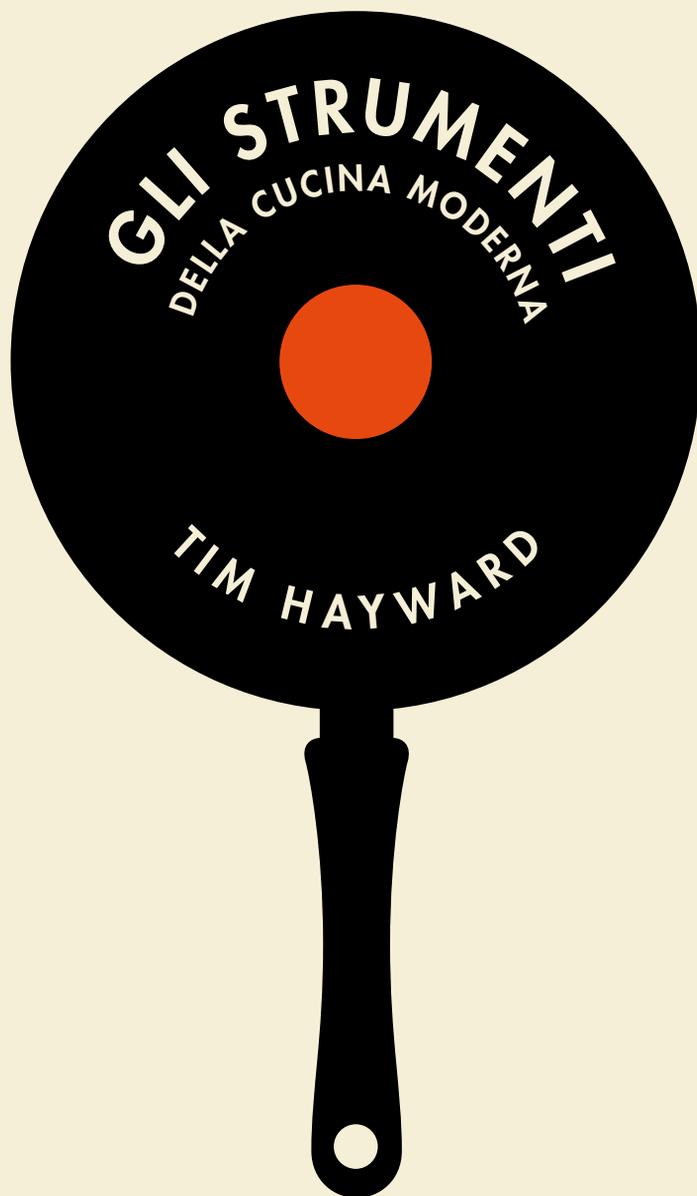


"TIM HAYWARD È IL PIÙ AUTOREVOLE SCRITTORE DI CUCINA CHE CONOSCA.  
QUALSIASI COSA DICA, LA ASCOLTERÒ. QUALSIASI  
LIBRO SCRIVA, LO COMPRERÒ"

