

I FONDI DI CUCINA E LE SALSE

Il fondo è una preparazione liquida utilizzata per confezionare e arricchire sughi, salse, minestre, zuppe e altro.

È una base che serve per conferire un sapore più intenso a numerosissime preparazioni.

Nella cucina classica i fondi erano preparati dal *saucier* che lavorava i vari ingredienti facendoli bollire e ridurre per diverse ore.

La cucina moderna tende a ridurre notevolmente i tempi di cottura dei fondi per mantenerli più leggeri e digeribili. Inoltre si cerca sempre più di ridurre l'uso dei fondi di cucina per privilegiare invece quello dei fondi di cottura specifici dei singoli alimenti

FONDO DI CUCINA

Preparazione liquida ricavata dall'ebollizione prolungata di elementi nutritivi e di elementi aromatici.

È, in pratica, del semplice brodo di verdura, carne, o pesce (fumetto); o il fondo di cottura concentrato di ossa bruniti mescolate a elementi aromatici (verdura, erbe aromatiche, spezie) come nel caso del fondo bruno comune, di vitello, di cacciagione; o il liquido concentrato di corazze di crostacei (usato per la preparazione dei bisque).

Servono come base di partenza per ottenere svariate salse, per preparare minestre, bagnare risotti, zuppe, stufati e brasati.

Per una buona riuscita di queste preparazioni bisogna utilizzare ingredienti freschi e di prima qualità: spesso questa semplice norma viene sottovalutata trasformando il fondo in una preparazione dove può finirvi dentro un po' di tutto. Ciò è sbagliatissimo dato che un ingrediente non rispondente alle caratteristiche sopra descritte non migliorerà certamente solo perché lo faremo cuocere diverse ore e oltretutto comprometterà il buon risultato delle preparazioni che deriveranno dal fondo stesso.

Il fondo permette comunque di utilizzare prodotti che altrimenti non troverebbero altro impiego in cucina: ritagli di carne, pezzi secondari o di minor pregio, ossi e lisce, parature di verdure, ecc.

Oltre alla freschezza delle materie prime bisognerà anche rispettare altre regole per ottenere un buon risultato: evitare ebollizioni violente che renderebbero torbido il fondo e cuocere a pentola scoperta; eliminare spesso le impurità che affiorano sulla superficie del fondo durante la cottura (schiumare); eliminare anche eccessi di grasso; salare pochissimo la preparazione dato che la lunga cottura e le eventuali successive riduzioni porterebbero ad avere un fondo troppo saporito.

I principali fondi che possiamo trovare sono :

Fondo bruno comune	Fondo bianco comune	Fondo di pesce	Fondo vegetale
--------------------	---------------------	----------------	----------------

A questa prima e semplice suddivisione possiamo poi farne seguire un'altra più dettagliata ottenuta specificando meglio la provenienza degli elementi nutritivi dei rispettivi fondi o variando in alcuni casi anche solo il procedimento d'esecuzione delle ricette :

Fondo bruno comune Fondo bruno di vitello Fondo bruno di selvaggina	Fondo bianco comune Fondo bianco di vitello Fondo bianco di pollame Fondo bianco di selvaggina	Fondo di pesce Fumetto	Fondo vegetale
---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	----------------

LE SALSE

La salsa è una preparazione semiliquida che serve per accompagnare le vivande e modificarne o accentuarne il sapore.

Il capitolo delle salse è di basilare importanza nella cucina, in particolare in quella classica, ed è uno dei settori culinari più difficili ed impegnativi.

Dal punto di vista fisico-chimico le salse sono dei composti molto complessi, la loro perfetta riuscita dipende da vari fattori, in particolare dalla qualità degli ingredienti utilizzati, dal modo in cui vengono maneggiati, lavorati, scaldati e conservati .

CLASSIFICAZIONE DELLE SALSE

Le salse si possono classificare in vari modi.

Una prima suddivisione ci porta a distinguere le salse *calde* da quelle *fredde* .

Le salse calde si intendono tali quando si preparano facendole cuocere, anche se in qualche caso, come nella Chaud-froid si utilizzeranno poi fredde.

Le salse fredde sono invece, di solito, più semplici e con prevalenza di grassi vegetali quali olio d'oliva, di semi, ecc. , come nella vinaigrette, nel pesto, nella maionese, nelle salse verdi.

Un'altra suddivisione può essere quella che le classifica a secondo della loro *provenienza* : italiane – francesi – inglesi – esotiche etc .

Un'altra classificazione possibile è quella che le divide a seconda dell'*utilizzo* in salse per condimento e per accompagnamento.

Le prime sono preparazioni crude o cotte utilizzate per condire determinati alimenti (pasta, verdure, carni); in questo modo le preparazioni diventano più appetibili, ne viene migliorato il gusto ed aumenta il valore nutritivo; le seconde sono preparazioni che ricavate da un fondo specifico, servono per accompagnare un piatto, completandolo nel gusto e nell'aspetto.

Le salse sono poi suddivise a secondo della loro *derivazione*, cioè se derivano dai fondi oppure no.

Quest'ultima è oggi la classificazione fondamentale e vede la presenza di salse madri: sugo di carne e vellutata (che derivano dai fondi); besciamella e pomodoro (che non derivano dai fondi) .

A queste in genere si uniscono, sempre come salse madri, anche la maionese e l'olandese .

Da queste derivano le salse di base e quindi le salse composte .

SCHEMA SINTETICO RIASSUNTIVO DI SVILUPPO DELLE SALSE

	SALSA MADRE	SALSA DI BASE	
Fondo bruno comune	Sugo di carne (ex salsa spagnola)	Demi-glace	Salse brune composte
Fondo bianco comune	Salsa vellutata comune (o salsa bianca comune)	Salsa Parigina (o salsa allemande)	Salse bianche composte
Fondo di pesce Fumetto	Salsa vellutata di pesce (o salsa bianca di pesce)	Salsa al vino bianco	Relative salse derivate
Fondo vegetale	Salsa vellutata vegetale (o salsa bianca vegetale)		Relative salse derivate
	SALSA MADRE CHE NON DERIVA DAI FONDI		
	Salsa besciamella	Salsa crema	Relative salse derivate
	Salsa pomodoro		Relative salse derivate
	SALSA MADRE AL BURRO		
	Salsa olandese		Relative salse derivate
	Salsa bernese		Relative salse derivate
	SALSA MADRE ALL'OLIO		
	Salsa maionese		Relative salse derivate
	Salsa vinaigrette		Relative salse derivate
	SALSE SPECIALI Sono particolari salse (in genere tipiche regionali) che sfuggono alle classificazioni sopra descritte, ad esempio:		
	SALSE CALDE SPECIALI		
	Salsa di mele (Apple-sauce), Salsa di pane (Bread-sauce)		
	SALSE FREDDI SPECIALI		
	Salsa verde, Salsa gribiche, Salsa Cumberland, Salsa di mirtilli rossi (Cranberry sauce), Salsa menta, Salsa Chantilly al rafano		