

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

LA SALSA MAIONESE

Questa salsa è una delle più conosciute, apprezzate e richiesta. Da essa derivano altre salse ottime ed assai variate.

La maionese è di origine francese e si vuole che sia stata inventata dal duca di Mayenne durante la battaglia d'Arques (1589) – però la salsa di conseguenza si dovrebbe chiamare “mayennaise”. Altri la dicono che fu creata in ricordo della conquista di Port-Mahón (isola Minorca - Baleari 23 aprile 1756) assediata da Louis-François-Armand de Vignerot du Plessis, duca di Richelieu (il comandante era pronipote del Cardinale) – il nome “mahonnaise” da Mahón, trasformatosi col tempo in “majonnaise”; altri ancora le danno i natali nel villaggio di Magnon. Altra etimologia, potrebbe derivare da <<moyeau>> (tuorlo d'uovo in francese antico); per Carême, il “Napoleone dei fornelli”, nel XIX secolo, il termine esatto è “magnonnaise” dal verbo <<manier>> (maneggiare – mantecare).

In una scodella a ciotola, versare senza romperli i soli tuorli di due uova freschissime (da temperatura ambiente); aggiungere un pizzico di sale fino e due cucchiaini di aceto bianco, oppure il succo di un limone piccolo. Iniziare a rompere i tuorli con la frustina incominciando dai margini verso il centro o fondo della scodella, ma adagio. Quando tutto è mescolato ed amalgamato, incominciare a versare a poco a poco l'olio (extravergine di fruttuosità leggera). Mescolare sempre, lentamente in principio, aumentando la velocità. Si vedrà subito che la salsa, assorbendo l'olio, monterà acquistando densità. Quando avrà preso circa 200 g di olio sarà diventata di densità giusta. Se fosse troppo densa, si potrà regolarla con qualche goccia di aceto bianco: e la maionese è pronta.

Se si ha molta pazienza, e il mescolare i tuorli sempre nello stesso senso assicurano la buona riuscita della maionese evitando che questa “impazzisca”.

Se il colore della maionese risultasse troppo “sbiadito”, un segreto del cuoco è quello di aggiungere un pizzico di zafferano.

Può succedere talvolta, che la salsa, con il versarvi l'olio non monti. Senza perdere tempo ad indagare su cause oscure, si ricomincia a fare la salsa in un'altra scodella con un solo tuorlo, questa volta, servendosi della salsa non riuscita anziché di olio nuovo; si vedrà montare e allorché avrà raggiunto una buona densità, si potrà aggiungere altro olio per aumentare la quantità.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Altro modo per rimediare all'insuccesso, è il seguente: stemperare a freddo in una casseruolina un cucchiaio di farina e mezzo bicchiere di aceto bianco, ponendola sul fuoco continuando a mescolare per alcuni minuti con il cucchiaio di legno finché si otterrà una densa crema. Tolta dal fuoco, si versa il composto in una scodella affinché si raffreddi. Quando sarà fredda, si versa un po' della maionese "infortunata" e con la frusta si fa assorbire dalla crema: si continua così finché si sarà consumata la rimanente salsa; potrebbe succedere che occorra ancora aggiungere olio e sale per ottenere un buon risultato.

Ma perché si ottiene questa salsa oramai diffusa in tutto il mondo? Mischiando tre semplici ingredienti: olio, aceto o succo di limone e tuorlo d'uovo, composto quest'ultimo dal 49% di acqua. Tecnicamente la maionese è un'emulsione, una sospensione in cui finissime goccioline di olio sono intrappolate in un mezzo acquoso, il tuorlo. Ma come si fa a tenere insieme grassi e acqua, che di solito si separano? Nella maionese, gran parte del merito è della lecitina, una sostanza naturale contenuta nel tuorlo dell'uovo, usata spesso a questo scopo nelle preparazioni alimentari. Nelle molecole di lecitina, "tensioattive", una delle estremità è idrofila, ossia amante dell'acqua, mentre l'altra, idrofoba, è in un certo senso attirata dall'olio. Per questo le molecole si posizionano sulla superficie di separazione tra le gocce d'olio e il composto acquoso, con la parte idrofila dalla parte dell'acqua e l'altra all'interno della goccia, a contatto con l'olio. Se la gocciolina d'olio è completamente "coperta" da molecole di lecitina non si "accorge" di essere circondata da acqua, quindi non tende ad unirsi con le altre gocce di olio vicine e l'emulsione resiste.

