

«GENIALITÀ» IN CUCINA

I visitatori impastano il pandoro delle feste



LO STAND DELLA BAULI è stato tra i più apprezzati da visitatori grandi e piccoli che hanno scoperto i segreti del confezionamento dei pandori destinati

alle prossime festività natalizie

● «Diceva l'oste al vino: tu mi diventi vecchio. Ti voglio maritare all'acqua del mio secchio. Rispose il vino all'oste: fai le pubblicazioni: sposo l'idrolitina del Cavalier Gazzoni» La ricordavate? Si trova sulle bustine di idrolitina, quelle comunemente usate per fare l'acqua frizzante di Vichy. Ebbene anche l'idrolitina è protagonista del Festival. Non in uno stand gastronomico, ma in quello della «Fisica in Volo» ai Magazzini del Cotone. La reazione prodotta dall'idrolitina genera dell'anidride carbonica che può essere usata per qualche esperimento d'effetto sullo studio dell'aria e delle sue proprietà. E da lì si spicca il volo: gli animatori spiegano alla perfezione le leggi che permettono ad un aereo di volare. In effetti, però, sentire parlare di «Legge di Bernoulli» e «profili alari» può non essere cosa banale. Per qualcuno potrebbe essere molto meglio, su di un aereo, consumare un buon pasto piuttosto che pensare alle leggi della Fisica. Per fare questo non è necessario andare all'aeroporto Cristoforo Colombo: basta spostarsi di qualche sala ai Magazzini del Cotone per trovare una rassegna scientifico-culinaria d'eccezione.

Successo anche per gli stand dedicati alla birra

Primo tra tutti, per numero di visitatori ma soprattutto per qualità, il laboratorio «La Scienza nel Pandoro». A spiega-

re il ciclo tecnologico (dalle materie prime al confezionamento) di uno dei panettoni più famosi d'Italia sono i tecnici della Bauli in persona. «È la prima volta che partecipiamo ad una esperienza col pubblico di questo tipo. Eravamo un po' scettici, invece l'entusiasmo dei bambini ci ha contagiato». Sforzano circa un panettone ogni 20 minuti, e l'intera sala si riempie di un aroma inconfondibile. E il bello è che fanno toccare a tutti gli ingredienti, la pasta nelle sue varie fasi, il panettone nella cella di lievitazione.

Dopo la fase di cottura esso viene messo sotto vuoto e fatto così passare, in soli 3 minuti, da 80° a 30°. Ma il buon panettone non finisce tutto nello stomaco: una parte viene affettata e subisce i controlli di qualità del laboratorio Chef Life. Una speciale pressa ne testa la «rigidità» o, forse, sarebbe il caso di dire la «sofficietà». Infatti, spiegano gli addetti: «Se vediamo che diventa duro troppo presto, possiamo ritoccare la ricetta» (E sapete che si scopre? Che il Pandoro è «calibrato» per essere bello soffice fino a Natale. Un grafico mostra che la curva di sofficietà precipita a zero dopo capodanno. Uomo avvisato...). Tutti assistono poi sbalorditi all'Alveografo di Chopin (musica? No, qualità della farina!) e al sorprendente «TexVo», l'analizzatore di volume: il panettone viene fatto ruotare mentre un laser gli gira rapidamente intorno. Neanche un minuto e si ottiene una scansione tridimensionale del prodotto e - cosa importante per i controlli - il suo volume. Uno scherzo da ragazzi? Provate allora voi a fare il conto del volu-

me di un Pandoro! A proposito di scherzi da ragazzi, nella sala a fianco, il laboratorio "Chimica del Gusto" propone una serie di belle sfide: sapete riconoscere un sapore senza farvi ingannare dal colore della bevanda? E sapete riconoscere, bendati, differenti gusti? C'è chi, assaggiando una patata cruda, giura di non aver mai mangiato una roba simile: «Si tratta certamente di un prodotto esotico!» E non parliamo della prova olfattiva. Quando arriva il pecorino romano, le risposte vanno dall'«acqua di fogna» alla «puzza di morto»! Prima di andare via da non perdere lo stand di Romanengo, sul processo di caramellazione della frutta, già in uso al tempo delle Repubbliche Marinare. Sapevate poi che la birra è più antica del vino? Ebbene sì, l'hanno inventata gli egiziani e al Bicu (sempre ai Magazzini del Cotone) c'è la possibilità di visitare una birreria artigianale. E scoprire così come dall'orzo si possa arrivare ad un buon boccale in cui il mastro birraio fa assaggiare due tipi di birra creati apposta per il Festival. Alla sua salute.

[AM]

www.ecostampa.it

