



Le patatine fritte



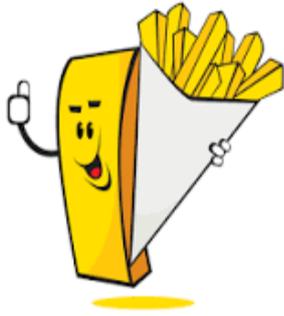
Flore Dedi e Louise Mathieu

Versione italiana realizzata da Noemi Isaia

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques



La vera patatina frita è definita come segue: è un bastoncino di patate immerso in un bagno di olio molto caldo secondo il metodo della doppia cottura che comprende un primo passaggio nell'olio, poi un secondo più veloce a una temperatura più alta.

In nessun altro paese del mondo, questi deliziosi bastoncini di patate dorate alla perfezione fanno parte della cultura popolare come in Belgio. Allo scopo di perennizzare questa tradizione della patatina frita, all'UNESCO è in corso un processo di riconoscimento come patrimonio culturale e materiale del Belgio.

Le origini della « frite »

Diversi paesi rivendicano la paternità della patatina frita. Secondo i Francesi, essa sarebbe nata il giorno dopo la rivoluzione francese del 1789. Dei venditori ambulanti sotto il Pont-Neuf vendevano la frittura, castagne calde e fettine di patate rosolate, allora chiamate « pommes frites Pont Neuf ». Ma la ricetta non corrisponde alla definizione sopra descritta.

La patatina frita come noi l'abbiamo descritta è certamente Belga.

Le patatine fritte sarebbero apparse sulle tavole degli abitanti di Namur, Andenne e Dinant verso la seconda metà del 17° secolo. Allo scopo di migliorare la loro quotidianità, gli abitanti poco fortunati di questa città avevano per abitudine di pescare nel fiume Meuse dei piccoli pesci per farne della frittura. Durante gli inverni rigidi in cui l'acqua ghiacciava e impediva la pesca, per sostituire il loro menù a base di frittura, tagliavano delle patate a forma di pesce e le facevano friggere.

Alcuni dicono che questa pratica era ancora molto più antica.

Tuttavia, Pierre Leclercq, riferisce che la patata fu introdotta a Namur e dintorni nel 1739. Inoltre, l'olio o il grasso era un prodotto costoso che gli agricoltori non sprecavano per friggere. Al massimo avevano un pò di grasso per rosolare le patate. Anche se la classe borghese poteva permettersi di comprare olio in quantità elevate, nel XVIII secolo, la patata non era considerata come prodotto nobile.

L'origine esatta della patata frita rimane quindi poco chiara. Essa non proviene né dal mondo contadino, troppo povero per sprecare l'olio per friggere, né dalla borghesia, che non considerava la patata abbastanza nobile da fare parte dei suoi pasti. L'origine della patatina frita sarebbe piuttosto da ricercare presso i venditori ambulanti come Mr. Fritz.

Nel XIX secolo, la popolarità delle fiere si diffuse in Belgio. Fu allora che il signor Krieger, figlio di una famiglia di musicisti itineranti, decise di abbandonare la sua carriera musicale e creare la prima bancarella di patatine alla fiera di Liège nel 1838. Il suo nome era Mr. Fritz e fece molto pubblicità per le sue "Omnibus" (grande pacco di fette di patate fritte) e "Vigilantes" (piccolo pacchetto).

Durante la guerra in Crimea, approfittando della notizia, lui ribattezzò i suoi pacchetti, rispettivamente, "Russe" e "Cosacche", e probabilmente le tagliò a bastoncini. Da lì è arrivata la convinzione che le patatine erano di origine russa. Tutti passeggiavano con un pacchetto di "russe" in mano, senza sapere perché sgranocchiava cose dello zar.

Si noti che è nel Trattato di economia domestica e di igiene dell'inizio del XX secolo in Belgio che appariva per la prima volta la descrizione della doppia cottura per le patatine fritte. Questo suggerisce che la patata frita come definita sopra è proprio belga.

La ricetta rimane una specialità che solo i Belgi sembrano conoscere bene. E anche se vengono chiamate "french fries" in inglese, le patatine fritte non sono di origine francese. Si tratta di un equivoco linguistico, infatti il verbo "to french" significa in inglese "tagliare a bastoncini." La patatina frita in realtà fa parte del patrimonio culinario e culturale dei Belgi.

La ricetta della vera « frite belge »

Il segreto della vera ricetta belga risiede nella combinazione di differenti fattori:

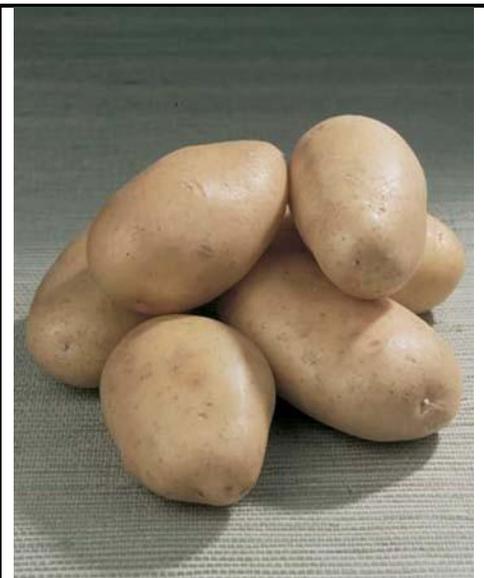
- la varietà della patata, ideale è la « Bintje »
- la freschezza delle patate che sono spesso pelate e tagliate nella friggitoria.
- il grasso utilizzato è il burro non raffinato, « blanc de bœuf »
- la cottura si fa in 2 fasi con una pre-cottura e una cottura finale.

