

Storie di salse

Tratte da: <https://www.taccuinigastrosofici.it>

Le salse sono preparazioni semiliquide che accompagnano carni, pesci o altro per arricchirne e perfezionarne il gusto. Con tale voce si devono intendere sia il fondo liquido di cottura opportunamente "legato", sia l'ampia gamma di condimenti preparati a parte, caldi o freddi. Alcuni antropologi avanzano l'ipotesi che l'idea di "salsa" potrebbe essere nata all'uomo preistorico quando scoprì che i liquidi sprigionati dalle carni allo spiedo potevano essere usati per cospargere altri cibi al fine di migliorarne il consumo. Il termine salsa deriva dal latino "salsus" (salato), per collegamento agli intingoli salati usati nell'antichità.

Già in Mesopotamia nel III millennio a.C., successivamente in tutto il Mediterraneo, era diffuso l'impiego di salse per condire quasi tutte le preparazioni.

Nell'epoca repubblicana Romana era un tipo di preparazione soprattutto semplice: il garum (una salamoia di pesce) o il nardo (un estratto di valeriana). Successivamente lo stesso Apicio indica la presenza massiccia di spezie ed erbe aromatiche (senape, coriandolo, cumino, aneto, timo, aglio, zafferano o pepe) nelle ricette di salse e intingoli della cucina imperiale.

Si legge in Ateneo che tutti amavano i condimenti e che senza di questi nessuno avrebbe mangiato volentieri carne e pesce. Era importante, per la buona riuscita di un banchetto, conoscere le salse e quindi le spezie e, soprattutto, era importante saperle accompagnare ai cibi. A questo proposito Orazio ricorda che non bastava, al mercato, prendere dal costoso banco dei pescivendoli gli esemplari più pregiati, se non si conosceva le salse che li avrebbero accompagnati. Plinio ricorda che la menta fresca, il cui aroma stimolava l'appetito, era unita in ugual misura alla lattuga per accompagnare piatti di pesce o di uova.

Le salse modificavano il sapore dei cibi, li rendevano più gustosi anche se non si poteva certo dire che il loro odore fosse altrettanto invitante. Plauto dice che l'odore sprigionato da certe salse era analogo a quello derivato dalla mescolanza del sudore e degli unguenti.

Il concetto di salsa come aggiunta di sapore alle pietanze rimase sostanzialmente invariato per tutto il Medioevo, tra le più celebri la salsa comellina e la *poivrade*, preparate a base di brodo e spezie con l'aggiunta di agresto o aceto, e addensate con pane tostato grattugiato.

Nel '300 Guillaume Tirel nel più antico libro di cucina francese: "*Le Viandier*" propone numerose ricette di salse. Pure grandi cuochi rinascimentali come il Platina, il Messisbugo ne offrono un ampio panorama nei loro testi.

Fu nel corso del 600, per l'uso più misurato delle spezie, che si cominciò ad utilizzare come legante di alcune salse la farina. Queste preparazioni erano più gentili e meglio sapevano interpretare il gusto del "naturale" che si andava affermando alla corte dominante l'Europa: la Francia.

È del XVIII secolo la codifica e lo sviluppo francese di tre linee che avrebbero portato alle salse moderne:

- le riduzioni di vegetali, funghi e altri elementi (duxelles, mirepoix) senza aromatizzazioni bizzarre;
- gli amalgami a caldo su basi di burro e farina (i roux), da cui nacquero besciamella o Mornay;
- le emulsioni a freddo, di cui è tipico esempio la maionese.

Nel XIX secolo, sempre in Francia, le tecniche di preparazione delle varie salse vennero sistematizzate soprattutto da Carême e si posero le basi di quel sistema delle salse calde e fredde, brune e bianche, madri e composte che, nelle parole di Curnonsky, "principe dei gastronomi" «sono l'onore e il vanto della cucina francese; esse hanno contribuito ad assicurarle quella superiorità che nessuno discute».

In Italia, tranne che nella Cucina Classica di origine francese, l'evoluzione delle salse è stata molto diversa. Si sono tramandate quelle medievali, come la pearà, la peverada o la salsa verde, bene integrate nelle cucine regionali; il pomodoro ha fornito passati, sughi, salse variamente aromatizzate per le paste nazionali. Non è mai esistita nella cucina italiana una ricerca autonoma sulle salse paragonabile a quella compiuta nei tre grandi secoli della cucina francese; per questo il sistema delle salse riflette ancora quello d'oltralpe.

