

TAGLIATELLE, LUNGHEZZA NON PIÙ MISTERIOSA

LUNGHEZZA DELLE TAGLIATELLE, LA TRADIZIONE AVEVA RAGIONE

Giovanni Ballarini



Ovoalbumina

Discorso corto e tagliatelle lunghe è un'antica massima bolognese ormai quasi più dimenticata. Se sul discorso non vi sono dubbi che debba essere breve, perché le tagliatelle dovrebbero essere lunghe e soprattutto quanto? Il 16 aprile 1972 Francesco Majani e Alcino Cesari, a nome dell'Accademia Italiana della Cucina, presso la Camera di commercio di Bologna depositano una tagliatella d'oro zecchino e stabiliscono la larghezza della tagliatella bolognese: 12.270esima parte dell'altezza della Torre degli Asinelli, pari a otto millimetri. Se la larghezza è importante, la lunghezza è a piacere, anche se era da preferire quella lunghissima che deriva da una grande sfoglia tirata a mattarello. Ma perché?

La pasta all'uovo si prepara con farina di grano tenero e uova, ottenendo un impasto che, dopo un'intensa lavorazione a mano, con un lungo mattarello è trasformata in una sottile e larga sfoglia, che non deve avere buchi o strappi. Da questa sfoglia arrotolata si

ottengono le tagliatelle la cui lunghezza dipende dall'ampiezza della sfoglia. Oggi sappiamo che le tagliatelle lunghe hanno una qualità che deriva dall'arte della sfoglia e che inizia dalle uova e loro proprietà, come dimostrano dettagliate ricerche scientifiche.

Le tagliatelle sono prodotte con l'uso di uova intere (tuorlo e albume) e la loro compattezza è legata più alla qualità proteica che alla quantità dell'ovalbumina che svolge un ruolo importante nello sviluppo della rete proteica della pasta durante la fase di miscelazione dell'impasto e il processo di cottura. Il tuorlo, a causa del suo contenuto lipidico, invece indebolisce la rete proteica, ma migliora il colore della pasta che dai consumatori è percepito come fattore di qualità. L'ovalbumina ha proprietà coagulanti e gelificanti in grado di interagire con le proteine del glutine, rafforzando il reticolo proteico della pasta, in questo determinando la qualità dell'impasto e la possibilità di ottenere una larga sfoglia da cui ottenere lunghe tagliatelle con ottimali caratteristiche gastronomiche.

L'ovalbumina costituisce il 54% della proteina totale dell'albume d'uovo, è composta da tre frazioni (A1, A2 e A3) che differiscono per il contenuto di fosforo e contengono un gruppo disolfuro denaturato dal calore, assorbimento superficiale, pH, agitazione, agenti denaturanti diversi e anche dal tempo e i modi di conservazione di conservazione dell'uovo. Inoltre l'ovalbumina, che ha una forma globulare, si modifica con l'agitazione passando da una forma globulare a una forma lineare. Con queste trasformazioni l'ovalbumina un ambiente acquoso crea una schiuma molto resistente, mentre in altre condizioni come con la lavorazione della pasta e come si è detto, interagisce con le proteine del glutine determinando la formazione di un reticolo proteico.

Perché le uova contengono ovalbumine, le più importanti proteine dell'albume, ancora non lo sappiamo e neppure abbiamo ipotesi accettabili. Oggi però conosciamo che le loro proprietà funzionali sono influenzate da molteplici fattori che agiscono a livello di allevamento delle galline ovaiole e conservazione delle loro uova. Comprendiamo quindi perché per ottenere tagliatelle lunghe e di alta qualità bisogna usare uova fresche se non

freschissime, e soprattutto quelle di grande taglia che contengono più albume rispetto al tuorlo. Conoscendo l'attività delle ovalbumine capiamo anche perché le massaie lavoravano intensamente e a lungo l'impasto di farina e uova, con l'abitudine di lasciarlo brevemente riposare, ricoperto da un telo perché non si asciugasse, prima di tirare la sfoglia con il mattarello. In questo modo l'ovalbumina ha il tempo di passare dalla forma globulare a quella lineare e formare il reticolo proteico che dà alla pasta la forza di essere trasformata in un'ampia sfoglia, dalla quale ricavare tagliatelle lunghe e di alta qualità gastronomica.

Molto resta da scoprire nell'ancora misterioso mondo delle tagliatelle lunghe e se vi sono razze o linee genetiche di galline che depongono uova che meglio si prestano per avere l'eccellenza delle tagliatelle e altre paste fresche. Nulla sappiamo inoltre sull'uso di altre uova e in particolare perché nel passato le massaie usavano le uova di anatra e anche di oca per fare la pasta. Possiamo però supporre che le nostre antenate si erano accorte che queste uova davano un impasto più forte, perché il rapporto tra tuorlo e albume di queste uova, soprattutto d'oca, è superiore rispetto alle uova di gallina, tanto che forse per questo aggiungevano all'impasto un poco d'acqua o qualche uovo di gallina.

Non più misteriosa è la bontà delle tagliatelle lunghe, che potrebbero essere commisurate in almeno 97 centimetri, un centesimo dell'altezza della Torre degli Asinelli, la torre bolognese medievale più alta d'Italia.

Bibliografia che non è necessario pubblicare

Alamprese C. - Influenza della quantità e della composizione dell'ingrediente uovo sulla qualità della pasta fresca – Pastaria, 20 Luglio 2010.

Alamprese C. - Proprietà pastificatorie dell'uovo in relazione all'età dell'ovaiola – Pastaria, 4 Marzo 2011.

Alamprese C., Casiraghi E., Rossi M. - *Mechanical and rheological properties of fresh egg pasta as affected by shell egg*

production factors - International Journal of Food Science & Technology, 13 August 2012

Alamprese C., Casiraghi E., Rossi M.- Modeling delle caratteristiche della pasta fresca all'uovo per il contenuto di uova e il rapporto albume/tuorlo - Giornale di Ingegneria Alimentare 93, 302 – 307, 2009

Alamprese C., Casiraghi, E., Rossi, M. - *Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity* - Journal of Food Engineering, 89 (1), 1-7). 2008.

Alamprese, C., Casiraghi, E., Rossi, M. - *Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio* - Journal of Food Engineering, 93 (3), 302-307, 2009.

Alamprese, C., Iametti, S., Rossi, M., Bergonzi, D. - *Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta* - European Food Research and Technology, 221 (6), 759-767, 2005.

Athaulpa Vaz de Melo R. - *Proteínas do albume e propriedades funcionais de gelatinização e formação de espuma* - Sci. Agric. (Piracicaba, Braz.) 63 (3), 291-298, 2006.

Carini E., Curti E. - La pasta: influenza del processo e della formulazione sulle sue proprietà nella letteratura scientifica – Pastaria, 7 ottobre 2016.