

DELICATA e varia — se questi due aggettivi sono sufficienti a sintetizzarla — la nouvelle cuisine accoglie tra le pieghe dei suoi ricchi menu il latte, la panna il burro. Con parsimonia, però, come detta Gualitero Marchest che della nuova cucina è il padre italiano Proprio con lui abbiamo fatto una piacevole conversazione gastronomica a base, appunto di latte

punto di latte

— Gualtiero Marchesi, esiste una cucina considerata universalmente raffinata e con alla base il latte?

*Non ci si pensa automaticamente, è vero ma il latte con i suoi derivati naturalmente è uno degli ingredienti piu importanti in cucina. Mi vengono in mente le saise la piu importante si chiama Supre ma, sauce supreme per diria con i francesi «È a base di panna o megho diciamo che viene terminata con la panna per renderla piu elegante Anche la besclamella, se la si vuole preparare in modo tradizionale alla fine si termina con la panna e questo è il segreto della sua delicatezza. Sul concetto di raffinatezza nutro invece qualche dubbio Non perche ritengo latte panna o burro ingredienti poveri al contrario ma perche spesso si associa in modo errato la raffinatezza della cucina ai costo degli ingrefinatezza della cucina al costo degli ingre-

rinatezza della cucina al costo degli ingrecient .

— Quindi non è detto che una cucina
ricca sia anche raffinata?

- No a vo 'e lo è molto di piu la cucina
povera Mi spiego Penso che alla base del
la cucina ci sia soprattutto l'uomo, una
buona pasta può essere concettualmente
piu raffinata di un piatto ricco di ingre
dierti costosi ma preparato con banalità
E anche una questione di misure Diffido
sempre di coloro che giudicano male la
panna perche non la samo usare. Una salsa a base di panna se e preceduta e segunta
bene staccia da al'ri platti da un tocco di
limezza ma deve essere acidulata al punto
giusto e non risultare stucchevole— è il burro"

lo amo il burro anche se oggi si usa

OME si fa a diventare grandi iri prend tori la orando latte? E una curiosita che sorge immediata quando si guarda la linea ascendente dise gnata dal fatturato dell'azienda messa in piedi da Calisto Tanzi in quel di Collecchio Parma esattamente venticinque anni fa. La Parmalat cominciò infatti la sua attivita nel 1982 gendendo cento quintale la latte. ta nel 1962 vendendo cento quintali di latte fresco pastorizzato al giorno Tutti gli operatori dei settore sono concordi nel dire che sotto il profilo economico vendere latte ha dalla sua il vantaggio della continui ta giornahera un reddito assicurato in somma Fla il valore aggiunto e basso Altora come e riuscito questo imprenditore parmigiano a costruire un'azienda in cui oggi il latte pur rappresentando in termi ni assoluti vi 30% dell'intero ronsumo na zionale costituisce meno della metà dei suo giro d'affari?
Risposta numero uno guadagnare sul

suo giro d'affari?
Risposta numero uno guadagnare sul latte riuscendo a diffonderio in zone dove non riusciva ad arrivare per motivi di conservazione Risposta numero due una vol ta realizzati profitti reinvestirii, diversificando su prodotti a piu alto valore ag giunto succhi di frutta passata di pomodoro merendine e biscotti, una serie di latt. speciali yoguri, dessert e, da un anno, perfino vino Profitti che hanno permesso inoltre i acquisizione di una rete televisiva che ha i conti in attivo Il segreto e avere idee E quello che sostiene lo stesso Tanzi,

che ha i conti in attivo. Il segreto e avere idee E quello che sostiene lo stesso Tanzi, e riguardando la storia aziendale, bisogna dargiti ragione. La prima «idea luminosa ful IUHT.

