'Brian. Racconti di avventure e di corsari ambientati in epoca napoleonica che accompagnano negli anni maturi i miei sogni segreti e bizzarri di persona apparentemente educata e seria.

Quasi per paradosso di coincidenze, da studente di chimica e poi da insegnante, trovai comodo orientarmi con l'adattata delle complesse teorie sulla natura discreta della materia rifacendomi all'esempio di atomo proposto da Thompson. In tutto e per tutto la particella prima, secondo lo scienziato, non era altro che un agglomerato di cariche simile a un disordinato "plum pudding"... nonostante la meraviglia di studenti increduli.

Rilessì la ricetta del budino di polenta e prugne sulla Provincia del 23 Dicembre 2016: articolo preparato in occasione della fiera del Bontà nel quale si interveniva consigliando timidamente l'aggiunta delicata del sapore di pera. Assaggiai un buonissimo pudding a forma di plum cake, creazione di pasticceri cremonesi, in cui le prugne erano state abilmente sostituite da granella di torrone e per questo denominato con un diminutivo del dolce tradizionale.

Intuii quanto Cremona non viva solo di tradizione ma, per sua natura colta e, facendo proprie esperienze altrui, sappia restituire assonanze. Parafrasando Leibnitz alla ricerca della migliore tra le torte possibili immaginai LA risposta di Voltaire e paradossalmente, per chiosa, mi ritrovai sorridendo a tradurre Candid in candito.

IL PANE DI CREMONA: UNA AUTENTICA SORPRESA!

Dalle Alpi tirolesi alle Ande argentine: dolci come metafore di migrazioni e guerre dimenticate.

Al III. Congrès international technique et chimique des industries Paris – 1934 – si accenna ad particolare tipo di pane speciale detto “Pan de Cremona”, ricetta originale di uno chef di Buenos Aires, immigrato dalla città del violino. Il prodotto si differenzia anche geometricamente dal nostrano Pan Cremona (1950) di Aurelio Alberti, nipote del fondatore Umberto Lanfranchi dell'omonima Pasticceria di Cremona, che lo volle parallelepipedo.

Il Pan de Cremona ha la curiosa forma a sole con una dozzina di raggi quasi una sintesi del frumento e dei mulini sul Po, della città rappresentata dal magnifico rosone del sua Cattedrale e dalla forma altrettanto solare che la città mostrava nella sua originale struttura medioevale con le mura a forma di “bissolano”.



La ricetta ha diverse varianti nelle quantità di farina, burro, estratto di malto d'orzo, lievito e sale con proporzionate aggiunte di liquidi, acqua o latte e zuccheri. Curiosa è l'aggiunta al prodotto appena sfornato di chuno ottenuto mescolando 1 cucchiaino di fecola di mais con 300 cc di acqua fredda portato a bollire, fatto intiepidire e spalmato sul pane appena uscito dal forno.

Non a Cremona che li ha dimenticati ma in giro per l'Italia si ritrovano i “cremonesi” panini al latte in forma di treccia o di nodo (i pirléen féen): Il cornetto dolce cremonese è una variante della brioche (brier = impastare) francese che è a sua volta è derivata dall'Hornchen (letteralmente cornetto) nato a Budapest, una delle capitali dell'Impero austroungarico.



Nel 1686 i pasticceri dettero l'allarme permettendo la vittoria sui turchi che si erano infiltrati in città durante la notte. Per questo motivo, In loro onore la città li autorizzò a commercializzare un dolce a forma di mezzaluna ottomana: i cosiddetti Kipferl. (una variante del dolce pirlèen della nonna, la stessa che giudicava personaggi logorroici con l'antico detto: "El Gà unà bùca che ghe pasa en Kiffer " (ha una bocca talmente grossa che vi passa un kipfer intero, e dimensioni del quale sono certe perché incise sulla facciata della cattedrale di Santo Stefano a Vienna). Si ritiene che il dolce sia apparso a Cremona in coincidenza con l'arrivo in città dagli imperiali il 31 gennaio 1702, importante episodio epico definito storicamente " la Sorpresa di Cremona".

PARADOSSI DOLCI, INASPETTATI DE GUSTIBUS

Alle soglie della maturità legale mi ritrovai mio malgrado ad accompagnare, timido ragazzotto, i genitori nella casa dell'importante amico enologo e gourmet. La discussione, a senso unico, si rivolse alle sensazioni che si potevano avvertire apprezzando le diverse qualità di vini da accompagnare alla pasticceria come buon "mariàge". Aromi di uva sultanina, confetture, sapori agrumati, fiori e cera d'api, sentori caldi, setosi, sapori dolci e fruttati colorano note "dolci" nei vini amabili, naturali, pastosi e strutturati, tranquilli, vivaci o spumanti.

