

IL FOCUS Il 2022 sarà l'anno internazionale del vetro, perfetto per conservare e non solo

Baccalà di Carnevale Tradizione in tavola con la (vaso) cottura

Dagli splendidi oggetti riemersi dalla storia agli utilizzi di oggi in cucina per preparare piatti sani e scenografici come spiega Cesare Rizzini

Carola Fiora

●● Sabbia, soda, calcare... ed è subito vetro. Sostanze minerali naturali fuse insieme a temperature elevatissime che danno vita a uno dei materiali più antichi utilizzati dall'umanità a cui l'Onu ha deciso di dedicare un intero anno: il 2022.

Le origini? Si perdono nella notte dei tempi, ma è grazie ai Romani se il vetro a partire dal I secolo a.C. si è potuto produrre in tempi più brevi e a costi ridotti, perché scoprirono la tecnica del «soffiaggio» e crearono le prime fornaci per lavorarlo. Così permisero al vetro di trasformarsi da bene di lusso in merce ordinaria. Un significativo numero di reperti di vetri soffiati romani da scavo sono visibili a Brescia, allestiti nelle sale del Museo archeologico di Santa Giulia. Alcuni di questi bellissimi esemplari di grande inventiva sono stati ritrovati nelle necropoli tra città e provincia.

E come scoprirono ben presto anche i Romani da vetro nasce vetro, un contenitore perfetto per conservare cibi e bevande, tanto che ancora og-

gi non solo è un grande alleato in cucina ma ci si può anche cucinare dentro.

Uno dei metodi migliori è la tecnica della vasocottura. Una vera e propria moda scoppiata negli ultimi anni proposta da chef e pasticceri, appassionati di cucina gourmet e salutisti perché è furba e sostenibile, ma non è propriamente una tecnica recentissima. Lo sanno bene le nostre nonne «quando ai loro tempi» preparavano conserve di ogni tipo in vetro, non certo in forni a vapore o microonde, ma in pentole e camini.

Il principio ancora oggi resta uguale: conservare in modo genuino senza conservanti un alimento cuocendolo all'interno di un vaso chiuso ermeticamente, a cambiare semmai è lo strumento perché adesso possiamo utilizzare anche il microonde, il forno tradizionale, la tecnica «a bagnomaria» e, se proprio vogliamo esagerare, anche la lavastoviglie. Non abbiamo osato tanto, ovviamente, ma il viaggio gastronomico del Quinto Quarto continua e abbiamo cercato di capire come abbinare a questo procedimento una ricetta della tradizione locale.

Ne abbiamo trovata una che ben si presta al periodo e anche a questo tipo di cottura:

il baccalà (o stoccafisso) in umido alla bresciana, ricetta originale di Acquafredda, piccolo comune della Bassa bresciana orientale, a poca distanza da Montichiari. Secondo l'usanza è il piatto tipico del sabato sera che segue il mercoledì delle Ceneri, e per questo è chiamato anche «baccalà di Carnevale».

Per preparare la videoricetta (che troverete su ilquintoquarto.com) siamo andati nella cucina del laboratorio artigianale di Alimento, nel regno della sperimentazione gastronomica di Cesare Rizzini, il cui obiettivo è quello di esaltare al meglio i prodotti stagionali, quelli vivi, del territorio, trasformando la materia prima in... alimento.

La vasocottura qui è di casa ed qui che abbiamo capito che è più di una moda in cucina: è, infatti, una tecnica buona, sana e veloce, rispetto ai tempi di preparazione delle ricette originali, e persino più scenografica.

«Con questo particolare metodo si può preparare perfino un intero menù», ha sottolineato Rizzini che nel mostrare passo per passo come realizzare il piatto ha spiegato anche come questa tecnica consenta di ridurre al minimo sale e grassi e conservi intatti i principi nutritivi degli alimenti, rispettando consi-

stenza, sapore e profumi. E siccome si lavora a temperature più basse, e la cottura è meno aggressiva, è anche un ottimo procedimento per la conservazione.

Una tecnica che a Brescia per 10 anni è stata promossa e insegnata, almeno fino al periodo pre-pandemico. Ne è un esempio il corso di specializzazione proposto all'interno della scuola di Alta Formazione in **Cast** Alimenti. Docente Beppe Maffioli, chef e patron da più di 25 anni del ristorante Carlo Magno di Collebeato. «Ho cominciato a insegnare questa tecnica 10 anni fa e la ritengo uno dei metodi di cottura con cui è possibile cucinare. Offre diversi vantaggi, quello maggiore riguarda la velocità nella preparazione e la conservabilità degli alimenti, ma non tutto può essere cucinato con questo metodo».

