

Sinuoso, dolce e semplicemente irresistibile



È il caramello salato, perfetto per torte e dessert. Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria, svela i segreti di questo ingrediente dalle mille sfaccettature

Mai come quest'anno la pasticceria vuole essere un omaggio all'ottimismo, un inno di speranza per il futuro e per una ripartenza. L'ultima moda è il caramello salato, sinuoso, dolce e con una piacevole punta sapida. Perfetto per torte e dessert, è una preparazione apprezzata anche dall'industria dolciaria. Ed è talmente buono da creare dipendenza. Ce ne parla Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria nel 1997 e oggi titolare dell'omonima pasticceria a Padova.

Maestro Biasetto, qual è il valore dello zucchero nel farci sentire bene?

Il dolce in sé ha permesso all'essere umano di sviluppare delle connessioni cerebrali tali da far sì che si evolvesse. Gli antropologi hanno dimostrato che è lo starter del cambiamento. Lo zucchero è fondamentale perché è il primo alimento che ci fornisce l'energia. Qualcuno lo considera una specie di "droga" perché il nostro organismo ne ha bisogno per carburare. E crea una forma di positività. Le persone, in un momento di depressione o sconforto, si rifugiano nel vino o nel dolce. Consideriamo, ad esempio, il cioccolato: contiene la teobromina che stimola nel nostro cervello i sensori del benessere. Dalle analisi condotte in passato e confermate, è simile alle sostanze che si sviluppano nell'innamoramento. In questo periodo di emergenza sanitaria abbiamo assistito a un aumento esponenziale nella vendita di dolci, un po' perché per molti mesi siamo stati costretti all'isolamento sociale, un po' perché senti maggiormente il bisogno di

zucchero. Un anno fa, a inizio pandemia, tutti si sono buttati nel fare dolci e pane in casa. Adesso basta. Anche perché siamo più liberi di uscire rispetto a prima.

Come spiega il grande uso del caramello salato tra i pasticceri e nell'industria dolciaria, tanto da essere oggi l'ultima tendenza?

I cinque gusti fondamentali percepiti dalle cellule recettrici sono: dolce, salato, acido, amaro e umami, cioè affumicato. Un piatto perfetto ha questi cinque sapori in equilibrio. Nessuno prevarica sull'altro. Anzi, si alternano l'uno all'altro, dando una sensazione di piacevolezza, proprio come nel vino. Il caramello salato è un concetto logico e non nuovo. Furono gli aztechi a introdurre la cottura esasperata della carne con caramellizzazione degli zuccheri in presenza del sale: è la reazione di Maillard, sempre vincente, che avviene in seguito all'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. Non a caso il macaron più venduto dal più grande fornitore al mondo, l'impresa francese Ladurée, è al fior di sale e caramello al burro salato. C'è equilibrio tra il dolce dello zucchero, il salato che vai ad aggiungere, l'amaro quale inizio della carbonizzazione, l'umami viene di conseguenza. Manca l'acidità e neanche tanto perché lo zucchero quando si caramellizza, oltre i 72 gradi, si inverte: una volta bagnato sarà sempre liquido, non sarà mai più solido. In quel momento il ph, l'acidità, scende. E io ho i cinque gusti in equilibrio.

Quali sono i segreti per preparare un perfetto caramello salato?

Si prende una pentolina, la si mette sul fuoco e si preriscalda il contenitore. Poi si versa lo zucchero a pioggia, fin quando inizia a caramellizzare. Lo zucchero di canna si presta meno, poiché tanto più è scuro (dunque impuro), tanto più brucerebbe. Inoltre, contiene la glicerina (che impedisce che diventi un sasso dopo due ore) che carbonizza a 130 gradi. L'operazione va eseguita senza acqua, caramellizzando a secco: quando inizia a scaldarsi il fondo, verso un cucchiaino di zucchero che prima si scioglie poi inizia a caramellizzare e proseguo fino alla quantità desiderata. Mia nonna, a fine cottura, aggiungeva una noce di burro, che si scioglieva istantaneamente e conferiva al caramello il profumo del burro nocciola. Poi lo versava sul marmo e lo tagliava a quadratini.

Quanto e che tipo di sale si usa?

Un grammo. E su questo si apre panorama infinito: quello di Trapani è un buonissimo sale, però ha un potere salino molto elevato, a parità di quantità, rispetto a quello di Cervia. Preferisco sali meno pronunciati e un pochino più minerali, poiché sono meno violenti, soprattutto in degustazione. Esempi di sale prezioso sono quello dell'Himalaya e l'inglese di Maldon, che ha la pecca del costo (22 al chilo), ma ne vale la pena, è spettacolare.