La pasticceria da tè e similari, panettone, colomba, pandoro veronese, panettone genovese, ciambelle, torte morbide e panone bolognese. richiederanno spumanti e vini bianchi o rosati. Pasta frolla, pasta sfoglia, pasta di mandorla, crostate, profiterole, bignè, composizioni e/a frutta chiara/scura richiamano bianchi dolci, moscati frizzanti, rossi dolci e frizzanti. Per gli inzuppati ideale è il vin santo, giustamente amabile, l'aromatico trentino, passiti e liquorosi bianchi a fermentazione naturale. Con dolci al cioccolato si permette l'abbinamento con il piemontese "barolo chinato", i siciliani "marsala stravecchio solera" ... con la frutta candita come i marrons glacés, cassata siciliana, pasta di mandorle e di ricotta, è preferibile servire vini liquorosi tendenti al secco. Difficile è abbinare vino a torte preparate con alte dosi di cioccolata, di caffè, di agrumi del tipo "torta al limone o all'arancia, crostate con cedri e mandarini".

La mamma aveva portato la sua torta (fatta in casa, buonissima ...)



e l'amico stappò uno spumante che immediatamente riempì l'aria di afrori dai più ritenuti piacevoli. Solo io astemio assoluto provai il disagio per quell'odore coprente, pungente, disorientante che capisce solo chi come me ha quest'anomalo "difetto".

L'amico sorretto dall'eleganza dell'eloquio mi porse il flou con le dorate bollicine continuando le sue meta-argomentazioni. Mi allontanai di un passo e, convinto di replicare

con lo stesso garbo, modulai un inconsapevole e rozzo “ no grazie ... mi fa schifo!”

Per anni ricordai il momento, volti, disagi, imbarazzi quasi al limite del malessere ...

Sto scrivendo queste mie note durante il Natale del 2017: la notizia della morte di Gualtiero Marchesi , personaggio al quale ho spesso attinto per chiarirmi concetti e sensazioni, cuoco e compositore che sapeva apprezzare ed individuare l'essenziale anche nelle complesse armonie di Mahler. Da una intervista all'artista della cucina, del 22 Febbraio 2016, su Libero leggo. “ C'è una battuta che mi attribuiscono, "il vino mi fa schifo". In assenza di armonia e arte sì, il vino può essere sgradevole. Da 17 anni non bevo, non ne sento più il bisogno, il mio fisico non lo regge. Quando si degustano i vini non si mangia, quando degusto il cibo non voglio bere. A volte il vino diventa un intruso. Poi non sopporto i sofismi: questo o quel vino va bene con quel piatto, eccetera...”.

Una lontana mia figuraccia, per comunicazione ingenua, che si accompagna al paradosso di una provocazione colta, rigorosamente permessa solo ai più grandi!

TORTE SANTE

Nel bel libro dedicato alla vita di San Camillo de Lellis , il Ciatelli così scrive: “ Pel medesimo effetto che i malati fossero ben trattati, non isdegnava di cangiarsi per loro in cuciniere, andando spesso nella cucina ad apprestare alcuna vivanda o torta che fosse loro ordinata ...”e in altra parte ricorda “ ...essendo egli nella musica molto valente, Camillo per consolarlo nelle angosce del male, lo fè provvedere di un gravicembalo, su cui suonano e cantando divine lodi, quale canoro Cigno se ne passò felicemente al Signore.”

Nelle Croniche dell'Ordine dei Frati minori – 1621 (L'epoca in cui visse il manzoniano Fra Cristoforo Piconardi da Cremona) si legge “ La beata suor Chiara, una volta facendo essa la cucina, e volendo fare una torta che bastasse per tutte le monache, non si trovò haver più di tre ova; e quando l'ebbe impastata si trovò dietro e vidde S. Francesco che diede la beneditione sopra la torta, la quale fu di tanta bontà e sufficienza tale che tutte le suore se ne maravigliarono ...” tra visioni di “ ...moltitudine di Angeli i quali cantando facevano sentire soavissimi canti e dolcissima armonia...”

Cremona è affezionata a San Francesco per i suoi fraticelli e a San Camillo per le sue Case di Cura gestite da competenti padri e suore amorevoli al punto da definirsi Figlie del Santo.

