

La pentola ideale base uguale altezza



EUGENIO E SIMONE MEDAGLIANI TITOLARI DI
ALBERGHIERA
MEDAGLIANI, MILANO (PAG.98).

Nell'antichità, l'impiego di un recipiente di cottura - antenato della pentola - al posto della semplice arrostitura degli alimenti sul fuoco, è stato un chiaro segnale del passaggio ad un livello culturale più elevato. Nei primi recipienti in ceramica si poteva finalmente bollire l'acqua, con una moltitudine di diversi impieghi: dalla cottura in liquido di cibi, alla preparazione di brodi e sughi.

I recipienti di cottura si sono evoluti nei secoli e variano molto tra le regioni d'Italia. Non solo. Subiscono profondi cambiamenti in funzione del ceto sociale presso cui nascono: in zone povere si sono rinvenuti contenitori in terracotta, in altre si trova già il rame. È quindi difficile trattare in modo omogeneo l'argomento dell'attrezzatura di cucina del nostro Paese; bisogna addentrarsi in un mondo che definisce il recipiente più noto in cucina, ovvero la pentola, anche con altri nomi: paiolo, pignatta, marmitta, caldaro.

L'etimologia di pentola è da far risalire al latino *pincta*, ovvero dipinta, in quanto i primi tipi erano in terracotta verniciata. *Caldajo* o *caldaro*, invece, deriva dal latino *calidus*, ovvero contenitore atto a scaldare. *Pignatta* si ricollega al latino, a *pineata*, ovvero a forma di *pigna*, dato che la parte inferiore più stretta era inserita nel foro dei fornelli in mattoni o delle cucine.

La voce "marmitta" pare sia riconducibile invece all'arabo *marmi'd*, vale a dire il luogo dove si cuoce la carne.

La definizione moderna di pentola prevede che il suo diametro sia uguale all'altezza e il recipiente sia fornito di due manici. Dietro a questo assioma c'è una precisa legge matematica: quella dei massimi e dei minimi.

Codificata nel 1600 dal matematico Pierre De Fermat, afferma che il recipiente che ha maggior volume e minor superficie totale è quello con l'altezza uguale al diametro. Questa legge permette di risparmiare sui materiali usati per costruire, di ottenere contenitori meno pesanti, quindi più facili da maneggiare e di ridurre la quantità di calore necessario per riscaldare.



Il fondo della pentola è, al giorno d'oggi piatto, precisamente da quando la fonte di calore è passata dalla fiamma libera al fornello o alla piastra riscaldata. È il contenitore principe per piatti che richiedono cotture lunghe e grandi quantità di liquido, come le zuppe, i brodi, le minestre e i minestrone.

Proprio a quest'ultimo termine, tra l'altro, fa riferimento la parola *menestrare*, ovvero amministrare. È un'attività che spettava al capofamiglia e consisteva nel suddividere la zuppa in quantitativi diversi a seconda di ogni membro del nucleo. Per far ciò si ricorreva ad appositi misurini e tali quantitativi sono rimasti cristallizzati nel tempo: ancora oggi sono quelli impiegati nelle capacità delle ciotole (o boli) che si trovano in commercio: 500 cc per gli uomini, 320 cc per le donne e 200 cc per i ragazzi.

NELLA FOTO: PENTOLA IN ACCIAIO PIAZZA.