

# Il cuocitore per il couscous: una tradizione di tutela

a cura di Storci

Una delle prime attestazioni della presenza del couscous nel panorama storico-alimentare risale al XIII secolo, nell'area della Spagna musulmana. Da quel momento la diffusione è altissima, divenendo un prodotto fondamentale per il regime alimentare di buona parte della popolazione del Mediterraneo.

Indubbiamente, la tecnologia moderna deve fare i conti con questa tradizione fatta di consistenze, profumi, sapori, tempi e modi.

Una delle fasi più delicate e determinanti per la buona riuscita del couscous è la cottura: nella produzione domestica dovrebbe passare al vapore ben due/tre volte. Una volta cotto come si deve, allora ne esce un prodotto morbido e leggero, non gommoso e privo di grumi.

Storci cura molto questa fase e il risultato è il cuocitore, che nella Couscouline diviene il punto di forza. Il couscous, una volta giunto nel cuocitore, cade su un tappeto realizzato con un materiale che permette al vapore la cottura migliore del prodotto. Al momento dell'ingresso nel cuocitore, il couscous è subito livellato in modo tale da creare uno strato omogeneo in altezza. Ciò garantisce una cottura uniforme.

Lungo tutta l'estensione della macchina sono presenti tubi iniettori che fanno entrare il vapore all'interno della camera e avvolgono completamente il prodotto. All'uscita della camera di cottura il couscous incontra un sistema rompi-grumi; nella fase successiva cade in un circuito di trasporto in depressione che lo recupera e lo manda verso l'essiccatoio. La parte di prodotto che non si è sgranata nel modo migliore è rielezionata e le particelle troppo grosse saranno poi reinserite nel sistema per essere "sminuzzate" finché non raggiungano la granulometria adeguata.

## Controllo del vapore

Il cuocitore Storci è alimentato da un gruppo vapore. In passato, nelle macchine di vecchia generazione, la quantità del vapore utilizzata per cuocere era calibrata manualmente, quindi stava all'operatore comprenderne le dinamiche in fase di cottura in modo da realizzare un buon couscous. Oggi, al contrario, Storci offre strumentazioni moderne che consentono la contabilizzazione e il controllo del vapore utilizzato al meglio in fase di cottura e un notevole risparmio del vapore stesso.

## Pulizia del cuocitore

Il sistema di pulizia del cuocitore prevede l'attacco dell'ingresso dell'acqua direttamente alla tubazione della macchina. Il tappeto del cuocitore può essere pulito in itinere tramite una spazzola rotante che stacca eventuali granelli attaccati. È in fase di studio un sistema per sollevare completamente il coperchio del cottore e dare all'operatore più possibilità di movimento. Anche le acque utilizzate per la pulizia sono convogliate in una vaschetta posta sotto la macchina e indirizzate ad uno scarico collegato direttamente alla rete fognaria, quindi: pulizia facile e completa. Sicuramente la produzione industriale ha eliminato la componente rituale tipica della preparazione che vedeva tempi estremamente dilatati a beneficio anche del prodotto stesso. La tecnologia Storci ha aiutato a ridurre i tempi tutelandone le straordinarie caratteristiche e mantenendo intatto il sapore, senza asservirlo alle "ragioni del mercato": ne è prova il grande successo che le **Couscouline** hanno da sempre nelle zone doc del couscous. Ancora oggi le linee Storci e il cottore sono le più vendute nell'area del Maghreb. ■