

## CHE CERVELLO DI GALLINA !!!

Pensate alla dispensa di casa vostra e ditemi qual'è l'alimento che, secondo voi, ha la struttura più semplice. Probabilmente la maggior parte di voi nominerebbe me, l'uovo, e sarebbe un errore!! Per spiegare perché lasciate che citi il proverbio "L'abito non fa il monaco", anche se nel mio caso sarebbe meglio dire "Il guscio non fa l'uovo".

Se pensate che la mia struttura sia semplice vi sbagliate di grosso. L'uovo è un sistema chimico-architettonico piccolo e complesso, che ha lo scopo di sfamare e proteggere l'embrione del pulcino.

Il guscio è composto da carbonato di calcio e di magnesio, che sono sali minerali utili alla crescita del pulcino, ma di nessuna importanza per l'alimentazione umana, del resto vorrei vedervi a masticare un guscio d'uovo!! Cosa racchiude questo involucro minerale? Contiene l'albume, chiamato anche "Il Bianco", ed il tuorlo, meglio noto come "Il Rosso".

L'albume rappresenta circa il 60% del peso di un uovo ed è composto da acqua e proteine. Avete mai notato che quando si cucinano le uova al tegamino una parte dell'albume diventa subito bianco e solido e un'altra parte resta per un po' come un gel trasparente prima di diventare bianca? Succede perché, per proteggere l'embrione, l'albume ha consistenza diversa: la parte liquida, presente in quantità maggiore, racchiude quella gelificata. Con il passare del tempo di conservazione quest'ultima si liquefa fino a non essere più distinguibile dall'altra. Attenzione quindi, la consistenza dell'albume è un indice di freschezza, che può essere valutato rompendo l'uovo crudo in un piatto.

Il tuorlo, separato dall'albume da una piccola membrana, chiamata "Vitellina", contribuisce per circa il 30% al peso dell'uovo ed ha una struttura a strati concentrici, che hanno densità diversa. Mentre l'albume è composto perlopiù da proteine, il tuorlo è ricco di grassi. È qui che si conserva il patrimonio genetico del futuro pulcino.

Il tuorlo è sospeso al centro dell'uovo, immerso nell'albume, grazie al sostegno di due cordoncini proteici fibrosi avvolti a spirale, chiamati calaze. Un altro stratagemma per proteggere l'embrione.

Il polo inferiore dell'uovo, quello più ampio, ospita una piccola camera d'aria, che si amplia a mano a mano che il tempo passa. Immergendo l'uovo in acqua e guardando quanto galleggia si può quindi stimare la freschezza dell'uovo: più galleggia, meno è fresco.

Tutto questo in soli 60 g. Dite la verità, non avreste mai pensato che un cervello di gallina potesse progettare e creare un'architettura così particolare solo per proteggere il pulcino, eh?

