

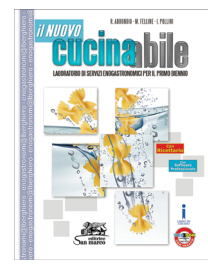
## Il burro: produzione e conservazione

Per la produzione del **burro** è necessario ricavare la panna dal latte, applicando la tecnica dell'affioramento o quella della centrifugazione, e poi pastorizzarla, in modo tale da uccidere i microrganismi eventualmente presenti (soprattutto batteri).

Per facilitare la **produzione del burro**, la panna è sottoposta a una fase di maturazione, durante la quale viene fatta inacidire. La crema maturata viene inserita nella **zangolatrice** e trattata mediante sbattitura. Si procede, poi, nella separazione della materia grassa dal siero (la parte acquosa), in modo tale da ottenere un prodotto finale con un contenuto minimo di grasso pari all'80%. La materia grassa, cioè il cosiddetto **burro grezzo**, è sottoposta a vari lavaggi con acqua fredda. A questo punto, il burro è pronto per essere sottoposto alle ultime operazioni di modellatura, che danno la forma voluta al prodotto, per poi essere confezionato in pani di diverso peso. Il prodotto ottenuto deve essere consumato entro 3 mesi dalla data di produzione e **conservato** in frigorifero nella confezione originale.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





## Il burro in cucina

Il **burro crudo** è usato per:

- ✓ accompagnare alcuni piatti, come carni o pesci alla griglia;
- ✓ dare un sapore e un colore caratteristico a salse e potage;
- ✓ guarnire tartine, crostini e toast;
- ✓ decorare piatti freddi.

Il **burro fuso**, durante la cottura ha la proprietà di insaporire i cibi, mentre unito alla farina manifesta un potere addensante. Usato **freddo**, a piccoli pezzetti, introdotto in emulsioni a caldo, serve per preparare salse montate e creme pasticcere.

In cucina, oltre al burro crudo e fuso, si usa anche il **burro chiarificato** che si può utilizzare come sostituto (o come aggiunta) dell'olio d'oliva per la **frittura**; inoltre, rientra nella composizione di alcune importanti salse di accompagnamento. Il burro chiarificato si ottiene sciogliendo il burro a bagnomaria, eliminando il latticello che si deposita sul fondo e le proteine del latte legate alla caseina, che coagulandosi vanno in superficie. Questa operazione si esegue per evitare che il burro bruci a temperature più basse (120 - 140°), con questo procedimento, invece, il punto di fumo raggiunge i 200 - 240°.

## Olio d'oliva

L'olio d'oliva riveste un ruolo fondamentale nell'alimentazione mediterranea che rappresenta il modello più adatto per il mantenimento dello stato di salute.

L'olio d'oliva si ottiene mediante una complessa lavorazione delle olive. La prima fase consiste in una macinazione dei frutti che produce una **pasta franta**, dalla quale, attraverso una serie di passaggi successivi, si estrae l'olio.

Gli oli d'oliva presenti al dettaglio sul mercato sono soltanto quattro tipi, due vergini e due miscelati:

- ✓ olio extravergine d'oliva;
- ✓ olio vergine d'oliva;
- ✓ olio d'oliva;
- ✓ olio di sansa d'oliva.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





## Oli di semi

Gli **oli di semi** sono estratti dai semi di piante come arachide, mais e girasole, mediante la pressione meccanica dei semi oleosi, con un processo successivo di raffinazione.

L'**olio di arachide** è indicato, in particolare, per le frittiture.

L'**olio di mais** viene impiegato a crudo, poiché è poco stabile in cottura e non è adatto per frittiture.

L'**olio di semi di girasole** è sicuramente l'olio di semi più adatto per essere consumato a crudo, ma anche per la conservazione di prodotti sott'olio. Attraverso la manipolazione chimica di alcuni di questi oli si ottengono i **burri vegetali**.

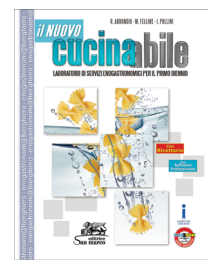
R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**



## I burri vegetali

Gli oli vegetali, normalmente liquidi, nell'industria alimentare vengono convertiti in grassi solidi o semisolidi attraverso il processo industriale di **idrogenazione**. Oltre al burro di arachide e a quello di cocco, la margarina è l'espressione di questo tipo di lavorazione. La **margarina** è un'emulsione solida di acqua in olio (di palma, mais, arachide o girasole). La margarina, grazie alle sue caratteristiche, è utilizzata soprattutto in **pasticceria**, poiché permette la realizzazione di dolci friabili e soffici. Questo prodotto, conservato in frigorifero nella confezione originale, va consumato entro 3 mesi dalla produzione.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**



## L'aceto

L'**aceto** associato all'olio d'oliva e al sale serve per condire insalate semplici e composte e per preparare la **salsa vinaigrette**. In generale, l'aceto è usato per le sue proprietà aromatiche, antisettiche e acidificanti.

È prodotto dalla fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici quali birra o sidro (bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del succo di mele). Per ottenerlo, si sottopone il vino a un periodo di esposizione all'aria in modo tale che l'alcol si trasformi per ossidazione in acido acetico, formando, inoltre, uno strato compatto detto "madre dell'aceto", costituito dai batteri (*Acetobacter*) che provocano tale fermentazione. Alla madre dell'aceto viene addizionato dell'altro vino e il tutto è conservato a una temperatura di 20-25 °C, per un periodo sufficiente a trasformare il vino stesso in aceto. A seconda che si impieghi vino rosso o bianco, l'aceto presenterà una colorazione variante dal giallo tenue al rosso vinoso, che andrà attenuandosi con l'invecchiamento del prodotto.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





## Un condimento di origine minerale: il sale

Il **sale** è un minerale (cloruro di sodio) che riveste un ruolo importante a livello gustativo ed è utilizzato sia per salare (cioè dare sapidità) l'acqua della pasta, sia nella preparazione della maggior parte delle pietanze, che le rende più appetibili. Bisogna però limitarne l'impiego poiché causa ipertensione (aumento della pressione del sangue). In **cucina**, si fa uso di vari tipi di sale, di cui i principali sono:

- ✓ il **salgemma**, che si ottiene per estrazione dai giacimenti naturali in stato di purezza più o meno totale;
- ✓ il **sale marino**, che si ricava, invece, per evaporazione dell'acqua di mare nelle **saline**.

Per quanto riguarda il sale marino, una volta estratto, esso viene raffinato, cioè privato degli altri sali minerali che l'accompagnano (magnesio, potassio, bromo, iodio, rame e così via). In tal modo, il **sale raffinato**, a differenza di quello integrale, è un prodotto altamente purificato, ma proprio per tale ragione eccessivamente concentrato e impoverito di altri componenti utili per la nutrizione (in particolare lo iodio). Per questo motivo, è meglio far uso del **sale iodato**, cioè di sale con la presenza di iodio, un minerale molto importante per il corretto funzionamento della ghiandola tiroide, che regola il metabolismo del nostro organismo. In commercio, il sale si trova in due diverse granulometrie: **fino** e **grosso**. Nella fabbricazione di salumi si usa, invece, il **salnitro** che consente di mantenere il colore rosso delle carni.



# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*balsamico – crema maturata – cucina – di sansa – fermentazione – giacimenti – granuloso – idrogenazione – lardo – maiale – mais – nitrato di potassio – sale marino – semi – vegetali – vergine.*