Negli anni sessanta la nostra famiglia si può dire che visse in ristrettezze, per generoso eufemismo. La mamma sarta stava riorganizzando il suo laboratorio, il papà violinista si cimentava con sopito dolore nell'uso della chitarra in orchestre da ballo che avevano eliminato il violino considerandolo datato e inadatto alle nuove tendenze musicali. Pochissimi introiti ma grande spirito che permetteva a Mario di offrire la sua musica laddove gli venisse richiesta. Furono proprio religiosi come i cappuccini di via Brescia, il colto don Varischi e il raffinato don Boccazzi, don Dante Caifa, i frati del San Camillo e tra questi l'indimenticabile padre Cecchin, le suore dell'orfanatrofio del Sacro Cuore, le stesse figlie di San Camillo a chiedere a Mario le note del suo violino. Le suore ancorché donne sanno meglio degli uomini amare Dio appropriandosi delle difficoltà della vita terrena e lessero, con il candore loro proprio, le angustie di Mario che volenteroso, offriva gratuitamente il suo violino alla Santa Messa ma faticava a trovar risorse per i suoi. In compenso per se, la sua famiglia e con gioia contenuta, Mario accettava volentieri le paradisiache torte fatte di mano dalle converse. I claustrali dolci, che le suore riconoscenti sfornavano nella cucina della Casa di Cura, nascevano da ricchi avanzi rigorosamente animati dal cremonesissimo lievito “Pane degli Angeli”. (lievito inventato da un cremonese, reagente gastronomico detto anche spregiativamente chimico per colpevole ignoranza scientifica).



Tradizioni curiali vogliono che la miglior torta monacale fosse quella al cioccolato in ricordo della lontane debolezze enogastronomiche del vescovo Litta che pretese celebrare nel 1722 l'esotica pasticceria anche in forma di bevanda. La cerimonia apparentemente frivola voleva forse sottolineare le raccomandazioni di padre Hurtado e dell'erudito spagnolo Antonio de Léon Pinelo (1636) quando osservavano con "Liquidum non frangit" che una cioccolata liquida non può rompere il digiuno. Tutto ciò con il parere favorevole di gesuiti avverso le severe regole dei domenicani.

Non mancano riferimenti colti alla torta al cioccolato di suor Tracy in Cronin ma anche le sperimentazioni di una onnipresente Suor Germana. Non a caso, Corrado Alvaro inserisce nel suo Incontri d'Amore, la frase "Dalle suore si trovava sempre la cioccolata calda e una torta". L'Arisi nel suo trattenimento ditirambico (1736) antesignano di nouvelle cuisine ci convince sulla necessità di considerare il cioccolato elemento matrice per ricette dolci e salate: " con formaggio ... l'assaggiai fatto in salsetta, nel torrone già s'è posto, nelle torte ha il primo loco, anzi un dì spero che il cuoco colle quaglie il metta arrosto ...". Addirittura il Goldoni, che maligni assicurano bevesse chicchere di cioccolata per i suoi "vapori e stravaganti disturbi", ritiene che tra i migliori doni che si potessero fare vi fosse "... una guantiera di cioccolata, una dozzina di capponi, e cose simili".

Vennero gli anni del boom, la mamma era diventata famosa per i suoi abiti da sposa e da sera (per anni fu la sarta della cantante Mina allora studente giovinetta del Beltrami). Il papà divenne insegnante di violino alla Scuola di Liuteria e solista in diverse orchestre classiche in giro per l'Europa; le suore per un improvviso avvicendamento furono tutte trasferite alla casa madre di Brescia.

Di dolci e salutari torte per ossimoro parlammo nella stanza d'ospedale con il vicino di letto dove era ricoverato Mario al termine della sua epica vita di eclettico musicista. L'anziano raccontò di aver lavorato a Pavia in una famosa pasticceria e con tono dimesso ma fiero confidò il suo segreto: "Usa 1 etto di burro, 1 etto di zucchero al velo, 1 etto di fecola, lievito e... mi raccomando, uova per un peso di 60 grammi... non un grammo di più né di meno... e poi fondamentale è montare a neve e mescolare senza mai stancarsi... in molti hanno tentato di riprodurre la formula, anche a Cremona modificandola con l'aggiunta di noci o di granella di torrone, ma la migliore è sempre e comunque

l'originale Torta detta del Paradiso”.