Ovviamente chi ha inventato la maionese non poteva sapere di avere già a disposizione un emulsionante: è una delle prove che la saggezza popolare ha delle felici intuizioni gastronomiche dettate dall'osservazione e dall'esperienza.

La maionese viene bene a mano con la frusta, con il frullatore è opportuno adoperare l'uovo intero: l'albume contiene alcune sostanze (*ovoalbumina*, *ovoglobulina* e *ovomucoide*) che formano una sorta di isolante tra le varie goccioline d'olio, impedendone l'aggregazione. Va detto, tuttavia, che la maionese ottenuta con il frullatore è ben diversa da quella soda e cremosa, fatta a mano, impiegando il solo tuorlo.

Per fare una buona *imitazione* della maionese, senza impiegare le uova, si prepara una piccola dose di farinata non molto densa, una specie di colla ottenuta con farina bianca diluita in acqua e aceto (due parti di aceto ed una di acqua) cuocendola sino a che non si

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

sia addensata al punto giusto. Si versa in una fondina e si sala: quando sarà fredda si comincia a lavorarla con una piccola frusta, incorporandovi a poco per volta l'olio come se si trattasse di una normale maionese. Anche in questo caso è necessario unire l'olio goccia a goccia, soprattutto all'inizio; si completa la salsa insaporendola con poco aceto e, se lo si desidera, anche con una puntina di senape.

- Perché la maionese sui cibi caldi tende a formare chiazze d'olio?

La causa di questo inconveniente è dovuta all'aumento di temperatura a cui la salsa è sottoposta. Il riscaldamento, infatti, provoca un maggiore movimento delle particelle d'olio che si scontrano tra loro e aumenta la probabilità che esse si riuniscano. Il risultato è la formazione di chiazze oleose sulla superficie della salsa.

- Perché la maionese nel freezer tende ad impazzire?

Anche il freddo intenso non va bene, in quanto fa diminuire troppo il movimento delle particelle d'olio. Esse così sono più soggette alla forza di reciproca attrazione (tensione superficiale) e si riuniscono più facilmente. A maggior ragione la maionese non va mai congelata.

- Perché la maionese può prendere una colorazione scura?

In genere perché sono stati usati recipienti o utensili di alluminio. Alcuni metalli, per loro costituzione chimica, reagiscono a contatto con le sostanze acide, quali l'acido solfidrico contenuto nelle uova, l'acido citrico del succo di limone o l'aceto con il suo acido acetico, e formano in superficie una patina scura (*ossidi* e *idrossidi*). Il guaio è che questo rivestimento naturale non ha che uno spessore di poche particelle (dell'ordine di 5 milionesimi di millimetro) e viene quindi facilmente scalfito e asportato durante le operazioni di preparazione. Bastano piccole quantità di questa sostanza perché il colore chiaro della maionese prenda una tonalità grigiastra.

In Italia, l'industria ha invaso il mercato ben sfruttando la richiesta di questa salsa. Già pronta, versatile, multiuso: la maionese è il prodotto ideale per un mercato dove il fattore tempo è determinante. Si calcola che nel complesso sia un prodotto utilizzato dal 70% delle famiglie, in modo più o meno continuativo, ma una parte rilevante del consumo (40%) passa attraverso bar, fast food, ristorazione e comunità.

Tre marchi solamente coprono oltre l'80% del mercato delle maionesi tradizionali, ma sono

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

sempre più in incremento le cosiddette maionesi leggere (o dietetiche): si tratta di prodotti che invece del 70-80% di olio, ne contengono il 50-60% o meno, con una riduzione notevole dell'apporto calorico (l'olio è sostituito con acqua) e naturalmente dei costi di produzione, con grande soddisfazione dei produttori, che risparmiando sui costi, guadagnano di più accontentando i consumatori in lite con le calorie.

Preferite dai consumatori le confezioni in tubetto, con una quota del 70% contro il 30% dei vasetti in vetro, forse anche perché il tubetto con la fuoriuscita a pressione della maionese consente la decorazione di numerosi piatti, soprattutto estivi: dal vitello tonnato alle uova ripiene, ai pomodori farciti...

Dal punto di vista igienico-sanitario, non ci sono problemi: nulla da eccepire sulla igienicità dei processi di lavorazione (fabbricazione e confezionamento).