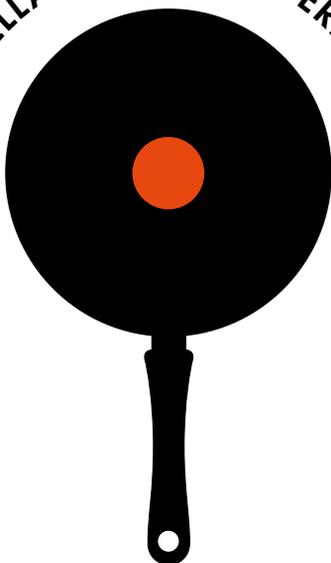
LEN DEIGHTON



**GLI OGGETTI CHE HANNO CAMBIATO  
IL NOSTRO MODO DI CUCINARE,  
MANGIARE E VIVERE**

Guido Tommasi Editore

**GLI STRUMENTI**  
DELLA CUCINA MODERNA



**TIM HAYWARD**

Fotografie di Sarah Hogan

Guido Tommasi Editore

# SOMMARIO

---

INTRODUZIONE	6	<b>GLI ELETTRODOMESTICI</b>	110
<b>1. PREPARARE</b>	10	CUCCHIAIO DI LEGNO	118
PELAPATATE	12	STAMPO A CERNIERA	120
MACINAPEPE	14	PADELLA DI GHISA	122
FRUSTE	16	CUOCIRISO ELETTRICO	124
PESTELLO E MORTAIO	18	OLIERA	126
SPREMIAGLIO	20	SLOW COOKER	128
PRESSA PER TORTILLA	22	PADELLA PER UOVA IN CAMICIA	130
TAGLIERE DI LEGNO	24	PIASTRA PER SANDWICH BREVILLE	132
TRITACARNE	26	BARATTOLO PER CONSERVE	134
BATTICARNE	28	PENTOLA	136
PASSAVERDURE	30	UTENSILI DA CUCINA PRESTIGE	140
GRATTUGIA	32	PENTOLA PER FRIGGERE	142
COLTELLO DA CUCINA	34	BOLLITORE	144
SPREMIAGRUMI	36	SOTTOVUOTO (SOUS VIDE)	146
<b>LA CUCINA COMPONIBILE</b>	38	<b>3. SERVIRE</b>	148
CHAKLA E BELAN	48	INSALATIERA E POSATE IN LEGNO	150
BILANCE DA CUCINA	50	SCATOLA DEI BISCOTTI	152
TAGLIERE ROTONDO PER IL PANE	52	STAMPI PER GELATINA	154
SALIERA	54	PORTAPANE	156
MACCHINA PER LA PASTA	56	CANOVACCIO	158
AFFETTATORI	58	TEIERA	162
FRULLATORE	60	SIFONE DI SODA E SODASTREAM	164
APRISCATOLE	62	SET DA FONDATA	166
BARATTOLI	65	<b>L'AMBIENTE CUCINA</b>	168
FRULLINO	68	MATTONE PER POLLO	176
KITCHENAID	70	CAVATAPPI	178
ROBOT COUPE	72	MACCHINE PER IL CAFFÈ	180
<b>LA CUCINA ROMANTICA</b>	74	PORTATOAST	184
<b>LA CUCINA E I MEDIA</b>	79	TERMOMETRO DA CUCINA	186
<b>2. CUCINARE</b>	84	PORTABURRO	188
PADELLA ANTIADERENTE	86	SALSIERA	190
PENTOLA DI RAME	88	PORZIONATORE PER GELATO	192
BARATTOLO PORTA AGLIO	90	ALZATA PER DOLCI E SANDWICH	194
WOK	92	STAMPINI "BRIDGE" SANDWICH	196
OROLOGI E TIMER	94	PYREX	198
CARAFFA GRADUATA	96	<b>LA CUCINA DI DOMANI</b>	200
PORTASPEZIE	98	RINGRAZIAMENTI	203
MASALA DABBA	100	INDICE	204
CENTRIFUGA PER INSALATA	102		
SPATOLA IN SILICONE	104		
PORTAUOVO E CUOCIUOVO	106		
PENTOLA A PRESSIONE	108		

# MACINAPEPE

---

**SI HA NOTIZIA** dell'uso in cucina di macinini meccanici per le spezie sin dal XIV secolo (pestelli e mortai risalgono alla preistoria), ma nelle città erano i commercianti di spezie a eseguire gran parte della macinatura e della miscelazione. Chi vendeva una spezia già macinata ne ricavava di più, e se era pregiata, poteva aumentarne la quantità aggiungendovi una o due sostanze adulteranti.

Sulla tavola dei ricchi c'erano da tempo contenitori decorativi per il pepe macinato e il sale e la macinatura veniva eseguita ogni giorno dalla servitù. Dopo essere stati esposti all'aria umida, entrambi si raggrumavano, e il pepe iniziava a perdere il suo gusto pungente\*. Solo intorno al 1920, quando le raffinerie di sale iniziarono ad aggiungere agenti antiagglomeranti, la saliera divenne anche un contenitore. Veniva servita con a fianco il pepe in grani, racchiuso in un recipiente abbinato, un set che in Inghilterra viene chiamato "cruet"†. Per molti anni questa olieria è stata un oggetto dallo status relativamente elevato (un vecchio detto del mondo teatrale parla di padroni di casa che affittano stanze a uno scellino a notte, con l'aggiunta di "sei pence per l'uso dell'oliera").

Negli anni successivi al razionamento, dopo che il pepe in grani di buona qualità fu di nuovo disponibile, numerosi scrittori di cucina cominciarono a specificare "macinato fresco". Nelle polverose drogherie inglesi il pepe bianco non era esotico o dal gusto intenso come quello nero preferito da altre cucine europee.

Il "macinino" è composto da due pezzi di metallo di forma approssimativamente conica, uno dentro l'altro. Nel punto in cui si incontrano la superficie è resa ruvida da "bavature". La distanza fra le due superfici sbavate è regolabile tramite avvita-mento e una manovella o una manopola fa ruotare i coni. Questo meccanismo spezza il grano, evitando così di riscaldarlo e di far evaporare gli oli volatili‡.