Il garum romano

Apicio suggerisce l'uso del garum su gran parte delle sue ricette, con la specifica funzione di salare le vivande. Sugli elementi che costituivano questo condimento di base della cucina antica c'è discordanza. Plinio il Vecchio definisce il garum "un liquido di pesce marcio", Varrone lo descrive come salamoia di pesce alla quale era stato aggiunto succo di pere. Certamente il prodotto era composto da interiora a base di pesce fatte macerare in olio assieme a varie erbe.

Il garum resterà presente nella tradizione gastronomica alto medioevale, e fabbriche del preparato erano dislocate a Bisanzio e nell'area adriatica (Istria), come sappiamo da una lettera di Cassiodoro del VI secolo

Nell' VIII secolo il garum veniva commercializzato lungo il Po dai mercanti di Comacchio, e i sovrani Longobardi ne richiedevano una quota al porto fluviale "Parmisiano". Ancora nel secolo IX gli inventari del monastero di Bobbio (appennino piacentino) registrano l'acquisto di due congi di garum sul mercato di Genova, per il fabbisogno alimentare dei monaci.

Le storie della maionese

(di Giorgio Orizio)

La regina delle salse madri fredde affascina ancora oggi cuochi ed appassionati di cucina, le si attribuisce in base a ricerche storico-gastronomiche codificate, la sua prima comparsa in un territorio di confine, le isole Baleari, e più precisamente nel villaggio di Mahòn.

Durante la battaglia di Minorca del 20 maggio 1756, le flotte navali francesi confermarono la loro occupazione dell'isola a scapito degli inglesi, grazie all'intervento delle truppe militari del maresciallo Richelieu. Il cuoco di quest'ultimo preparò questa salsa con i pochi ingredienti a disposizione: uova, sale, limone e olio di oliva e non sapendo come chiamarla prese spunto dal nome della capitale dell'isola, diventando nel gergo comune *sauce mahonnaise*.

Gli ingredienti di facile reperibilità erano però già conosciuti in età antica, e per questo si presume che la sua origine sia ancora più lontana, nell'antichità quando romani e cartaginesi durante le guerre puniche si scontrarono nel Mediterraneo, e l'isola delle attuali Baleari risultava possesso cartaginese.

La contesa franco-spagnola però è ancora aperta dopo che si è scoperto che la città di Mayenne, dalla quale si pensava avesse avuto origine per assonanza etimologica, è stata fondata in età moderna (1790) quando la salsa maionese era già in uso nelle cucine di corte, e quindi non è la sua vera città natale.

La sua comparsa ufficiale in un libro di cucina risale al periodo di Antoine Marie Carême, chef e padre fondatore della *haute cuisine française* nel XVIII secolo, con il nome di *Mahonnaise* o *Bayonnaise* dal nome di una cittadina francese sui Pirenei. Bayonne nella storia della gastronomia locale però è famosa per lo squisito prosciutto crudo IGP, e non per la paternità della nostra maionese. Il velo di

mistero aleggia nell'aria e continuerà nei secoli fino a che gli chef continueranno ad emulsionare con i vortici d'aria delle loro fruste i tuorli d'uova con filo d'olio costante che si integra lentamente, fino a compiere il miracolo gastronomico.

La sua origine si può definire franco-spagnola pensando alla collocazione storico geografica del paese in cui vide la sua primordiale preparazione, mentre francese se pensiamo a colui che ebbe l'onore di gustarla ed apprezzarla e dello chef che la codificò come ricetta fondamentale per la gastronomia transalpina, poi diventata indispensabile grazie ai dettami del re francese dei cuochi: George Auguste Escoffier.

La salsa spagnola

(di Giorgio Orizio)

Perché spagnola? La salsa bruna tipicamente apprezzata dai reali francesi del Seicento veniva addolcita con una passata fine di pomodori provenienti dalla Spagna che ne caratterizzarono il gusto finale.

Alcuni letterati francesi attribuiscono la sua prima apparizione al matrimonio del principe Luigi XIII con la futura regina Anna d'Austria, figlia di Filippo III re di Spagna e da questo avvenimento storico deriverebbe il suo nome.

