

LA PRESENTAZIONE È INSERITA NELL'ESTRATTO DEL I VOLUME

1 Le salse

Le salse sono un ingrediente fondamentale per la gastronomia, hanno un'origine antica quanto l'arte di cucinare. Erroneamente si crede servano o servissero per camuffare sapori sgradevoli specie nelle carni mal conservate, in verità servono a completare il piatto, a decorarlo ed aggiungere una nota di sapore gradevole.

Sono degli insaporitori e nell'antichità erano preparate facendo cuocere per lunghissime ore carni e verdure fino a ridurle un composto fluido e liscio.

Si usano anche le così dette *riduzioni*: non sono altro che la concentrazione di un liquido, per es. un brodo di carne, sul fuoco a fiamma bassa fino a fare evaporare l'acqua, senza bruciare ma addensandolo in modo conveniente il liquido ottenendone una salsa. Si fanno anche riduzioni di vino, di mosto, di fondi di cottura. Tipici i cosiddetti fondi, fondo bruno ottenuto facendo rosolare residui o ritagli di carne e di ossa frantumate, fatte arrostitire a lungo, se ne ricava il fondo di cottura che viene concentrato, se si usano carni di pollo o similari si ottiene il fondo bianco. Se si fa con lische di pesce o carapace di crostacei si ottiene il fumetto di pesce.

Spesso si usano degli addensanti che però sono nascosti al pubblico come se fossero disonorevoli.

Si usano l'amido di mais o maizena, la comune farina di frumento, la fecola di patate, la farina di carrube, guar, tara, agar agar, pectina, carragenina, l'acetilcellulosa, etc.

La procedura della riduzione era tipica della cucina antica, dove si preparava una salsa di base facendo cuocere, in un pentolone con o senza verdure, per giorni a fuoco lentissimo e sempre mescolando, carni di varia provenienza, ottenendo un vero estratto di carne.

1.1 La maionese

La maionese è una delle salse più famose, insieme alla Besciamella e alla Worcester, e diffusa nel mondo, ma la sua origine è discussa. Il nome della maionese deriverebbe dalla città spagnola di Mahon, dove il cuoco militare di Armand de la Porte, duca di Richelieu, improvvisò, nel 1757, una salsa a base di olio crudo e tuorlo d'uovo sodo.

Il gastronomo spagnolo Jaume Fàbrega e altri, teorizzano l'origine del suo

nome (maonesa in catalano) dalla città spagnola di Mahón (Maó) nell'isola di Minorca. <http://www.viaggioinspagna.it/baleari/minorca-citta-mahon.html>

Lo stesso nome che i cartaginesi diedero all'isola, loro presidio militare formato da un porto fortificato che s'affacciava sulle regioni controllate dai romani, il nome è nato da una traduzione dall'arabo derivato, a sua volta, da Magone Barca, della famiglia dei Barcidi (la stessa di Annibale e Asdrubale), primo governatore al tempo delle guerre puniche.

La cucina araba e cartaginese prevedeva l'uso di condimenti a base di uova e olio d'oliva. I Romani impararono dai Cartaginesi l'uso di questa preparazione.

L'isola era nota per i suoi agguerriti abitanti (i frombolieri delle Baleari), e qui si preparava una salsa del tutto simile alla maionese. La salsa mahonese, che taluni dicono già conosciuta dai latini, si diffuse col nome di maionese.

Sembra possibile che il nome *sauce Mayonnaise* derivi dal nome di Carlo di Lorena, Duca di Mayenne. Sarebbe stata battezzata "Mayennaise" in ricordo del fatto che il duca di Mayenne si concesse il tempo di finire il suo pasto di pollo e salsa fredda, prima di affrontare Enrico IV nella Battaglia di Arques(1589), nella quale il duca risultò sconfitto.

Un'altra teoria fa riferimento alla città francese di Bayonne, nel golfo di Biscaaglia, mayonnaise sarebbe una modificazione di bayonnaise.

È invece da escludersi che l'origine del nome e della salsa mayonnaise sia collegata alla città di Mayonne in Francia, in quanto le notizie dell'uso di tale preparazione sono precedenti alla fondazione di tale insediamento urbano.