L'esempio migliore di questo modello è prodotto ancora oggi dalla Peugeot (pagina a fianco, destra). Iniziarono nel 1840 a produrre macinacaffè fatti a mano, brevettando un sistema di sbavature elicoidali per tagli di precisione che fanno scendere il cibo fino allo spazio in cui avviene il taglio. Il loro classico indiscusso è il modello "Paris" che, secondo quanto indicato sul loro sito aziendale, è fornito in tutte le dimensioni partendo dal più piccolo di 12 centimetri al più grande di 30.

A Londra verso la fine degli anni '60, al culmine del boom delle "trattorie", la messinscena a latere che prevedeva l'utilizzo di un gigantesco macinapepe era così apprezzata che spesso venivano messi in mostra modelli alti fino anche un metro.

\* In una grande cucina attrezzata il pepe avanzato veniva raccolto e usato il giorno seguente.

† Cruet è il termine ecclesiastico con cui si definisce il minuscolo contenitore usato nell'Eucaristia per contenere acqua o vino.

‡ Per questo motivo gli amanti del caffè preferiscono i macinacaffè per i loro chicchi. Non si riscaldano nemmeno quando il loro funzionamento avviene grazie a un potente motore elettrico.



# PASSAVERDURE

---

**IL PASSAVERDURE** semplifica uno dei compiti più faticosi che si possano svolgere in una cucina professionale.

Un tempo, per ridurre il cibo in una purea vellutata, l'unico sistema era usare un setaccio. Il che significava spingere ingredienti naturalmente morbidi o resi tali dalla cottura attraverso una fitta reticella. In una cucina in cui lavoravano domestici o cuochi di basso rango, questo non era mai stato un problema. Pare che persino nell'antica Roma agli schiavi assegnati in cucina venisse affidato questo incarico ingrato ed estenuante. A un certo punto, qualcuno (forse un commis con le braccia particolarmente doloranti) ebbe l'idea di una lama a elica montata all'interno di un setaccio, e fu così che nacque quello che può essere definito il primo "robot da cucina".

Questo semplice utensile ha assunto molte forme, ma la più classica è quella del "Moulinette" presentato alla Fiera di Lione, nel 1932, dal suo ideatore Jean Mantelet. A causa del prezzo (36 franchi), le vendite furono scarse, così due mesi dopo, alla Fiera di Parigi, Mantelet lo abbassò a venti franchi (forse un prezzo più equo considerando che il passaverdura veniva realizzato su scala industriale, con un processo molto semplice). Alla fine dell'anno, ne venivano prodotti duemila al giorno.

Mantelet inventò molti altri attrezzi da cucina poco costosi, tra cui lo schiacciapasta Mouli-Noix, la grattugia per verdure Mouli-Râpe e il macinasale Mouli-Sel. Determinato a spremere la sua idea migliore fino in fondo, nel 1957, cambiò finalmente il nome della sua ditta dall'ingombrante e interminabile Société d'Etudes Chimie et Mécanique al più accattivante Moulinex.

Il design è cambiato ben poco dai tempi del primo modello, con la manovella che aziona la spirale schiacciando il cibo attraverso fondi intercambiabili muniti di fori di diverse dimensioni. In questo modo è possibile passare gli elementi più coriacei attraverso filtri sempre più fini e avere così un certo livello di controllo sulla consistenza della purea.

Il passaverdure è ancora uno strumento popolare. Anche se molte delle sue funzioni vengono svolte senza alcuno sforzo dal Robot Coupe (vedi pag. 73) o da altri elettrodomestici, è comunque più facile da smontare e da pulire. Inoltre, non ha la tendenza a ridurre tutto istantaneamente in poltiglia e quindi è utile quando si prepara da mangiare per i bambini. Dal momento che spinge gli alimenti attraverso i fori invece di tagliarli con le lame, ne danneggia molto meno la struttura cellulare, e questo significa, per esempio, che può essere usato per preparare, ad esempio, un purè denso ma non "coloso".



# CARAFFA GRADUATA

---

**PER NECESSITÀ, GLI CHEF** delle grandi cucine si costruiscono rapidamente un repertorio di piatti. I cuochi devono ripetere molte volte lo stesso piatto e imparare dall'esperienza quali tempi, temperature e dosi danno i migliori risultati. Di solito i cuochi di casa non hanno il tempo o l'incentivo per sviluppare una conoscenza di questo tipo e in genere fanno affidamento su ricette scritte.