Mentre la famosa chef e giornalista gastronomica americana esperta di cucina francese Julia Child in una sua ricetta della demi glace, propone una versione con due ingredienti base il fondo bruno o semplicemente "spagnola" e brodo di vitello trasformati in glassa, da queste due metà deriva la salsa bruna poi addensata con il roux.

Si evince che nei secoli il fondo bruno di partenza addolcito con passata di pomodoro nel gergo professionale diventerà semplicemente "la spagnola".

La salsa spagnola o bruna si riconosce dal colore scuro, e si caratterizza per la presenza di fondo bruno addensato con roux. La sua origine è francese anche se il nome potrebbe essere fuorviante, diffusasi per la sua particolare adattabilità con le carni ed altre pietanze, le patate ne sono un esempio molto esaustivo, quando la dolcezza del tubero incontra la complessità aromatica della salsa spagnola.

Tra le salse madri forse è la meno conosciuta per il fatto che viene spesso associata alla *demi-glace*, più concentrata e simile ad una glassa. Altra derivata è la *glace de viande*, una riduzione simile a sciroppo del fondo bruno che con il raffreddamento si gelifica naturalmente. La sua fondamentale importanza nella cucina dal secolo scorso ad oggi non è mai diminuita, la carne arrostita senza di essa non ha il giusto sapore, il fondo proteico ed aromatico racchiude l'essenza totale della preparazione.

La salsa spagnola era facilmente reperibile nelle cucine, perché il fondo bruno era un "must" da rispettare; Il ribollire lento del fondo caratterizzava la percezione olfattiva delle cucine d'altri tempi, quando la brigata gestiva la filiera delle derrate alimentari, nell'intero ciclo produttivo, i semi-lavorati erano pochissimi e le industrie non avevano in mano il mercato. Oggi i brodi, i fondi e le salse sono sostituiti da preparazioni liofilizzate, magari di ottima qualità, ma senza il controllo continuo dell'appassionato cuiniere che personalizzava le proprie preparazioni partendo dalla selezione degli ingredienti primari.

La Worcestershire sauce

La Worcestershire, chiamata per brevità Worcester, salsa liquida e di colore scuro, dal sapore agrodolce e lievemente piccante, è un ingrediente della cucina internazionale.

Poco usata in Italia, dove viene impiegata soprattutto per insaporire carni grigliate, conosce molti più utilizzi nei paesi anglosassoni: zuppe, carni in genere, pesce, verdure, insalate come la *Caesar*, piatti come il chile con carne o *bacon and eggs*. Viene considerata talvolta “il tocco segreto dello chef”. È indispensabile nei cocktail, il *Bloody Mary* in particolare. E ha una storia abbastanza particolare.

Nel 1835, dopo il rientro in patria, l'ex governatore del Bengala, che aveva assaggiato in India una salsa particolare (probabilmente un condimento fermentato tipo il latino *garum*), chiese a due farmacisti di Worcester di realizzare un condimento simile. Fornì loro anche una ricetta contenente varie spezie indiane. I due farmacisti, John W. Lea e William H. Perrins, si diedero da fare per ottenere tutti gli ingredienti, prepararono la miscela e l'assaggiarono: imbevibile, troppo forte! Buttare via tutto dispiaceva, misero il barilotto in cantina e lo dimenticarono.

Qualche anno dopo lo riscoprirono per caso, e sempre nell'ottica di non buttare nulla se proprio non fosse inevitabile, riassaggiarono il contenuto. Scoprirono così che dopo una fermentazione di 3 anni, la salsa era gradevolissima. Nel 1838 usciva così la prima bottiglietta con il marchio Lea&Perrins, un marchio che ha fatto davvero la storia della salsa.

La ricetta originaria ovviamente non viene divulgata, ma si sa che contiene: aceto di malto (ricavato da orzo) e aceto di alcol; tamarindo; zucchero e melassa; sale e acciughe spagnole; aglio, cipolle; spezie, tra cui probabilmente chiodo di garofano, peperoncino e pepe; aromi, tra cui salsa di soia.

Per gli inglesi, la Worcester è una sorta di panacea. Aggiunta a strane misture, risolleverebbe dopo una sbornia. Inoltre faciliterebbe la digestione di qualsiasi piatto, permettendo perfino di “guardare la testa di maiale salata mentre si viaggia su una nave con il mare grosso”.