Si dice anche che un pittore, che usava il tuorlo d'uovo per preparare le tempere all'uovo, secondo una tecnica antichissima, volendo preservare le sue opere dall'umidità e renderle più lucide, pensò di aggiungere olio al tuorlo d'uovo, provò ad emulsionare con vari oli, di lino, di noci, di vinaccioli e d'oliva. Si accorse che l'olio d'oliva non era adatto allo scopo, perché non resinificava e quindi non asciugava mai, però la fame lo indusse ad assaggiare l'emulsione stesa sul pane e, accortosi che era buona, la preparò ancora divulgando poi la scoperta, in realtà una riscoperta.

Un'altra ipotesi ritiene che il nome maionese deriva da un antichissimo vocabolo francese moyeau che significa tuorlo d'uovo; in effetti questa salsa non è altro che una emulsione di tuorli d'uovo e olio.

La maionese viene comunque utilizzata in svariati modi e preparazioni, si accosta benissimo al pesce, alla carne fredda, viene usata per condire uova sode verdure, o come base per realizzare moltissime altre salse. La maionese è molto usata anche per guarnire e decorare svariate preparazioni.

Opportunamente aromatizzata la maionese, può trovare posto come accompagnamento o decorazione di ogni tipo di piatto freddo. Importante che

la salsa non *impazzisca* durante la preparazione e per evitare ciò, bisogna che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura.

Ingredienti:

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ⌘ 4 tuorli d'uovo crudi | ⌘ sale |
| ⌘ 1/2 l di olio ex d'oliva | ⌘ succo di limone |

Esecuzione:

Mettere i tuorli in una scodella e cominciare a mescolare col cucchiaino di legno aggiungendo l'olio molto lentamente (a filo).

Quando sarà sufficientemente soda aggiungere alcune gocce di succo di limone in cui sarà stato sciolto un pizzico di sale. Una grattatina di pepe o una punta di senape, se destinata ad accompagnare carni bollite..

Se si usano, oltre ai tuorli anche gli albumi, si otterrà una maionese chiara e molto delicata, adatta per il pesce. In questo caso, per montarla, è preferibile usare una frusta meccanica.

1.2 *La salsa verde o Bagnet*

Questa salsa è tipica per i bolliti e ne descriverò una variante preparata da mia nonna per accompagnare il collo ripieno (vedi pag.**Errore. Il segnalibro non è definito.**).

Ingredienti:

- | | |
|--------------------------------|---|
| ⌘ 4 uova | ⌘ mollica di pane raffermo ma non secco |
| ⌘ 1 grosso mazzo di prezzemolo | ⌘ 5 acciughe dissalate |
| ⌘ 4 fese d'aglio | ⌘ 1 manciata di capperi |
| ⌘ olio ex oliva e sale | ⌘ aceto |

Esecuzione:

In un grilletto si pongano i tuorli di quattro uova sode e con una frusta si stemperino bene con olio d'oliva a filo, si otterrà così una sorta di maionese cui andrà aggiunto un'abbondante quantità di foglie di prezzemolo¹ tritate finemente insieme a 4 spicchi d'aglio spellati, agli albumi delle uova rassodate e passati al passatutto un'abbondante mollica di pane lasciata a mollo nell'aceto.

Tritare anche le acciughe dissalate e disliscate e i capperi.

¹ Nell'operazione di mondatura del prezzemolo si conservino alcuni piccioli fogliari (o coste) del medesimo che potranno essere aggiunte con successo alle verdure necessarie ad aromatizzare il brodo di gallina unitamente a sedano, carote ed altre verdure.

Si mescola accuratamente con la frusta si aggiusta di sale e pepe, fino ad ottenere un composto cremoso. Il tocco della nonna era costituito nell'aggiungere, a questo punto, una piccola scatoletta di tonno sottolio sbriciolato e un peperone crudo, fresco o sottaceto, tagliato a dadini piccoli, insieme a due cetriolini, freschi o sottaceto, tagliati anch'essi a dadini.

Con questo bagnetto ci preparavamo anche l'antipasto.