Si chiamava Normanna, giovanissima cantava come un vero angelo nella Camerata di Cremona , illustrava dolci storie per bambini, aveva riparato scarpe e stivali forse anche quelli del gatto più famoso. Quel giorno di pochi anni fa le riuscì una bellissima torta e la pubblicò per gli amici su Facebook.



Il tempo spesso si torce, contorce, ritorce, piega, strizza, mescola, combina, fonde, amalgama, rovescia, ripete ... in un impasto di luoghi, spiriti, imprecazioni e preghiere, angosce, frammenti di vita ... torte sante!

APPENDICE :

PUDDINGS O BUDINI CREMONESI?

I Lexicon (dizionari) di James Howell (1660) e i Christian Luwig (1745) sottolineano l'importanza dei Cremona puddings (budini di carne) differenziandoli dai sausages (salsicce) bolognesi e più

genericamente da Italianische würste (insaccati italiani). Già in epoca barocca Cremona vantava in Europa la produzione di carni lavorate e torte, spesso offerte come specialità dal sanguinaccio o migliaccio ai vari Cremona-puddings made of livers (fegato), a mortadelle o boudin de foie, al churigo o ronchio, salsicciuolo di luganica che ben ricorda Lorenzo Franciosini nel 1707. Alcuni operatori del settore sostengono che il grande successo dell'insaccato cremonese sia la sua lavorazione: non troverai mai singoli pezzi di lardo a diversa pezzatura nell'impasto come nel piacentino e milanese ma sempre agglomerati disuniformi per il tipo di macinatura e delicatezza nella qualità del grasso usato. Nelle antiche officine cremonesi si rigenerava la flora batterica madre necessaria alla fermentazione ed alla stabilizzazione dell'impasto costituita da preziosi batteri lattici e micrococchi naturali ora permessi dalla legislazione europea solo per colture standard e con aggiunte di nitrati e nitriti. Ciò ha reso possibile una maggior sicurezza alimentare a detrimento purtroppo della perdita irrimediabile di antichi sapori nostrani spesso associabili al singolo norcino. Il professionista conosciuto da noi come "masalèer o masadùr" torceva l'impasto sempre su un ripiano di legno che, trattenendo selezionate colture starter di fermenti necessari alla produzione endogena di conservanti nitrici, davano esse all'insaccato personali ed uniche proprietà.

Il "Ragò" della nonna, torta fatta di pendissi o frattaglie, fegatini, magoncini, cuori, collo e zampe ... (intrugli sublimi definiti dalla letteratura scientifica "functional foods" perché contenenti molecole essenziali dette "strategiche" dalla biochimica per l'alta presenza di oligoelementi) con aggiunte stagionali di ciccioli o solo burro e grana o latte, è ultimo condimento che si accompagna alla più regale e importante torta della bassa padana non necessariamente sempre salata: la polenta.

MATEMATICA DELLA CROSTATA.

Dettai in classe il problema ai miei bravi ragazzi, futuri artisti: "La mamma dispone di 1 kg di farina e vuole preparare l'impasto per una classica crostata. Dopo aver studiato la teoria proponi qualità della farina, quantità di ingredienti per una ricetta completa"

La farina sarà "00" con meno proteine e più amido, farina estremamente debole che possa apportare un glutine meno tenace e fare in modo che la maglia glutinica non si formi completamente, ciò per favorire friabilità avverso la croccantezza nel prodotto finito.

La ricetta della pasta frolla base richiede essenzialmente farina, grassi, zuccheri e uova. Farina 00 o 0 per impasti rispettivamente da friabili a compatti; Burro e zucchero semolato saranno in rapporto da 1:1,2 a 1:1 a 1:0,8 (il primo per fondi, molto croccanti, il secondo e il terzo per crostate sempre più tenere e friabili) e sommate avranno eguale quantità rispetto alla farina. Le uova possono essere aggiunte come tuorli per aumentare la friabilità della pasta frolla nella misura di 1/10 in g dell'impasto o come intere per renderla più croccante nella misura di 1/20 in g dell'impasto. La lavorazione classica prevede di amalgamare burro e zucchero aggiungendo in successione uova e farina a differenza del metodo Sandblasted che prevede di lavorare farina e burro a cui aggiungere zucchero e uova per ottenere un prodotto molto più friabile ... sabbiato come dicono amanti del formato. La pasta frolla sarà impastata ad una temperatura intorno ai 10-15°C e successivamente sarà fatta riposare in frigo per mezza giornata prima di essere posta in teglia e infornata.