La Parmalat fu la prima a credere negli anni sessanta, che i investimento nel nuovi macchinari per sterilizzare il latte, brevettati in Svezia, potesse essere assai redditizio

ditizio

I fatti le diedero ragione Arrivarono allora anche nel Centro e Sud d'Italia i primi
cartoni, confezionati in tetrapack, di un
latte forse poco saporito, ma pur sempre
latte Oggi, si diceva, l'UHT rappresenta
meno della metà del fatturato Parmalatma si riesce ancora a guadagnare con il
latte? Si tratta di un problema reale è un
dato ormai acquisito che i consumi piu di
cosi non saliranno, anzi, è prevedibile che

Burro, panna Il paradiso è in cucina

Intervista a GUALTIERO MARCHESI



Il caso Parmalat Dalla stalla al top-business

scendano nascono meno bambini, non c'e piu quella povertà che costringeva molte famiglie a cenare a caffeliatte «Piu che da-re al prodotto un'immagine di forza e di salute — dicono i dirigeniu dell'azanda — non si può piu fare per conquistare merca-

ti.

Certo, a sostegno del latte c'è una certa idea di grande qualita e di genunità che noi perseguiamo: abbiamo perfezionato le tecniche di sterilizzazione per foghere del tutto il gusto di cotto e dare un prodotto il piu naturale possibile, ma gli spazi di sviluppo sono ormai esauriti. L'inventiva degli addetti alla promozione si concentra oggi su prodotti nuovi, perseguendo la strategia della diversificazione. Sebbene

l'industria alimentare sia «matura», le in-novazioni finora introdotte hanno avuto una buona rispondenza, a causa di quel tanto di originalità necessaria per farsi largo su un mercato già saturo in termini mantifatti. Il nrime torco di norità finoquantitativi Il primo tocco di nevità furo-no i succhi al 90% di frutta (100% negli agrumi), in un'epoca in cui non si sapeva con che cosa erano fatti. Poi tutti i produtcon che cosa erano fatti. Poi tutti i producti si sono adeguati, ma il primo ci ha guadagnato, al punto di fatturare oggi 62 miliardi... Stessa procedura per la passata di pomodoro. Qui l'idea fu l'applicazione di un trattamento sotto vuoto per contrastamoito meno di una voita in cucina, soprat-tutto fritto, ma per quanto riguarda le sal-se è l'ingrediente che serve a montarie, a renderle cremose, ricche-

se è l'ingrediente che serve a montarie, a renderle cremose, ricche

— Perché su usa sempre meno? Sono cambati gusti o per altri motvi?

- E considerato meno sano dell'olio, ma insisto che dipende dall'uso che se ne fa e, dico la verità, sono cresciuto a burro e nella cottura lo ritengo un ingrediente indispensabile. Io tendo a fare una cucina mediterranea d'estate e mitteleuropea d'inverno Con il clima freddo non cucino per esempio erbe fresche, fresche nel senso di ribe dai sapori e dai profumi intensi, ma preferisco il timo il rosmarino petché appunto preparo una cucina invernale con la selvaggina, il caprolo e non potrei mai metterci erbe come il cerfoglio o l'erba ci-polina, non avrebbero senso Ecco che allora compare il burro, l'ingrediente che mi serve meglio per arricchire le salse anche di calorte, importanti per l'organismo in questa stagione.

— Allora olto per condure burro per cuocere e panna per dare un tocco di raffina tezza a un patto.

- Si, senz'altro, ma insisto ci vuole misu ra con tutti gli ingredienti.

— A questo punto non posso fare altro che domandarle una ricetta.

Niente pesi e misure però, lasciamo a chi decide di preparare questo piatto un po' di autonomia.

SCALOPPA DI SALMONE ALLA LATTI GA
IN SALSA DI VINO ROSSO
Prendere due scaloppe di salmone e ta
gitarie sottili Vanno coste solo da una parte
muna padella antiaderente Quando la cottura e al punto giusto, lavare e tagliare a
sirsicoline una foglia di lattuga passala leggermente al burro e bagnata con la panna
Una volta pronta la chiuderemo tra le due
scaloppe di salmone ma dalla parte rimasta
cruda Fare quindi una riduzione di vino rosso e scalogno, montare la salsa al burro che
servirà a cospargere questa specie di sandwich al salmone