Un metodo però che ha conquistato qualche chef bresciano che - tra città e provincia - scommettendo sulla tecnica, ha inserito questi piatti nei menu alla carta o da asporto. Per qualcuno è diventata un'idea, il concept di un nuovo prodotto tutto da promuovere. Come Simone Averoldi che al progetto ha dedicato pure un marchio: «Stravaso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il food viaggia sul web

Il Quinto Quarto, un blog per ritrovare la cultura del cibo

Il Quinto Quarto (ilquintoquarto.com) nasce dal desiderio di (ri)leggere un territorio come quello bresciano mettendo alla prova tutti i sensi per scoprire consistenze dimenticate. Cucinare non è solo riprodurre una ricetta presa da un libro o scaricata dal web. È cultura e racconto. Il cibo è ciò che scandisce la nostra vita. Il Quinto Quarto è nato da un gruppo di amici (ma anche giornalisti, fotografi, sommelier, scrittori, blogger, grafici e web

Il **5^o** Quarto
e dintorni

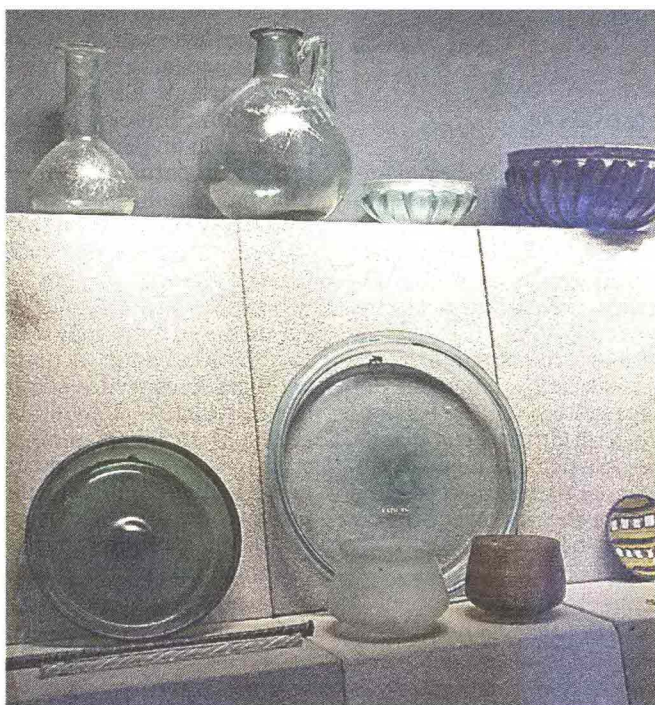


designer) spinti da passione e curiosità per il territorio e per la qualità che sa esprimere l'arte culinaria in generale, bresciana in particolare. Incrocia storie ed esperienze mettendo in comune gli «appunti di viaggio».

10 **Beppe Maffioli**, chef e patron del ristorante Carlo Magno di Collebeato, ha iniziato a insegnare la vasocottura 10 anni

9.400

Le tonnellate di vetro e lattine raccolte da A2A nel Comune di Brescia nel 2021 con la raccolta differenziata e avviate al riciclo



La collezione di vetri esposta al Museo di Santa Giulia FOTO MATTEO MARIOLI



Il baccalà alla bresciana cucinato nel laboratorio Alimento grazie alla vasocottura FOTO MATTEO MARIOLI

Prima fu la terracotta, poi il legno

Si fa presto a dire...
una bottiglia di vino
Tra storia e necessità

L'idea che il contenitore per il vino sia una bottiglia di vetro per noi è scontato e del tutto normale ma in realtà si tratta di una conquista abbastanza recente. Ce lo spiega sul blog Eugenio Ravarini, nel suo articolo in cui racconta come al vetro per il vino sia stato preferito la terracotta prima e il legno poi. Solo quando in epoche più vicine mostrò tutta la sua convenienza, non solo economica ma anche pratica per far decantare il vino, tra i vignaioli e le bottiglie di vetro scoppì un

amore lungo e duraturo. Il vetro per la bottiglia del vino non è un semplice dettaglio, ma di vitale importanza ad esempio nella storia dello Champagne e di conseguenza per tutti i vini spumanti. La diffusione di massa per la conservazione del vino avviene, però, dopo la rivoluzione industriale perché ha saputo rispondere a due necessità: garantire robustezza - anche se negli ultimi anni si stanno sperimentando bottiglie più leggere - e mantenere intatte qualità e caratteristiche del vino grazie al colore che oscura la luce.