Risoluzione del problema: la mamma dispone di A = farina; deve fare aggiunte calcolate di B = burro, C = zucchero e D = uova intere. Sarà $A = (B+C)$, e $B = \frac{1}{2}$ di A e $C = \frac{1}{2}$ di A , infine sarà $D = (A+B+C)/20$.

Dunque $A = 1000\text{g}$; $B = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500\text{g}$; $C = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500\text{g}$; $D = (A+B+C)/20 = 2000/20 = 100\text{g}$

Metafora della didattica scolastica, il tema della crostata mi servì a scuola per spiegare come si elabora un progetto, come si procede nell'ordinare dati per risolvere il problema, ma anche per introdurre il difficile concetto scientifico dell'incertezza, deviazione standard ed errore quadratico. Aggiungemmo o togliemmo dosi di farina, zucchero, burro e uova, immaginammo in teoria diverse consistenze e sapori.

Curricolo Giorgio Maggi – Via XXV Aprile 26 – 26022 Castelveverde (CR) – maggigim@libero.it -

Chimico laureato a Pavia, La tesi sui cristalli liquidi prodotti in particolare su butirrati ha contribuito, durante la intensa attività condotta nella seconda metà degli anni '70, dei proff. Manlio Sanesi e Paolo Franzosini Chimica-Fisica, alla pubblicazione del volume “Thermodynamic and Transport Properties of Organic Salts”, n. 28 della IUPAC Chemical Data Series, pubblicato nel 1980 dalla Pergamon Press. Una seconda tesi sull'epistemologia delle scienze presentata all'esame di Laurea, ha riguardato uno studio sulle antiche vernici per liuteria che è stata adottata come testo didattico negli anni '80 durante i corsi di specializzazione in arte e scienza della liuteria presso la Camera di Commercio di Cremona.

Insegnante di ruolo con cattedra di Chimica organica e generale al Liceo artistico Munari di Crema e Cremona. Ha insegnato Chimica generale, organica e di tecnologie industriali e alimentari all'ITIS di Cremona e all'ITIS di Crema.

Ha competenze nella didattica museale scientifica con un corso di Scienze e chimica per stranieri e di perfezionamento annuali all'Università degli Studi di Roma tre -Dip. Scienze dell'educazione Ha competenze nella didattica, analitica e stechiometrica con un corso di specializzazione biennale all'Università Cattolica di Brescia

Ha svolto la professione con esperienza ventennale come consulente, procuratore e direttore scientifico in industria farmaceutica, alimentare e cosmetica.

Collabora con “Chimico Italiano”; rivista “Green”consorzio interuniversitario; Editrice Turrus di Cremona; CFP Camera di Commercio Cremona; Liuteria Musica Cultura rivista dell'ALI; Ordine dei Chimici di Parma; progetti per Comune di Caravaggio, 2008; Giornale di didattica e cultura della Società Chimica Italiana; collana didattica – Ed. La **Scuola**; Filo di Arianna ed. Salò; Fondazione Lombardia Ambiente; Comieco; CISVOL; Casa ed. Il Prato; collana didattica – Ed. Padus .- ed Turrus Collabora con il Museo storico didattico della Chimica e della Liuteria dell'IIS Torriani di Cremona. Contribuisce alle iniziative scolastiche del Liceo Scienze applicate Torriani e delle associazioni Touring Cremona, ANISA e partecipa attivamente alle iniziative dell'Ordine dei Chimici dopo averne svolto funzioni direttive come consigliere. Svolge ruolo di consulente nella correzione di libri di testo delle case editrici Mondadori, Rizzoli, Tramontana

Publicazioni:

- CFP Reg. Lombardia nel 1979 :didattica della chimica delle antiche vernici cremonesi per liuteria
- Giorgio Maggi, Elia Santoro, “Viole da Gamba e da Braccio tra le figure sacre delle chiese di Cremona” Editrice Turrus (1982);
- Maggi Giorgio saggi di chimica, storia e didattica delle materie prime nell'artigianato (liuteria, cucina,...)Il Chimico Italiano” 2-2006; Chimico Italiano” 2008; Chimico Italiano” 6-2010; Chimico Italiano” 2-2012; Chimico Italiano”4-2012; Chimico Italiano”5-2013; Chimico Italiano”2-2014; Chimico Italiano”1-2015;
- Maggi Giorgio “Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio” rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;
- Maggi Giorgio “In margine alla Trementina...” in Liuteria Musica Cultura (2010) rivista dell'ALI; a seguire ha pubblicato articoli su organologia e liuteria cremonese
- Maggi Giorgio “Chimica sublime nel barocco padano” in Giornale di didattica e cultura della **Società Chimica Italiana**” n°1-2011
- Giuseppe Bertagna- e autori diversi tra cui Giorgio Maggi “Fare laboratorio” collana didattica – Ed. La Scuola 2013
- Giorgio Maggi – L.Arona “La chimica in Cucina “ed PADUS 2013

