

ALCHIMIA DI FARINA

Ingrediente principale per pane, pasta e dolci, ma anche ispiratrice di un nuovo spazio-laboratorio, evocando una gamma di toni dal bianco al crusca

Ancora oggi la farina dovrebbe condizionare gli spazi della cucina. Questo ingrediente base rappresenta uno dei componenti principali dei nostri piatti ed è soprattutto l'elemento principe per la realizzazione del pane.

La farina ha accompagnato la storia e l'evoluzione alimentare dei popoli occidentali per i quali è a tutt'oggi un ingrediente fondamentale dell'alimentazione. Se parliamo di farina, ne dobbiamo considerare l'infinità varietà di tipi, le principali di grano tenero e di grano duro, quest'ultima particolarmente conosciuta nei paesi mediterranei per la produzione della pasta, ma anche le farine di mais, di miglio e la farina integrale, la manitoba detta farina di forza per la presenza di una maggiore concentrazione di glutine che consente di rendere la lievitazione più efficace. Queste farine sono protagoniste di cibi che tutti conosciamo: dal pane alle focacce, ai dolci e alla pasta per citarne alcuni, frutto di tradizioni millenarie che hanno radicato specificità nei diversi luoghi e plasmato il gusto collettivo. Basti pensare al pane e a come questo in ogni paese o città abbia caratteristiche organolettiche molto differenti, come ad esempio il pane toscano senza sale e il pane di segale del centro Europa, che ci indicano la versatilità delle farine come elemento comprimario alle più diverse caratterizzazioni di sapore. Le farine soprattutto nel passato erano usate giornalmente per la preparazione in casa del pane o della pasta e nella cucina tradizionale la madia occupava un posto d'onore per conservarle accanto agli impasti da lievitare e al pane, insieme alla tavola dove si impastava e si tirava la sfoglia e la si manipolava all'occorrenza.

Attualmente nella cucina moderna quell'utilizzo della farina e la sua lavorazione sono meno presenti giacchè siamo ormai abituati a consumare pane e soprattutto pasta già confezionati, ma è altrettanto vero che per chi è amante della cucina la preparazione del pane, della pasta e dei dolci fatti in casa costituisce ancora un appuntamento importante. Attraverso la tecnologia dei moderni elettrodomestici che consentono di automatizzare le lunghe lavorazioni di impasto, lievitatura e cottura, oggi è diventata più agevole la realizzazione di questi cibi. Pertanto se pensiamo all'uso delle farine nella cucina attuale possiamo identificare vari contenitori dove conservarle e riconoscerle, possibilmente al riparo da sbalzi di temperatura e dall'umidità, vicino a un piano di sufficiente ampiezza per impastare e all'occorrenza spianare l'impasto. In quest'area possiamo collocare tutta l'attrezzatura occorrente per la lavorazione della farina, dagli utensili più tradizionali come il mattarello a quelli più evoluti come la macchina del pane. I diversi tipi di impasto e/o lievitatura richiedono il controllo della temperatura dell'acqua ed eventualmente delle uova: questa necessità ci induce ad identificare uno spazio complesso dove i vari elementi che interagiscono devono essere controllati sia nella conservazione sia nell'uso in tutti i loro aspetti, finanche nell'illuminazione per consentire un'efficace visione delle varie fasi di lavorazione.

Da queste considerazioni si deduce che molti sono gli elementi che consentono di immaginare questo nuovo spazio come una zona attrezzata ad hoc, parimenti a quanto accade per la zona cottura e lavaggio, che possa accogliere quello che effettivamente può essere l'angolo più alchemico della cucina.

Le farine, sotto questa lettura, ci fanno scoprire un nuovo angolo che si arricchisce dei colori dai toni del bianco fino al bruno della crusca e al giallo del mais, del profumo del pane sfornato o dei dolci sino alle innumerevoli forme che consentono poi di arredare la tavola. Un angolo che diventa ponte tra la tradizione e l'innovazione, dove il piacere di preparare i vari impasti si coniuga alla nuova creatività.