distacco dell'acqua dalla polpa Risultato un prodotto omogeneo, con cui si può con dire la pastasciutta a freddo L'ultima nata e una serie di minestre pronte, che banno poco da spartire coi soll-ti minestroni in barattolo in quanto a gu-sto L'innovazione di prodotto che finora ha dato continui incrementi di fatturato con se guidenta ancora valuta insteme a ha dato continui incrementi di fatturato viene giudicata ancora valida, insieme a un fortissimo supporto promozionale e pubblicitatrio «in prospettiva — dicono al-la Parmalat — punteremo sempre piu sul-la ricerca di prodotti nuovi e sui mercati esteri.

la ricara di prodotti nuovi e sui mercati esteri.

Gia oggi l'export e in crescita in alcuni settori la passata di pomodoro, amata negli Stati Uniti dal cultori della dieta mediterranea, i latti speciali, come quello adattato alle esigenze di chi, per carenze enzimatiche, non riesce a digerire quello normale, il vino, altro prodotto imediterraneo da distribuire in una confezione dacilei, il tetrapack. Le dimensioni della Parmaiat sono abbastanza anomale rispetto alla strutture italiane nei settore allimentare. Molti hanno fatto congetture sui suo futuro quando tutti i grandi dell'economia italiana puntano sulla finanza e sulle partecipazioni in azende di settori diversi, basta la sola diversificazione di prodotto a tenere nel futuro? Quali sono le prospettive in un mercato così maturo? «L'attenzone al rapporto alimentazione-salute è a nostro avviso vincente. E un programma per il futuro. Così, nel chiuso del laboratori si preparano i prodotti del Duemila. Qualcosa si è già cominciato a fare, proprio a partire da quel latte che sembrava quasi in decadenza. Biotecnologie, è il segreto, o, volendo, ecologia del corpo uma.

mento, o, voienato, ecologia uei corpo imano
Nell'ecosistema interno all'uomo si possono combattere tra loro batteri buoni e
batteri cattivi. Se i primi sconfiggono i secondi, senza ricorrere all'artificio dei farmaci, ma solo inserendoli negli alimenti, il
gioco e fatto. Alla Parmalat hanno cominciato con lo yogurt, immettendovi due tipi
di batteri dalle prestazioni pare splendide per la salute. Per di pin utili a
migliorare il gusto Domani, chissak le ricerche procedono La salute ha un gusto
dolce.

Un toccasana prelibato di nome yogurt

una coppia di microrganismi può essere prodotto su scala indu-striale con due sistemi ia fer-mentazione in grossi contenitori (tank), succesvivamente, l'omo-

ANDIDO e cremoso, ricco di frutta fresca o conservata, elaborato con l'aggiunta del sapori quasi inediti della crusca e del germe di grano, leggermente acidulo ma proprio per questa sua caratteristica ricco di qualità nutrizionali e dietetiche Parliamo di yogurt, un prodotto fresco, derivato del latte che soltanto negli ultimi anni ha conquistato una fascia di pubblico adulto, attento alle novità alimentari, curioso di sperimentare nuovi sapori, ma senza perdere di vista soprattutto la qualita.

Dello yogurt, accoppiato all'immagine di salute e bellezza tanto sfruttata dalla pubblicita, il consumatore medio sa però ben poco Se le marche e i tipi — alla frutta esolica, misto bosco, alla banana e da ultimo anche al mie le — sono relativamente noti, co banana e ua untinio anche ai inne e — sono relativamente noti, co sa rende lo yogurt un prezioso complemento nell alimentazione moderna? E quali sono le caratte ristiche che li differenziano gli uni dagli altin al di la della confezione e degli «additivi» naturali come la frutta, estranei però al latte che ne e i ingrediente princi

pe?
Cominciamo col dire che lo yogurt e un prodotto fresco quindi
deperibile al quale si devono prestare tutte le attenzioni di carat
tere conservativo Ottenuto dalla