Progetti didattici e premi

- Premio Menzione speciale per l'originalità dei contenuti "Vernici" Premio Green Scuola (III ed.-2007), Consorzio Interuniversitario Nazionale, Ministero della Pubblica Istruzione
- pubblicazione "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008 ; Partecipa al prog. "Azioni di sistema per il polo formativo per la liuteria, la cultura musicale e l'artigianato artistico- progetto N.375841 azione 375881"
- Premio - 1° premio V ed. "Olimpiadi della Scienza" 2007 del Consorzio Interuniversitario Nazionale inserito nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze "Io merito"
- Premio x Saggio sul laboratorio dell'affresco al Liceo Artistico all'interno del libro DVD Premio Ordine dei Chimici di Parma 2010; Noi...la chimica la vediamo così!"
- Premiato in Regione Lombardia e Comune di Salò con le proprie classi scolastiche al concorso Filo di Arianna sulla didattica museale, didattica della imprenditorialità, chimica nell'arte dell'affresco e della liuteria
- collabora con la rivista SCENA e con L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA che pubblica una serie di quaderni curati dalla dott/ssa Carla Bertinelli Spotti.
- Collabora con CREMONASERA di Mario Silla e TOURING di Cremona
- Collabora con i gruppi musicali "La Camerata di Cremona" e "Il Continuo
- Collabora con "Il Filo di Arianna" della prof. Augusta Busico che organizza annualmente originali meeting tra scuole

Ha riferimenti sul web



...



Augusta Busico Segretario Generale presso UGEF Unione Giornalisti Europei per il Federalismo Roma, Lazio, docente e giornalista, consulente tecnico-specialistico in materia di pubblicità e pubblicazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri.
Presidente Associazione scientifica L'Età Verde all'Università Gregoriana di Roma.
Organizzatrice del "Filo di Arianna" serie di conferenze lezioni realizzate per le scuole in tutto il territorio nazionale.



Stefania Zuccari Presidente UILT Lazio APS Unione Italiana Libero Teatro www.uilt.net

Dal n. 53 (giugno 2008) a svolgere le funzioni di Direttore Responsabile è Stefania Zuccari che, oltre ad essere giornalista che si occupa di teatro, è direttamente impegnata nella gestione dell'Unione in quanto Presidente della U.I.L.T. Lazio



Sergio Maggi Violoncellista e violista da gamba ha suonato nella Camerata di Cremona nella Compagnia di Operette di Alvaro Alvizi, nel Gruppo Strumentale Cremonese, nel Gruppo Claudio Monteverdi. Attualmente suona la Lamina sonora a tromba ricostruzione di un raro strumento musicale dei primi anni del novecento. Collezionista e liutaio costruttore di strumenti musicali storici, allievo e figlio di Maggi Mario (noto violista e violinista insegnante storico alla Scuola di Liuteria di Cremona valido esecutore in formazioni cameristiche, fondatore e ideatore della collezione di Strumenti Musicali "MAGGI" apprezzata in Italia e all'estero). Citato nel 3° tomo del dizionario Universale dei Liutai René Vannies Claud Lebet-Whona's-house of violins. New-York- Dizionario costruttori strumenti a pizzico in Italia Giovanni Antonini-Liutai in Italia Gualtiero Nicolini. Ha



Maria Paola Negri - docente laboratorio didattica facoltà scienze della formazione Università Brescia Già Dirigente scolastica e ricercatrice, insegna attualmente nel Laboratorio di Didattica e Tecnologie dell'istruzione presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Cattolica di Brescia.



Architettura dell'Università degli studi di Ferrara, Milano (vedi di Mantova) il Politecnico l'Accademia Cignaroli di Verona e la Facoltà di Medicina dell'Università di Brescia; tiene inoltre il corso di Estetica contemporanea presso la Scuola di Specializzazione di Restauro dei Monumenti della Facoltà d'Architettura del Politecnico di Milano (post-laurea). Numerose le sue pubblicazioni.



