

L'arte di rosolare

(tratto e adattato da: G. Marchesi, *Oltre il fornello*, BUR Rizzoli, Milano 1986)

I principi della corretta rosolatura si fondano su tre rigorosi rapporti:

- il primo è quello che intercorre tra la dimensione dell'alimento e il diametro della casseruola: se quest'ultimo è eccessivamente ampio, la superficie di grasso che rimane scoperta tenderà a bruciare; viceversa, se il cibo è troppo ammassato, si formerà del vapore che lo farà stufare anziché rosolare a dovere;
- il secondo concerne la quantità di calore richiesta dal tipo di condimento impiegato: ogni grasso tollera infatti una determinata temperatura oltre la quale brucia, divenendo indigesto. D'altra parte al disotto d'un certo grado il cibo non rosola;
- il terzo, infine, riguarda la proporzione tra l'intensità della fiamma e lo spessore della casseruola: il giusto spessore è quello che consente alla casseruola, una volta che essa abbia accumulato il calore necessario, di mantenerlo quando vi si inserisca l'alimento.

Da quanto detto, risulterà chiaro che - una volta scelta la casseruola del diametro e dello spessore adeguato e stabilito quale grasso convenga impiegare - la quantità di calore necessaria per rosolare rimane la stessa indipendentemente dalla natura dell'alimento da cuocere. In tal modo solo i tempi di cottura varieranno.

Per quanto riguarda poi il grado di rosolatura, personalmente ritengo che quello consentito dal burro sia sufficiente anche per le carni rosse. Non condivido infatti la predilezione che taluno accorda alla carne "abbrustolita", su cui si è formata una vera e propria crosta.

In fatto di rosolatura, non c'è dubbio che i migliori risultati si ottengano utilizzando casseruole di rame stagnato dello spessore di circa 3,5 mm. Il rame è infatti un eccellente conduttore di calore, mentre lo spessore ragguardevole consente di mantenerne la quantità necessaria. Lo stagno, per parte sua, non attacca, non altera il sapore dei cibi e possiede quel colore che permette di controllare le varie fasi della cottura. Tanto per fare un esempio, è così che la schiuma del burro che svanisce e il colore nocciola cui esso tende (cose che lo stagno fa risaltare perfettamente) ci indicano che è giunto il momento di inserire il pezzo da dorare. Le casseruole adatte alla rosolatura sono di due tipi. Entrambe a bordo basso, l'una ha forma cilindrica (sautoir), l'altra a tronco di cono

(sauteuse); quest'ultima va utilizzata quando, a cottura ultimata ed estratto l'alimento, si dovrà deglassare il fondo (cioè sciogliere con un liquido i depositi albuminosi rimasti attaccati): per montare la salsa, infatti, occorre raggiungere con la frusta ogni angolo della casseruola. Nel contempo il colore neutro dello stagno consentirà di controllarne il grado di lucentezza.