S E II. DILEMMA sull origine del gelato non e mai stato risolto la sua data di nascita in Italia e cosa etta Fu infatti Bernardo Buontalenti famoso architetto e festanolo del 500, a stupire la corte di Cosimo De' Medici con il primo gelato che la storia della cultura gastronomica nazionale conosce

Da quel gentale accoppiamento di ingredienti semplici e genuimi come il iatte lo zabalone e la frutta, il gelato italiano ha fatto tanta strada. E emigrato per esempio nel nord europeo conquistandosi un posto al freddo sole dei rigidi inverni svedesi con la chili di consumo all'anno per abilante. Sempre nel Vecchio Continente anche i norvegesi non rinunciano al loro chilo mensile seguiti nell'ordine dalla Danimarca, Svizzra, Irianda, Oianda.

Nella lista degli estimatori di gelato l'I-talia invece, contrariamente alle apparenze del costume estivo che vede fiorire coni quasi a ogni angolo di strada, non e che agli ultimi posti con notevoli differenze di gradimento addirittura tra aord e sud. I dati piu recenti sul consumo di gelato nel nostro paese risalgono al 1985 anno in cui sono stati mangiati 2,45 miliorii di quintali di gelato para 4.3 chili per abitante. Di questi quantitativi i maggion consumatori sono poli settentrionali (il 54% dei gelati di produzione industriale e artignanale viene acquistato al norde e solo il restante 46% è ripartito tra il sud e le isole) un segno che indica come solo in parte il gradimento dei gelato sia legato al clima.

Il diverso rapporto e solo il restante 46% è ripartito tra il sud e le isole) un segno che indica come solo in parte il gradimento dei gelato sia legato al clima.

Il diverso rapporto di freddo, infatti, chilari, potre pose presso del periodo e sitvo — paragonato al meno 30 gradi della capitale sovietica, si trasformasse in una specie di semifreddo (Tite a questo-gioco di temperature c'e comunque un dato di fatto psicologico da considerare per capite tanta sproporzione nei consumi tra l'Italia e I paesi nordici, per noi ti gelato e un'occasiono festosa.

namento Con questo procedi mento il prodotto ottenuto r'sul-ta cremoso ed omogeneo Con il secondo sistema invece (in questo caso il prodotto ha una struttura meno uniforme) la fer-

mi Luso del vetro invece alme-no in Italia, per questo derivato del latte non e molto diffuso Solo una marca presente per lo piu in canali di vendita della grande distribuzione utilizza l'asettico contenitore che complessiva mente rappresenta solo il 10% del totale delle confezioni di 30-

mentazione avviene direttamen-

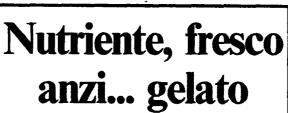
te nel contenitore finale Anche per quanto riguarda le tecniche di produzione sono ormai stan-dardizzate, ma ogni azienda si differenzia soprattutto per il grado di acidità e nella consistenza ottenuta Il pakaging il confezio-namento, è per il 75% in conteni-tori termoformati da 125 gram-

del totale delle confezioni di jo-gurt
Una cifra moito esigua se si considera che secondo recenti in dagini il consumatore preferisce in generale gli alimenti confezio-nati in contenitori di vetro Anche sulle vaneta di jogurti in commercio il consumatore ha preferenze mirate soprattutto verso tipi alla frutta che riducen

do sensibilmente il sapore acido hanno favorito il successo di que sto prodotto dopo anni di assopimento dei mercato. Il forte aumento dei consumi è infatti com nciato nei 1982, anno in cui I prodotti alla frutta e altri gusti (sono particolarmente graditi i mix esotici) hanno acquisito intermine del merco. Nei 1983. diti mix esotici) hanno acquisito i tre quarti dei mercato Nel 1983 le famiglie utilizzatrici sono diventate sette miliori e aumenta ta la frequenza d'uso spinta anche dall ingresso massiccio dalle confezioni da 500 grammi