Rubavamo, io mio nonno e mio padre, 3 o 4 crostoni di pane abbrustolito per preparare la zuppa scegliendoli fra quelli un po' bruciacchiati e ancora caldi, vi mettevamo sopra due acciughe sott'olio e versavamo sopra una cucchiata di bagnetto, era una specie di bruschetta fatta al momento nell'attesa di mettersi a tavola.

Con le bruschette bevevamo un vino bianco dal colore dorato, profumato, di sapore fresco, acidulo ed aromatico che mitigava il gusto forte dell'aglio, delle acciughe e dell'aceto.² Questo vino era prodotto nella nostra cantina con un uvaggio di Riesling italico ed altre uve, con un gran lavoro per mantenerlo limpido.

1.3 La salsa genovese

È la salsa usata per preparare il Cappon magro ma si presta a vari usi, accompagnamento con carni bollite, la lingua di maiale o vitello lessata, le verdure cotte specie patate e radici.

La tradizione vuole sia preparata pestando tutto nel mortaio ma oggi è tollerato l'uso del frullatore.

Si può anche condire la pasta come se fosse un pesto ma col prezzemolo anziché il basilico.

Ingredienti:

- ✂ 200 gr prezzemolo
- ✂ 1 manciata di pinoli
- ✂ 2 spicchio d'aglio
- ✂ 100 gr di mollica di pane
- ✂ 1 bicchiere aceto
- ✂ 2 tuorli d'uovo sodi
- ✂ 20 olive verdi snocciolate
- ✂ 2 acciughe salate
- ✂ 1 manciata di capperi
- ✂ olio ex vergine d'oliva, pepe

Esecuzione:

² Solitamente si sconsiglia di bere vino con vivande che contengano aceto quali insalate o altro, ma in questo caso un buon vino si rende necessario.

Mettere nel frullatore la mollica di pane intrisa d'aceto, il prezzemolo, le acciughe dissalate ma non lavate, il sale rimasto è sufficiente a salare la salsa, i pinoli e via via gli altri ingredienti, per ultimi e rossi d'uovo sodi, a questo punto di può ricorrere ad una maionese fatta con tuorli crudi o uova interi (vedi sopra). Versare la filo l'olio, la consistenza deve essere cremosa. La consistenza è anche in funzione dell'uso che se ne deve fare.

1.4 Salsa genovese Napoletana

A Napoli è nota una salsa detta a genovese raccontata in: http://www.portanapoli.com/Ita/Cucina/la_genovese.html

1.5 Salsa Cren



Fiori e radice di *Armoracia rusticana*

<http://www.agraria.org/coltivazionierbacee/arom>

Il cren o rafano o barbaforte (*Armoracia rusticana* fam Brassicacee) è una radice che cresce spontanea sia in pianura che in montagna a bassa quota, dalla cerchia alpina all'Appennino Tosco-Romagnolo.

Tipica della cucina Veneta e Trentina ma conosciuta e utilizzata anche in molte altre parti d'Italia e all'estero (Austria, Ungheria), accompagna egregiamente il **bollito, lo speck, il roast-beef, le carni alla griglia, il pesce e le uova**. Nella tradizione gastronomica tedesca la salsa al rafano è servita con le salsicce, i bolliti e accompagna spesso i piatti a base di uova.

Occorre una particolare cautela nel grattugiarla perché è peggio della cipolla e fa lacrimare gli occhi. Per questo io preferisco frullare.

1.5.1 Salsa Cren alla Piemontese.

Ingredienti:

- ⌘ **2 radici di cren**
- ⌘ **1 bicchiere d'aceto**
- ⌘ **100 gr di pangrattato**
- ⌘ **1 pugno di mollica di pane**
- ⌘ **sale e 2 cucchiaini di zucchero**
- ⌘ **Olioex d'oliva**

Esecuzione:

Lavare la **radice di cren** (deve essere molto fresca e tenera) sotto l'acqua corrente, **asciugarla**, quindi **raschiarla** con il coltello e **grattugiarla** finemente o frullarla, metterla poi in un recipiente e aggiungere il pangrattato o mollica di pane messa a mollo in mezzo bicchiere di aceto bianco, un cucchiaio di olio, un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale fino. Mescolare bene per amalgamare gli ingredienti. Io metto tutto gradualmente nel frullatore e frullo prima adagio e poi un minuto a velocità più elevata.