In Italia nessuna norma stabilisce come deve essere fatta una maionese o definisce categorie di "qualità" che attraverso denominazioni legali siano facilmente riconoscibili dal consumatore. Analogamente agli altri prodotti alimentari, è obbligatorio l'elenco degli ingredienti sull'etichetta ma non l'indicazione delle quantità e percentuali in cui questi compongono il prodotto, per cui il consumatore al momento dell'acquisto si trova disorientato (anche se i produttori più seri specificano la quota di olio o di uova).

Le maionesi industriali raramente contengono conservanti o antimicrobici, probabilmente perché essendo pastorizzate e contenendo succo di limone e di aceto che abbassa notevolmente il pH del prodotto, cioè l'acidità, non ne hanno bisogno. Quest'ultima di solito nelle analisi di laboratorio risulta compresa fra 3,1 e 3,9, valori che rendono difficile la vita dei microbi potenzialmente nocivi anche in un prodotto a base di uovo, che sarebbe per essi molto appetibile. Questo spiega perché le maionesi nei negozi e nei supermercati non vengono conservati al fresco, a differenza di altri prodotti come le creme e i budini che nonostante siano pastorizzati hanno un pH più elevato e rappresentano quindi un pasto più desiderabile per i microbi. Tuttavia i microbi non sono mai assenti, anche se si tratta di microbi "buoni" e banali come se ne trovano dappertutto, che non recano danno alla salute; si possono trovare però, enterococchi e stafilococchi, ma sempre in quantità contenute e non nocive.

Le maionesi cosiddette "leggere", rispetto a quelle tradizionali, hanno subito una notevole sostituzione di olio con acqua. L'acqua aggiunta viene rilevata in un modo molto semplice: basta calcolare quella totale (mettendo la maionese in una stufa sotto vuoto a 105°C per

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

12 ore e verificando poi la perdita di peso), sottraendo quella naturale che costituisce in parte gli altri ingredienti. Per esempio, l'umidità media di una maionese "leggera" è circa il 40%, corrispondente a ~ 100 millilitri su 250 di maionese; se si procede alla sottrazione dell'acqua naturale di aceto, succo di limone, uova e altri ingredienti si arriva a ~ 15 ml di acqua aggiunta.

Le maionesi "leggere" sono specificatamente destinate a consumatori affezionati alla maionese ma anche attenti alla linea, disposti (e probabilmente contenti a farlo) a comprare più acqua che sostanza.

Nelle maionesi tradizionali non c'è acqua aggiunta.

Però può succedere che, nella ricerca analitica, una maionese tradizionale abbia addirittura meno acqua naturale. Strano, ma le ipotesi che si possono fare sono due: è stato adoperato qualche ingrediente liofilizzato oppure acido acetico invece dell'aceto dichiarato in etichetta. La ricerca analitica dell'aceto, infatti, non si può fare ricercando l'aceto tale e quale ma il componente principale di esso che è l'acido acetico, così come per il succo di limone si ricerca l'acido citrico; sono queste due sostanze a dare all'aceto e al limone il sapore acido e aspro, il resto è praticamente acqua. Mediamente il succo di limone contiene il 6,2% di acido citrico e l'aceto il 7,5% di acido acetico.

Normalmente, il sapore acido della maionese viene dato dall'aceto più che dal limone (tranne rari casi). L'olio usato è quello di girasole, tranne rari casi che si adopera l'olio di oliva, e ancora più raramente l'olio extra vergine di oliva. Se il tuorlo o le uova sono indicate in etichetta tal quali, molto probabilmente si tratta di prodotto in polvere o congelato o di un "prelavorato", se invece sono indicate uova "di categoria A" (o fresche, che è l'equivalente) si tratta di uova normali di età non superiore a 21 giorni; più difficile stabilire "quanto" tuorlo c'è, a meno che non sia indicata tra parentesi la percentuale: generalmente è meno del 10%, se è intorno o più del 12% il produttore ci tiene a farlo sapere indicando la percentuale tra parentesi nell'elenco degli ingredienti. C'è anche un altro modo indiretto per confrontare la quantità di tuorlo, a condizione che vi sia l'etichetta nutrizionale: fra due maionesi, quella che nell'etichetta nutrizionale indica più acidi grassi saturi contiene più tuorlo.