E il caramello mou, come si prepara?

Si aggiunge una quantità di panna pari allo zucchero: ad esempio, 100 grammi di zucchero e 100 di panna. Si fa bollire la panna per evitare che il contrasto di temperatura tra lo zucchero a 170-180 gradi e la panna fredda possa scottare: porto a bollore la panna con un baccello di vaniglia che conferisce aromi unici, verso la panna bollente sopra il mio caramello, piano piano, mescolando continuamente e ottengo un caramello mou. I più esperti, per dare cremosità e togliere un po' di dolcezza, possono aggiungere del burro fino al 50 per cento rispetto alla panna: dunque, 100 grammi di zucchero, 100 di panna, 50 di burro e hai fatto un caramello incredibile.



Il caramello si presta a svariati utilizzi. Ci può dare qualche ricetta personale?

Una mia specialità è il macaron fior di sale. L'aggiunta di un pizzico di sale avviene prima di chiuderlo perché quando lo mangi il sapore non è omogeneo, ma avverti il sale. È molto più divertente e meno banale. Il caramello mou con frutto della passione è un altro abbinamento piacevole: ci consente di preparare Antilla, un dolce con pan di Spagna al cocco, mousse al caramello e passion fruit. C'è anche il macaron fior di sale con passion fruit. E la pralina, che non è nient'altro che un caramello con una parte di nocciole. Mi spiego: pralinare, fin dai secoli passati, significa macinare con un mortaio zucchero, nocciole (oppure mandorle o arachidi) e caramello. Questa frutta secca caramellata diventa pasta. Usando la stessa modalità, il signor Ferrero ha creato il suo prodotto più venduto, la Nutella, ovvero un gianduia con zucchero caramellato e nocciole che contengono il 50/60 per cento di olio: quando le macini l'olio esce dal frutto e rende pastoso il composto dal profumo di caramello che diventa un pralinato. Anticamente la frutta caramellata, ricoperta di cioccolato, nasceva con il termine pralina. I belgi hanno poi diversificato, inventando cremini, cubetti, cioccolato pressato e cioccolatini. Poi c'è la crema spalmabile con il caramello mou e, a fine cottura, anziché aggiungere la panna, si mette la purea di lamponi, un po' di burro ed è speciale. Preparo anche un panettone con caramello mou anziché lo zucchero nell'impasto, togliendo la parte di burro e mettendo le noci pecan al posto della frutta candita. Uno dei dolci più amati in America è la torta pecan pie, al caramello, con sciroppo d'acero e una montagna di noci.

Come si è avvicinato a quest'arte?

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/sinuoso-dolce-e-semplimente-irresistibile/>

Sono figlio di immigrati, ho avuto la fortuna di nascere in Belgio e di potermi formare a Bruxelles, dove ho frequentato una scuola prestigiosa. Ci sono varie di tipi di chiamate, la mia era un'attrazione nei confronti dei dolci. Le mie nonne preparavano caramelle, creme, budini, frittelle, galani, ciambelloni. Forse, era nel Dna di famiglia.

Cosa pensa dei talent culinari?

Io credo che abbiano un'influenza positiva. Le scuole alberghiere non hanno mai avuto così tanti candidati. Le famiglie hanno scoperto un mestiere dove i ragazzi possono realizzarsi. Trasformare la materia non è comune: è la fusione di materie prime apparentemente inerti per creare qualcosa di nuovo. Posso fare un piatto in 20 minuti: metto un petto di pollo sulla brace, le patate nel microonde, lavo un'insalata. In pasticceria in 20 minuti hai solo iniziato a pesare gli ingredienti. Non hai preparato niente. Poi dovrai amalgamare e mescolare nel rispetto dei passaggi e metterai in forno, ma non sai cosa uscirà. L'esame di Stato in pasticceria in Francia è articolato in cinque punti: pesare, mescolare, infornare, far uscire qualcosa di decente dal forno, realizzare qualcosa che somigli a una torta. Con i primi tre sei qualificato dal sistema.

La pasticceria è un'attività che è entrata nelle carceri del mondo, come ce lo spiega?

Il 92 per cento dei criminali che hanno seguito un corso di pasticceria in galera imparano il rispetto delle regole e ad avere pazienza e non torneranno a delinquere. Questa attività insegna a provocare un sentimento positivo. Mangiare un dolce è sempre una gioia perché vai a stimolare quei collegamenti arcaici che hanno fatto di noi quello che siamo oggi.

Rosanna Scardi