Si può **conservare a lungo** la salsa, anche per diverse settimane, riporla in frigorifero in un **contenitore di vetro chiuso** e ricoprire la sua superficie con un velo d'olio **d'oliva**. Tenere presente che col tempo il piccante caratteristico si attenuerà.

1.5.2 Salsa Cren alla Trentina

Questa salsa è usata per guarnire i piatti di speck. È preparata piuttosto soda e messa a riccioli estrusi da un sac a poche

Ingredienti:

- | | |
|------------------------------------|---|
| ✂ tuorli d'uovo sodo | ✂ sale e 2 cucchiari di zucchero |
| ✂ radici di cren | |
| ✂ pugni di pane grattugiato | ✂ 1 bicchiere d'aceto |
| | ✂ olio ex d'oliva |

Esecuzione:

Schiacciare i tuorli di due uova sode con una forchetta, Lavare due opìù radici di cren, raschiarle e poi frullarle finemente, aggiungere il pangrattato, i tuorli d'uovo schiacciati, il sale, lo zucchero e l'aceto, mescolando fino ad amalgamare bene il tutto emulsionando con olio ex d'oliva.

1.5.3 Salsa Cren calda o peerada

La salsa cren non è la salsa peerada di cui darò la ricetta più avanti, tuttavia nel parlare comune, specie in area veronese, sono considerati sinonimi.

Ingredienti:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ✂ 150 gr di cren | ✂ 40 gr di strutto |
| ✂ 60 gr di farina | ✂ 1 dl di crema di latte |
| ✂ 15 gr di zucchero | ✂ 2,5 dl di brodo. |
| ✂ cl di aceto | ✂ sale e pepe |

Esecuzione:

Pulire e grattugiare o frullare finemente il cren. Rosolare a parte la farina nello strutto, mescolando bene per sciogliere gli eventuali grumi.

Mettere tutto in una pentolina salare e pepare, aggiungere ½ bicchiere di aceto e un po' di brodo, far bollire a fuoco basso qualche minuto quindi aggiungere la crema di latte e lo zucchero, riscaldare e servire tiepida.

Tenere presente che la cottura fa evaporare il piccante quindi occorre scaldare moderatamente.

1.6 Salsa cocktail detta anche salsa rosa

Aggiungere a 1/2 l di maionese 4 cucchiaini di salsa ketchup e un cucchiaino di cognac. Adatta ai cocktail di scampi o gamberetti.

1.7 Citronette

Spremere un limone aggiungere un pizzico di sale sbattere con la frusta, quindi aggiungere ¼ di l di olio extra vergine di oliva continuando a sbattere con la frusta fino ad amalgamare completamente l'olio e limone.

Il sale va sciolto con il limone prima di aggiungere l'olio onde evitare che il sale non si scioglia completamente

1.8 Agresto

L'agresto è ottenuto schiacciando e filtrando il succo di uva acerba. Si mescola ad olio ex d'oliva e sale come la vinegrette

1.9 Vinegrette

Procedere come per la citronette sostituendo il limone con l'aceto.

1.10 Salsa rossa

Un'altra salsa che accompagna il bollito.

Ingredienti:

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e fare appassire in burro e un poco d'olio. Aggiungere il pomodoro tritato o la passata con il rosmarino e l'alloro. Fare cucinare per 20 minuti finchè si sarà ben addensata. Togliere il rametto di rosmarino e l'alloro aggiungere il peperoncino e olio ex d'oliva, aggiustare di sale e pepe e versare nella salsiera.

Si serve calda o fredda a piacere.

1.11 Salsa Ketchup

E' una salsa agrodolce di origine americana ma molto nota ormai ovunque. E' diffusissima la versione industriale ma si può preparare anche in casa.