Carla Bertinelli Spotti - Ambasciatrice East Lombardy

È una studiosa della storia di Cremona. Ha curato la riedizione de "La cucina cremonese" un ricettario del 1734 e del "Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, pubblicato a Cremona nel 1916, Console del Touring Club Cremona
Studiosa della storia di Cremona



Marco FRACASSI, cremonese, nato nel 1957, dopo gli studi classici nella sua città, compie gli studi musicali al Conservatorio di Racina, dove si diploma nel 1981 in Organo e Composizione organistica nello ottavo del n°. Luigi Tosti, dopo aver ottenuto un Diploma di merito nel corso degli studi. Dal 1982 è direttore stabile dell'Orchestra e Coro "La Camerata di Cremona". È fondatore e direttore de "I Liutai di Cremona", gruppo specializzato in musica antica. È direttore della collana di studi musicologici "Cremona Musica". È stato direttore ospite in numerose Orchestre. Profondo conoscitore dell'arte organista, ha pubblicato saggi sull'argomento e ha curato l'edizione di nuovi organi ed il restauro di organi antichi. Ha tenuto concerti, oltre che in Italia, in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Asia, in Africa, in Australia e in Giappone. Ha inciso numerosi CD in qualità di solista e di direttore. È docente al Conservatorio di Trento (maggio 2007)



Daphne de Luca

Diplomata all'ISCR di Roma e laureata in Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali all'Università della Tuscia di Viterbo, Daphne De Luca esercita la professione di Restauratore dei Beni Culturali in Italia e all'estero dal 2001. Ha lavorato nei cantieri a Pompei, Tarquinia, Milano, Roma, ecc) e su opere di Giotto, Guercino, G. De Nittis, X. Bueno, A. Tempesta, F. Podesti, Palma il Giovane, C. Maratti e C. Crivelli. Dal 2008 è professore a contratto di Conservazione e Restauro dei manufatti dipinti su supporto tessile all'Università Carlo Bo di Urbino. Dal 2011 è Direttore Scientifico della collana Lineamenti di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali e dal 2012 è membro del Comitato di Redazione della rivista Progetto Restauro.



L'Ensemble "IL CONTINUO" nasce a Cremona nel 1978 come concert vocal per volontà di Isidoro Gusberti nel desiderio di riscoprire e proporre pagine di autori compresi tra il Rinascimento e gli albori del Rococò. Dal 2008 l'Ensemble "Il Continuo" si è costituito come Associazione Culturale direttore artistico, Gioele Gusberti [www.giolegusberti.it]collabora con RSI, Museo del Violino, Archimagazine, Comune di Cremona, la musikhochschule di Lugano, il Teatro di Trento, in collaborazione con Labirinti Armonici.L'Ensemble "Il Continuo" dispone di alcuni degli strumenti della collezione "M. Maggi" di Cremona e collabora con la bottega del M.^a Luitalo Cristian Guidetti - Locarno/Cremona.



Mariarosa Ferrari ,Teorico organologo e liutaio, collabora con la prof. Elta Fazi che aveva fondato nell'estate del 1974 la Galleria Il Triangolo alla conduzione della quale subentrò come gallerista proprio Mariarosa nel settembre del 1978. successivamente si avvale del supporto della critica d'arte Tatiana Cordani, nel 1984, Mariarosa dirige a Parma la galleria La Sarsaverina con mostre prestigiose di autori nazionali. Mariarosa si fece promotrice di varie iniziative benefiche a favore dei disabili della Cooperativa Agropolis il profilo che emerge dalle attività promosse da Mariarosa Ferrari Romanini non è quindi quello tipico di una gallerista volta semplicemente alle transazioni mercantili, bensì quello di un'operante culturale completa e appassionata, tenacemente, in particolare, nel campo della diffusione dell'arte contemporanea, ma non solo.



Angela Alessi

E' nata a Messina, dove, iniziando giovanissima lo studio del pianoforte, violino e clarinetto, si è diplomata in violino al Conservatorio "A. Corelli". Ha frequentato diversi corsi di perfezionamento per Professori d'Orchestra (Scuola di Musica di Fiesole, Teatro Lirico "G. Belli" di Spoleto, Amici della Musica di Vienna) Dal 1994 fa parte dell'orchestra da camera "Ars Musica" di Messina, è violino solista del gruppo da camera "De Beni" e dell' "Albatros Ensemble", è violino di spalla dell'Orchestra "Mauro Moretti" della Scuola Monteverdi, fa parte dell' orchestra "Città di Cremona", collabora con l'Orchestra della Camera. E' stata Supervisore del Troicno presso il corso biennale di Formazione Docenti di Strumento Musicale presso l'Istituto Musicale Paragigato "C. Monteverdi" di Cremona nei bienni 2008/09 e 2009/10. E' docente titolare della cattedra di violino, musica corale e musica d'insieme per archi presso il Liceo Musicale "A. Stradivari" e la Scuola Internazionale di Luteria di Cremona, presso cui è attualmente anche direttore dell'orchestra d'archi.