Gli scrittori di ricette di diverse culture hanno creato fazioni opposte in tema di sistemi di misurazione, non senza causare un certo fastidio. Inizialmente nelle ricette britanniche si usavano i pesi e i volumi imperiali, e solo di recente è stato adottato il sistema metrico che le ha allineate al resto dell'Europa. Gli ingredienti secchi potevano quindi essere misurati in grammi e chilogrammi e i liquidi in millilitri e litri. Per aggiungere un tocco di logica in più, un litro della maggior parte dei liquidi usati in cucina pesa un chilo.

Naturalmente, di fatto i pesi e i volumi assoluti degli ingredienti non sono importanti quanto le proporzioni dell'uno rispetto all'altro, quindi è anche possibile, anzi auspicabile, esprimere tutte le quantità in volume o peso per far sì che sia più facile eseguire le ricette e adattare le dosi. I panettieri e i birrai di professione, per esempio, pesano tutti gli ingredienti (liquidi e solidi) e i panettieri registrano anche le quantità in percentuale.

Nessuno sa con certezza perché gli americani abbiano adottato il volume come misura standard, ma nel corso degli anni le ricette hanno finto con l'essere espresse in "cups" o "tazze". Numerosi storici hanno sottolineato la semplicità di usare una tazza come unità di misura in una fattoria remota o sul retro di un carro, e quelli dall'inclinazione più scientifica sostengono che il peso sia una misura meno utile negli Stati Uniti, dove certi tipi di bilance (vedi pag. 50) variano con l'altitudine. La verità è probabilmente molto più semplice: se le ricette sono in tazze, non servono caraffe o bilance.

Qualunque sia il motivo della variazione, qualsiasi cuoco di casa che desideri sfruttare ricette di altri Paesi avrà bisogno di un modo semplice e rapido per fare traduzioni e conversioni di grandissima complessità. La caraffa graduata è il metodo più semplice, con specificate le misure imperiali e metriche insieme alle indicazioni volumetriche per una selezione rappresentativa di ingredienti secchi.



# SET DA FONDUTA

---

**PER QUANTO MI RIGUARDA** la fonduta ha qualcosa di profondamente sciocco. Per la mia generazione, solo sfiorata dal boom della fonduta, la sua immagine sarà sempre condizionata dal modo in cui veniva rappresentata nei film e nelle pubblicità. Era un piatto da condividere, perciò trovava sempre posto in situazioni che suggerivano seduzione o, peggio ancora, in scene di feste glamour dal sapore "internazionale" che sembravano strizzare l'occhio allo scambismo. L'intimità in qualche modo forzata della pentola condivisa era un simbolo utile ma possedeva la stessa comicità involontariamente sconcia del macinapepe fallico\* e delle partite a Twister.

Mi rendo conto che forse sto esagerando. In molte parti del mondo, la tradizione di mangiare formaggio fuso usandolo come dip è molto antica ed è diffusissima in Svizzera. Fu proprio lì che l'oscura storia della fonduta cominciò a sobbollire...

Fondata nel 1914, la Schweizer Käseunion AG era un cartello che controllava la produzione dei formaggi svizzeri e ne promuoveva la vendita in tutto il mondo. Rimasta neutrale durante la Prima guerra mondiale, alla fine del conflitto, la Svizzera si ritrovò con un incredibile surplus di formaggio che non poteva vendere nel resto dell'Europa, ancora condizionata da restrizioni commerciali e tariffarie. Negli anni '30, la Käseunion si batté perché la fonduta venisse riconosciuta come piatto nazionale e pubblicò una serie di ricette con variazioni regionali, ufficialmente per promuovere ciò veniva descritta come una "difesa spirituale" dell'identità svizzera, in realtà perché per preparare la fonduta serviva tanto formaggio, anzi tantissimo.

La Käseunion aveva creato un'arma di distruzione di massa culturale e, dopo la fine della Seconda guerra mondiale e dei razionamenti, cominciò a usarla a livello globale. All'Esposizione Universale di New York del 1964 la fonduta venne servita al Padiglione Svizzero, e venne lanciata una campagna pubblicitaria in cui ragazzi elvetici giovani e belli ridevano e si divertivano attorno a una pentola di fonduta fumante. Fu quello l'inizio del boom†. Nel frattempo, gli inglesi si stavano aprendo ai viaggi, e il set da fonduta divenne una sorta di status symbol per coloro che ci tenevano a far sapere agli ospiti che erano stati a sciare.