Ma al di là dei forte impulso dervato da saplenti campagne pubblicitarie da un diverso attenuamenti del consumatore se

teggiamento del consumatore ne confronti dell'alimentazione soprattutto in rapporto alla salute prattutto in rapporto alla salute il mento principale di tanto suc cesso va naturalmente tutto a lui E ricco di sali minerali (calcio fosforo potassio) vitamine (A e C), protene glucidi e grassi (in mi sura diversa secondo il tipo scre mato intero o doppia panna) non pone i problemi di digeribilità del latte e lascia al a funtassa infinite possibilità di soddiscargone, ac latte e lascha al a funtasia infinite possibilità di soddisfazione acia coppiato a un battuto di odoroso prezzemolo e igli o si trasforma e con un ba' i occhio in una de liziosa e finalisma adatta a tutte le stagioni. Infine bisogna sapere che i lattobacili e gli strati prococchi centeruti nello jogurti o sono util ssimi per il requil brodella fora nite rali



esclusivo quello di diventare vero e proprio alimento sulla tavola nazionale E in
qualche modo, grazie anche alla moderna
dietologia, che indirettamente si e batiuta
per lui, il gelato si fa strada debordando
sempre piu nella stagione invernale che
fin'ora lo aveva sdegnosamente rifiutato.
A cominciare dal mese di gennalo, infatti, il trend dei consumi comincia a salire.
Sa allarga ia domanda e la rosa dell'offerta
di gusti che le gelaterie artigiane soprattutto (i quantitativi della produzione industriale sono ancora ridotti in questa stagione) propongono a un consumatore giovane, attento alle novità.
Sapori particolari come quelli dei frutti
esotici — kiwi, papala, mango in testa —
sono diventati ormal un classico della gelateria da amatori- anche se è quasi impossibile abbandonare il gusto di un buon
cioccolato o di una crema fine che sciogiendosi tra la lingua e il palato scatena
sensazioni gastronomiche indescrivibili.
Una precisazione parlando di questo
dolce dev'essere comunque fatta, anche

per statare il luogo comune che il gela o fa male. In commercio ne esistiono due t pi artigianale e industriale che simili nella risultante finale hanno caratteristiche nutrizionali diverse Il potere nutritivo del gelato artigianale e superiore ed e deter minato dalla somma del valore dei suoi minato dalla somma del valore del suoi componenti, bisogna quindi distriguere la composizione media da quella specifica dei diversi tipi di gelato che dinende, in vece daila qualità e dalla differerte percentuale di materie prime presenti (latte uova, pan na, zucchero, frutta fresca, cioccolato). Nel gelato industriale invere gli ingredienti sono affatto diversi la panna spesso viene sostituità dai grassi vegetali raffinati e idrogenati le uova e il latte fresco som palono in favore di uova e latte in polivere la presenza di additivi diventa una neces sità.

la presenza di additivi diventa una neces sità.

Sotto l'aspetto nutrzionale le protcine del gelato, poste le condizioni che effetti vamente sia composto da latte e uova, hanno un potere biologico motto elevato Sono proteine complete e quantitativa mente ben rappresentate nei gusti alla cre ma, per esemplo, tanto che il loro consumo contribuisce per una percentuale signifi cativa alle coperture dei fabbisogro proteico giornaliero

Va sfatata inoltre la paura che il gelato apporti all'organismo quantitativi di cole sierolo in misura tale da sconsigliame il consumo Le ricerche dei detologi dicono che 100 grammi di crema contengono 182 mg di colesterolo mentre 100 grammi di formaggio emmenthal ne contengono 160 mg e 100 grammi di uvoa 504 mg

Un'altra caratteristica del gelato è i apporto di vitamina A e sali minerali, non solo, ma la sua capacita di favorrie le fun-

porto di vitamina A e sali minerali, non solo, ma la sua capacita di favorire le funzioni digestive
Perché non gustarlo allora in funzione
di una dieta bene equilibrata che facilita
l'attività digestiva dello s'omaco e soddi
sfa i palati bistrattati dall'amaro di tante
verdure? Con il gelato si può e questo forse
basterebbe per dare a lui, definitivamente,
il ruolo di alimento sano, completo, gustonod energetto.

l'Unità