

L'uovo

Manifesto integrale per i ristoratori

12.03.2025

Rampello & Partners

Manifattura di idee,
progetti e prodotti

Via Correggio, 19
20149 Milano
P.IVA 09914980967

Arriva prima l'uovo o la gallina?

A questo noto paradosso ha risposto la scienza, affermando che è l'uovo ad avere il diritto di primogenitura. Il prossimo 17 Maggio, per il terzo anno consecutivo, avrà luogo la **Giornata della Ristorazione**: una iniziativa, promossa dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), con l'obiettivo di celebrare e valorizzare il ruolo e i valori della ristorazione e della gastronomia italiana. Ogni edizione si distingue per il tema scelto. Dopo aver reso omaggio al pane nel 2023 e al cibo delle tradizioni nel 2024, il 2025 accoglie un nuovo protagonista: l'**Uovo**.

Semplice nella forma ma straordinariamente complesso e perfetto. Segna l'inizio di una nuova vita - quella del pulcino - e rappresenta idealmente la nascita dell'Universo, divenendo emblema di fecondità, creazione e resurrezione. Per via delle sostanze di cui è composto - la parte bianca e la parte gialla - l'uovo possiede una doppia segnatura, lunare e solare. Al suo interno si incontrano e si bilanciano i contrari: il fuoco e l'acqua, il calore e l'umidità, il maschile e il femminile. L'uovo è un potente simbolo di unità e per tale motivo evoca e richiama il Principio Divino, l'Uno.

Lo troviamo al centro di dipinti e storie. Nella Pala Brera di Piero della Francesca, l'uovo di struzzo, sospeso nel catino absidale, si fa portatore di esistenza e compiutezza, incarnando l'essenza della creazione. Allo stesso tempo funge da unità di misura poiché centralizza lo spazio e lo rende armonico e geometricamente equilibrato.

Oltre al suo significato più sacro e alchemico, l'Uovo è menzionato anche nelle tradizioni popolari. Un esempio ne è l'Uovo di Colombo, espressione questa che designa una soluzione, insospettatamente semplice, ad un problema apparentemente impossibile. Si narra, infatti, che Colombo riuscì a far stare un uovo dritto sul tavolo, limitandosi a praticare una lieve ammaccatura all'estremità del guscio.

Ancora un altro aneddoto: il 29 giugno si festeggiano San Pietro e Paolo e, nella notte che precede la festa, in tutto il Nord Italia è diffusa la tradizione popolare della “*barca di San Pietro*”: l'albume di un uovo, messo a riposare la sera in un contenitore di vetro riempito d'acqua, prende l'indomani le sembianze di un reticolo che nella forma rimanda ad un veliero.

Rampello & Partners

Manifattura di idee,
progetti e prodotti

Via Correggio, 19
20149 Milano
P.IVA 09914980967

Anche Dante Alighieri, in un detto fiorentino, eleva l'uovo al più perfetto dei cibi. Si racconta che, seduto su una pietra, gli fu chiesto quale fosse il *boccone* più squisito. La risposta del poeta fu immediata: “*Un uovo*”. L'anno seguente lo stesso sconosciuto gli chiese: “*Con che?*”. Dante rispose prontamente: “*col sale*”.

Siamo d'accordo con il poeta nell'affermare che l'uovo, nella sua semplicità, si rivela straordinario in cucina. Versatile come pochi altri ingredienti, si presta ad una varietà di preparazioni ed è delizioso consumato anche da solo: dall'occhio di bue, strapazzato, in camicia o sodo, le possibilità di cottura sono infinite e ogni metodo esalta e sprigiona diverse sfumature di sapore...

Si pensi a quell'antica usanza di berlo, fresco e vivo, appena deposto nel pollaio. Oppure alla pratica di consumare la poltiglia ottenuta dal guscio d'uovo pestato al mortaio con succo di limone e miele: rituali ormai desueti, ma che un tempo regalavano benessere energetico e vitaminico. Le nonne continuano a praticare ancora oggi l'arte della pasta stendendo la sfoglia e utilizzando l'uovo come *legante*. E anche chef prestigiosi lo esaltano nelle loro creazioni. Insomma: un piccolo ingrediente, ma magico e potente. In cucina, che sia nelle preparazioni salate o dolci, sa sempre dare il meglio di sé. Frittata, maionese, pasta

frolla, crema pasticcera, chantilly ... una costellazione di possibilità che dà vita a pietanze sempre golose.

Golose ... ma anche ricche di principi nutritivi. È un concentrato di proteine, grassi, vitamine, un vero e proprio elisir di salute. È un alimento completo, che racchiude la dualità e ne fa Sintesi. Nelle preparazioni, l'uovo è infatti in grado di amalgamare, di rendere omogenee consistenze e preparazioni diverse.

In ogni caso, in ogni sua declinazione, resta protagonista di un ciclo eterno di creazione.

E quindi? Dal canto nostro non possiamo che convalidare l'affermazione degli scienziati... *Arriva prima l'uovo!*

Rampello & Partners

Manifattura di idee,
progetti e prodotti

Via Correggio, 19
20149 Milano
P.IVA 09914980967