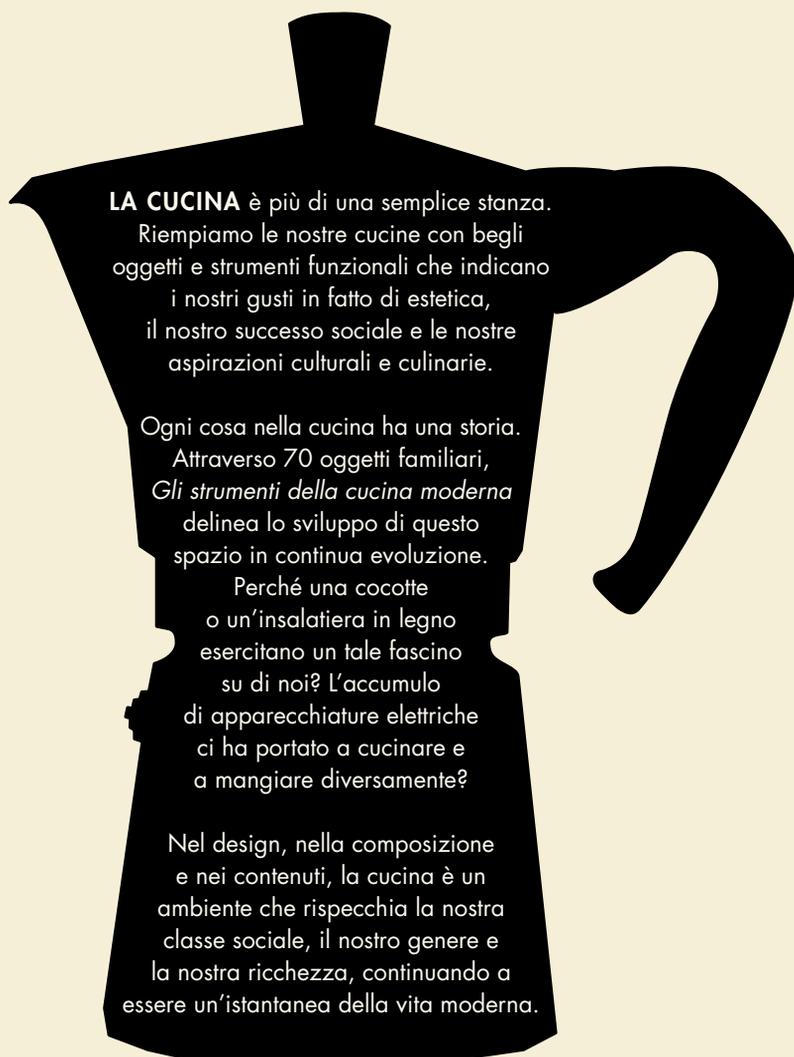
La pentola da fonduta (caquelon) viene tradizionalmente realizzata in terracotta. Ne esistono anche versioni in ghisa, che però sono poco pratiche perché il metallo, ottimo conduttore di calore, fa attaccare la fonduta. Secondo i cultori, questa crosta (religieuse, ovvero "suora") è una prelibatezza‡. Conoscendo i retroscena della storia della fonduta, potrebbe però trattarsi di un'altra mossa dell'Unione Formaggi.

\* Vedi pag. 14.

† La Schweizer Käseunion è stata chiusa nel 1999 in seguito a uno scandalo per corruzione.

‡ I cultori raccontano anche che perdere il pane nella fonduta porterebbe sfortuna e che per cacciarla bisogna offrire da bere a tutti i presenti, se si è uomini, o dare un bacio a ciascuno di loro, se si è donne.





**LA CUCINA** è più di una semplice stanza.

Riempiamo le nostre cucine con begli oggetti e strumenti funzionali che indicano i nostri gusti in fatto di estetica, il nostro successo sociale e le nostre aspirazioni culturali e culinarie.

Ogni cosa nella cucina ha una storia.

Attraverso 70 oggetti familiari, *Gli strumenti della cucina moderna* delinea lo sviluppo di questo spazio in continua evoluzione.

Perché una cocotte o un'insalatiera in legno esercitano un tale fascino su di noi? L'accumulo di apparecchiature elettriche ci ha portato a cucinare e a mangiare diversamente?

Nel design, nella composizione e nei contenuti, la cucina è un ambiente che rispecchia la nostra classe sociale, il nostro genere e la nostra ricchezza, continuando a essere un'istantanea della vita moderna.

**TIM HAYWARD** è uno scrittore, uno speaker radiofonico e un ristoratore. Tiene una rubrica e scrive recensioni di ristoranti sul *Financial Times*, oltre a presentare *The Food Programme* su BBC Radio 4. Tim è l'autore di *Coltelli* (Guido Tommasi Editore, 2017) e questo è il suo quarto libro.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

ISBN: 978 88 6753 228 5



28€  
i.i.