La patata « bintje »

La « Bintje » è una varietà di patata da consumo nata nei Paesi Bassi all'inizio del XX secolo. È stata chiamata così dal suo coltivatore, secondo il nome di uno dei suoi ex allievi : Bintje Jansma. In olandese « Bintje » è l'abbreviazione di « Benedikte ».

Essa fu per molto tempo la più coltivata in Europa o nel mondo e rimane la più coltivata in Francia e soprattutto in Belgio, dove è molto apprezzata per la produzione di patatine fritte.

A livello culinario, si tratta di una patata a polpa farinosa, considerata versatile. Se non è sempre la migliore varietà per ogni uso, è la patata ideale per le patatine fritte belghe.



Le « blanc de bœuf »

Blanc de bœuf è una marca commerciale per mezzo della quale viene commercializzato il grasso che è un prodotto ottenuto dalla fusione del grasso di origine animale come il montone o il manzo. Per la cottura delle patatine fritte, la scelta dell'olio è determinante per ottenere il sapore finale della preparazione. Per un risultato « all'antica », si consiglia il tradizionale grasso di manzo ma anche delle alternative meno caloriche, come gli oli vegetali dietetici.



Le diverse fasi della ricetta

<p>ÉTAPE 1 Preriscaldate il grasso o l'olio di frittura a 120°C.</p>	
<p>ÉTAPE 2 Lavate le patate e pelatele</p>	
<p>ÉTAPE 3 Tagliate le patate a bastoncini di 1 cm per 1 cm di base. <i>Si possono tagliare i bastoncini più sottili o più grossi a seconda delle preferenze ma il tempo di cottura dovrà essere adeguato, più sono sottili più si friggono in fretta</i></p>	
<p>ÉTAPE 4 Immergetele generosamente in acqua per eliminare l'amido che si libera dopo il taglio.</p>	
<p>ÉTAPE 5 Sgocciolatele e asciugatele con uno strofinaccio pulito</p>	
<p>ÉTAPE 6 La cottura, il primo bagno. Aumentate la temperatura del grasso o olio a 160°C</p>	
<p>ÉTAPE 7 Quando il grasso o l'olio sono a temperatura, immergetevi le patatine per circa 6 o 7 minuti. <i>Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.</i></p>	
<p>ÉTAPE 8 Quando le prime patatine risalgono in superficie, aspettate ancora un minutino e uscitele dalla friggitrice. Bisogna controllare bene ed uscirle proprio quando cominciano a "soffiare" e diventare gialle. <i>Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.</i></p>	
<p>ÉTAPE 9 Sgocciolate l'olio e lasciatele riposare.....</p>	
<p>ÉTAPE 10 Il secondo bagno (è il segreto delle patatine ben riuscite) Aumentare la temperatura del grasso o dell'olio di frittura a 180°C.</p>	

ÉTAPE 11

Quando l'olio è a temperatura, rituffatele di nuovo nel grasso o nell'olio.
Attenzione, controllate, succede tutto velocemente!

ÉTAPE 12

Uscitele alla fine di 3 minuti. Saranno rosse, soffiate croccanti all'esterno e morbide all'interno....

Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.



ÉTAPE 13

Sgocciolatele

ÉTAPE 14

Per eliminare l'eccesso di grasso :
asciugatele sulla carta assorbente prima di servirle ...
un altro metodo consiste nel metterle in un sacchetto di carta o cartone a forma di cono rovesciato (come nelle vere « baraques à frites » o « fritkots ») in modo che il grasso scenda verso il basso del cono.



ÉTAPE 15

Salatele leggermente



Si consumano accompagnate da una salsa senape o maionese fatta in casa (vedi ricetta allegata) ma oggi, sono servite con un piccolo vassoio di salse a scelta. Il «vero» belga spesso le accompagna anche con una « fricandelle » o un cervelas (insaccato simile alla cervellata) come fosse della carne.

Divertitevi !

Fonti

<https://curieusecuisine.wordpress.com/origine-de-la-frite>

<https://www.musee-gourmandise.be/la-veritable-histoire-de-la-frite>

<https://fr.wikipedia.org/Frite>

<http://jamesbint.be/story>

<http://www.pourcel-chefs-blog.com/les-frites-sont-elles-dorigine-belge>



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur

Annexe 1 : La « mayonnaise » fatta in casa

Ingredienti per circa 20 persone:

- 5 o 6 tuorli
- Sale/Pepe
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaino d'aceto
- 1 litro di olio di arachidi

Le diverse fasi della ricetta :

Etape 1 :

Preparare tutti i prodotti che devono essere a temperatura ambiente.



Etape 2 :

Chiarificare le uova.

Conservare i tuorli metterli in una ciotola con il fondo stretto.

Etape 3 :

Aggiungere il sale, il pepe e la senape.
Mescolare tutto.



Etape 4 :

Aggiungere una goccia d'aceto per arrestare la cottura chimica.



Etape 5 :
Incorporare l'olio a filo (lentamente all'inizio e aumentare pian piano).

Etape 6 :
Controllate i condimenti



Etape 7 :
Conservare al coperto e al di fuori della chambre froide.

Annexe 2 : La salsa « tartare »

Ingredienti per circa 20 persone:

- 1 litre di mayonnaise
- 40g di cipolle
- ¼ di mazzetto di prezzemolo
- 2 uova cotte dure
- 40 gr di capperi
- succo di un limone

Le diverse fasi della ricetta :

- 1) Fare una mayonnaise (vedi allegato 1).
- 2) Affettare finemente le cipolle.
- 3) tritare il prezzemolo.
- 4) schiacciare le uova dure con la forchetta.
- 5) Mescolare il tutto prima di usarla.