Mario Silla è uno dei giornalisti più conosciuti e di prestigio del panorama cremonese. Cresciuto a Mondo Padano, poi collaboratore de La Provincia, fece il salto diventando direttore de La Cronaca. In seguito ha fondato CremonaOggi, iniziativa sicuramente di successo, per poi approdare a Cremona Uno, la televisione, di cui era direttore. Ha lanciato un nuovo giornale, rigorosamente on line, che si chiama CremonaSera.



Paolo Grünanger è stato Professore di Chimica Organica al Politecnico di Milano, e successivamente Direttore del Dipartimento di Chimica Organica a Pavia. Cessato l'insegnamento si dedicò alle Orchidee spontanee italiane, diventando ben presto una autorità riconosciuta anche a livello europeo, svolse ruoli importanti, svolse intensa attività alpinistica su tutto l'arco alpino e anche attività extraeuropee, guidando la prima spedizione del dopoguerra del Cai Milano in Hoggar nel Sahara algerino centrale, nel 1956. Ma la cosa più importante che lo caratterizzò fu il suo spessore umano. La sua modestia e riservatezza nascondevano una cultura immensa, e nello stesso tempo una grande capacità di ascoltare e partecipare con i suoi interlocutori. Caratteristiche che gli conferivano un carisma particolare. Un caro ricordo al mio prof di Chimica organica che si appassionò alle mie ricerche sulle vernici degli antichi (siti cremonesi)



Fausto Sotgi, violoncellista. Ha studiato con Marco Scano, Misha Maisky, Amedeo Baldovino, Rocco Filippini, il trio di Trieste, Piero Farulli, Michael Radulescu. Ha collaborato con numerose orchestre sotto la guida di importanti direttori quali: R. Muti, G. Prétre, C. M. Giulini, R. Chailly, L. Berio, G. Bertini, Y. Sado, V. Gergiev, S. Accardo e altri. Svolge attività concertistica in varie formazioni sia con strumenti moderni che antichi esibendosi in prestigiose sale da concerto e festival internazionali come il "Ravenna Festival", Festival internazionale "Wrocławskia Cambasi" Sala Leopoldina Wrocław Polonia, Festival "Lodoviciano" di Viadana, Musica a "San Maurizio" a Milano, "Settimane Musicali di Stresa", Festival "Monteverdi" di Cremona, Tokyo City Opera Hall, Osaka Symphony Hall, "La Chaise-Dieu" Ambert Francia. Ha partecipato alla registrazione di CD per varie case discografiche (Sax, Tactus, Welt Luna per CD Classics, Paragon per Amadeus, Recording Arts ecc.). Ha curato l'edizione di alcune opere di B. Romberg per la casa editrice Ut Orpheus.

Carla Bertinelli Spotti

Studiosa di storia locale, ma anche di cucina cremonese. Ha insegnato per molti anni. Ha poi trasferito i suoi interessi in un manuale di storia cremonese per le scuole: *Cremona. Momenti di storia cittadina*.

Da anni si dedica con particolare impegno a far conoscere la cucina cremonese nelle sue consuetudini, tecniche, trasformazioni ed evoluzioni nel tempo con ricchi riferimenti ad epoche e contesti.



È membro del Centro Studi Franco Marengi dell'[Accademia Italiana della Cucina](#).

Ha scritto diverse monografie e ha curato la riedizione di due ricettari antichi: *La cuoca cremonese*, un ricettario del 1794, e il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona nel 1916.

Ha scritto, con Ambrogio Saronni e per conto degli Amici della cucina cremonese, tre monografie dedicate ai prodotti tipici: *I marubini*, *La mostarda*, *Il torrone di Cremona* e *I cremonesi a tavola*, una storia dell'alimentazione cremonese arricchita da testimonianze di città e campagna.

Per il Centro studi Franco Marengi dell'Accademia italiana della cucina ha scritto *La cucina dell'aia*, *La cucina dell'orto*, *La cucina del pesce*, tutte relative al Cremonese e *Cremona e il maiale: una lunga storia*.

Recentemente ha pubblicato *La cucina delle festività religiose nel cremonese*, 2010.