Bisognerebbe evitare le maionesi che nell'elenco degli ingredienti riportano il termine "aromi": è evidente che se hanno bisogno di aromi non sono fatte bene.

Esiste in commercio una "Maionese senza colesterolo" (*sic!*). In realtà è una salsa simile

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

alla maionese, che però non può definirsi tale proprio perché non ha tuorli d'uovo (contiene solamente albumi). L'assenza di colesterolo è dovuta proprio a questa caratteristica. Rispetto alla tradizionale maionese, oltre a non avere i tuorli d'uovo, contiene meno olio e più acqua, ha un addensante (gomma di xanthan) e un conservante (sorbato di potassio). Insomma, può essere scambiata per una tradizionale maionese. Ma non lo è.

Per le maionesi, i parametri dell'esame organolettico, sono basati alle percezioni e ai giudizi del "consumatore medio".

I parametri sono individuati in (printout for project): intensità di colore, corposità, intensità di odore, odore di acido acetico, odore di grasso, gusto salato, gusto acido, sapori estranei, untuosità al palato, viscosità.

Maionese normale

1. Colore.

Qualità ottimale: Giallo intenso tendente al rosso o al verde.

Difetti:

- eccessiva intensità di colore;
- scarsa intensità di colore;
- tonalità troppo tendente al verde (maggiore tolleranza nel caso di maionese preparata con olio di oliva o extravergine di oliva);
- tonalità troppo tendente al rosso;
- colori anomali, estranei.

2. Odore.

Qualità ottimale: Giusto equilibrio dei componenti. Nessuna prevalenza eccessiva di odori (es. acido acetico, aceto, limone, olio rancido, acido ecc.)

3. Gusto d'uovo.

Qualità ottimale: Buon sapore di uova fresche, giustamente equilibrato.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

4. Gusto d'olio.

Qualità ottimale: Buon sapore di olio fresco.

Difetti:

- olio eccessivamente acido;
- olio insapore.

5. Salatezza.

Qualità ottimale: Sale nella giusta quantità.

Difetti:

- troppo o troppo poco sale.

6. Acidità.

Qualità ottimale: Acido acetico, aceto e/o limone percettibili in modo equilibrato.

Difetti:

- acido acetico, aceto o limone troppo pronunciati;
- acido acetico, aceto o limone mascherano altri sapori estranei o la cattiva qualità del gusto dell'olio o delle uova;
- acido acetico, aceto o limone impercettibili o troppo carenti.

7. Consistenza.

Qualità ottimale: Giusta densità o corposità (alla vista e al palato).

Difetti:

- eccessiva fluidità;
- eccessiva densità, compattezza, viscosità;
- pronunciata adesività al palato (in genere legata agli addensanti).

Maionese dietetica – (light)

1. Colore.

Qualità ottimale: Bianco avorio o giallino pallido.

Difetti:

- eccessiva intensità di colore;
- scarsa intensità di colore;
- colori anomali, estranei.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

2. Odore.

Qualità ottimale: Giusto equilibrio dei componenti. Nessuna prevalenza eccessiva di odori (es. acido acetico, aceto, limone, olio rancido, acido ecc.).

3. Gusto d'uovo.

Qualità ottimale: Lieve sapore di uova fresche. (meno deciso che in una maionese normale).

Difetti:

- eccessivamente pronunciato;
- totalmente inesistente.

4. Gusto d'olio.

Qualità ottimale: Buon sapore di olio fresco non troppo deciso (meno che nella maionese normale).

Difetti:

- olio eccessivamente acido;
- olio totalmente insapore.

5. Salatezza.

Qualità ottimale: Sale nella giusta quantità (dosato in misura minore che in una maionese normale).

Difetti:

- troppo sale;
- carenza eccessiva di sale.

6. Acidità.

Qualità ottimale: Acido acetico, aceto e/o limone percettibili in modo equilibrato.

Difetti:

- acido acetico, aceto o limone troppo pronunciati;
- acido acetico, aceto o limone mascherano altri sapori estranei o la cattiva qualità del gusto dell'olio o delle uova;
- acido acetico, aceto o limone impercettibili o troppo carenti.

7. Consistenza.

Qualità ottimale: Giusta densità o corposità (alla vista e al palato).

Difetti:

- eccessiva fluidità;
- eccessiva densità, compattezza, viscosità;
- pronunciata adesività al palato (in genere legata agli addensanti).