RAPIDI FULMINI, LENTE COTTURE E TORTA DI MELE

giorgio maggi

In una afosa giornata nell'agosto del 1777 a Cremona, durante un temporale estivo, il campanile della chiesa di SS. Siro e Sepolcro, nei pressi del cinquecentesco ospedale, venne colpito da un fulmine che lo circondò i luce e lo attraversò senza lasciare danni. Il racconto di questo evento spettacolare osservato da tanti cremonesi fu studiato dallo statunitense Benjamin Franklin che lo definì "esperimento Cremona" ed è ricordato in "Memorie storiche della città di Cremona" da Lorenzo Manini.

In quegli anni Benjamin Franklin approfondisce il fenomeno elaborando l'invenzione del suo parafulmine mentre collabora con Benjamin Thompson nella progettazione di strumenti per produrre fuoco con massima resa: tra questi la celebre stufa in ceramica Franklin, forni a convezione, pentola a pressione, macchina per il caffè.

Benjamin Thompson Conte Rumford, negli stessi anni verifica nel suo caminetto chiamato con il suo nome, che una cottura a bassa temperatura, compresa tra i 70 ° e 90° per tempi a prima vista irragionevoli (ore) , può favorire una qualità superiore nei cibi cucinati in questo modo. Non è estranea a questo tipo di cottura la tradizione culinaria cremonese che dal medioevo vanta la cottura lenta di carni come la "spalla cotta" particolarmente amata da Giuseppe Verdi

Il metodo è molto simile alla pastorizzazione e può essere utilizzato anche per la cottura di curiosi e gustosissimi dolci. Non è estranea alle scoperte di Thompson, la moglie Marie-Anne Pierrette Paulze la cui miglior ricetta, molti sono pronti a sostenere, sia la Newton Pippin Upside-Down del Book of Recipes di Benjamin Franklin, torta che richiede mele renette, zucchero, burro, uova, farina, latte e lievito.

Marie-Anne forse voleva esorcizzare nella torta la sua responsabilità di musa delle scienze rinnovando nell'impasto pasticcero le ansie dei famosi scienziati a cui era affezionata: il primo Newton colpito dalla mela staccatasi dall'albero sotto il quale riposava, il secondo Lavoisier, suo primo marito, alla ricerca dell'essenza della natura ma morto di Rivoluzione, il terzo Franklin a cui Anne fece un dolce ritratto, il quarto Thompson il più fortunato forse perché più avveduto in politica e conosciuto per la frase" An Apple a Day, keeps the Doctor away" .

Ho riprovato a fare la Newton Pippin di mele in un moderno Slow Cooker a bassa temperatura che mia moglie si rifiuta di usare per … timidezza. La torta c'ha messo cinque ore per cuocere … un fulmine!

Un omaggio alla nostrana "bertulina" fatta con uva fragolina, torta cotta lentamente nella cenere mantenuta calda dalle braci del camino di casa.