

Ricette a quadretti

Louis Maillard e il pane appena sfornato



Louis Camille Maillard è stato un chimico e fisico francese vissuto a cavallo tra l'ottocento e il novecento. A lui si deve la scoperta di una reazione chimico-fisica, detta appunto reazione di Maillard, fondamentale per rendere alcuni cibi appetitosi .

La Reazione di Maillard avviene durante la cottura di cibi che contengono zuccheri e proteine. Allo stadio intermedio di questa reazione la superficie del cibo assume un caratteristico colore bruno in associazione ad un caratteristico odore di crosta di pane appena sfornato.

E' grazie a questa reazione che preferiamo un prodotto da forno dal colore bruno piuttosto che un prodotto caratterizzato da un colore chiaro che interpretiamo come non abbastanza cotto.

Uno dei motivi per cui i primi forni a microonde venivano rifiutati dai cuochi professionisti era l'incapacità di completare questa reazione, ottenendo un alimento dall'aspetto crudo. Con l'avvento dei forni combinati con grill questa lacuna è stata brillantemente colmata.

Una curiosità: la reazione di Maillard viene usata in cosmetica negli autoabbronzanti. Non chiedetemi però se è accompagnata dal caratteristico odore di pane appena sfornato.