Ingredienti:

- ✂ 500 gr di pomodori maturi
- ✂ 1 cipolla
- ✂ sedano
- ✂ alloro
- ✂ noce moscata
- ✂ chiodi di garofano
- ✂ zenzero
- ✂ semi di coriandolo
- ✂ 150 gr di zucchero
- ✂ 75 cl di aceto di vino
- ✂ 1 cucchiaio di farina
- ✂ 1 pizzico di sale

Esecuzione:

Mettere una casseruola, la cipolla, il sedano e l'alloro e coprire le verdure d'acqua, mettere a bollire a fuoco vivace. Gettarvi i pomodori, fare bollire a lungo.

Passare tutto al passaverdure fine e aggiungervi un cucchiaio di farina, mescolare e porre sulla fiamma al minimo per farla addensare.

Aggiungere l'alloro e poi tutte le spezie, lo zucchero, un pizzico di sale e mescolare.

Alzare la fiamma e fare bollire per qualche minuto. Alla fine aggiungere l'aceto e mescolare, passare al setaccio per togliere i residui delle spezie.

Spegnere e fare raffreddare, sistemate la salsa in contenitori di vetro.

1.12 Salsa Ketchup n° 2

Ingredienti:

- ✂ 1 kg pomodori sodi e maturi

- ✂ 200 gr zucchero
- ✂ 400 gr aceto di vino bianco
- ✂ 350 gr cipolle tritate
- ✂ coste sedano tritato
- ✂ 200 gr carote tritate
- ✂ 2 spicchi aglio tritato
- ✂ 2 foglie alloro
- ✂ 1 pizzico timo
- ✂ 1 pizzico cannella in polvere
- ✂ 2 cucchiaini fecola di patate
- ✂ 2 cucchiari senape
- ✂ chiodi di garofano
- ✂ 200 gr olio d'oliva
- ✂ sale pepe



Esecuzione:

Fate rosolare in una capace casseruola con l'olio le verdure tritate. Quando saranno appassite, unite i pomodori spezzettati, i chiodi di garofano, l'alloro e continuare la cottura sempre a fuoco moderato.

Quando i pomodori saranno cotti aggiungere tutti gli altri ingredienti. Salare e pepare.

Mescolare con un cucchiaino di legno e lasciare sobbollire a fuoco molto basso per almeno 2 ore, mescolando

spessissimo. Quando la salsa si sarà ben addensata passarla attraverso la stamigna, togliere l'alloro e i chiodi di garofano raccogliendola in un'altra casseruola. Aggiustare la salsa di sale e pepe. Rimetterla sul fuoco moderato e lasciarla bollire piano per una decina di minuti ancora, controllare che vi sia un giusto equilibrio fra dolce, salato ed acido, quindi versarla in vasi col tappo a chiusura ermetica.

E' l'accompagnamento ideale del bollito e delle patatine fritte.

1.13 La salsa Worcester

È un'altra notissima salsa, non è mai usata da sola ma serve principalmente ad aromatizzare altre salse, per esempio nei condimenti per le insalate, è un condimento agrodolce e leggermente piccante, di colore bruno scuro, molto utilizzato anche per condire carni, sughi, minestre, cocktail e di numerose ricette.

Nel 1835, Lord Marcus Sandys, ex governatore del Bengala, chiese ai farmacisti di Worcester John Lea e William Perrins di riprodurre la ricetta indiana di una salsa. Il risultato fu orribile, tanto che John Lea e William Perrins si scordarono in cantina un barile di salsa che avevano tenuto per loro,

Dopo 2 anni riscoprirono il barile di salsa e, prima di gettarlo via, la assaggiarono nuovamente: quella che sarebbe diventata la salsa Worcester era diventata ottima.

John Lea e William Perrins acquistarono la ricetta da Lord Sandys, fondarono la "Lea and Perrins" e nel 1838 iniziarono a commercializzare la salsa inglese, chiamata Worcester diventata famosa nel mondo.

Si ottiene facendo fermentare in aceto di malto, per tre anni, in botti di legno: cipolle e scalogno, aglio, acciughe, chiodi di garofano, peperoncino rosso, melassa di canna da zucchero, polpa di tamarindo ed erbe aromatiche.

E' una salsa o meglio un aromatizzante, diffusa in tutto il mondo.