



Oreo, il biscotto goloso che crea dipendenza

**Appassionati di biscotti, assidui frequentatori di trasmissioni televisive, blogger e redattori di riviste a tema culinario, senz'altro conoscete gli Oreo, i famosi biscotti di origine americana**



Gli Oreo sono tra i biscotti più amati al mondo.

L'origine del nome **Oreo** vanta diverse teorie; secondo alcuni deriverebbe dalla parola francese "oro" mentre, per altri, è la combinazione dei termini "re", "crema" e "cioccolato". Sono biscotti di origine americana formati da due sfere di frolla al cacao separati da una crema al latte o al cioccolato. Ogni biscotto è preciso, identico a tutti gli altri con margini di errore molto bassi; pare che le donne aprano in due il biscotto mangiando prima la crema e poi le sfere mentre l'universo maschile lo mangi intero.

Nati circa 100 anni fa, gli **Oreo** esistono in diverse versioni che non sono disponibili in tutti i Paesi del mondo: di forma allungata tipo barrette, in formato mignon chiamati appunto "**Mini Oreo**", con ripieno di burro d'arachidi, menta, caramello o con un doppio strato di crema. In Italia quelli più popolari sono gli **Oreo con la crema alla vaniglia e i biscotti al cacao** mentre negli Usa e in alcuni paesi europei qualche anno fa sono nati al gusto di fragola, zenzero, pop corn dolce oppure ispirati a ricorrenze particolari tipo Halloween. La somiglianza e il richiamo con i Ringo sono evidenti con una disputa infinita sul primato.

Non è ben chiaro il motivo ma gli Oreo si possono considerare fra i biscotti più amati e conosciuti al mondo al punto che qualcuno sostiene che creino dipendenza. Questa ipotesi deriva da una ricerca che, qualche anno fa, è stata condotta negli Stati Uniti sui topi da cui è emerso che sia soprattutto la crema a dare dipendenza come la cocaina (i topi continuavano a desiderare insistentemente proprio la crema). Pare che gli Oreo, e soprattutto la farcitura, abbiano un alto contenuto di grassi che stimolano il cervello allo stesso modo delle droghe e quindi le persone,

pur sapendo di non doverne abusare, faticano a privarsene.

Nello scorso febbraio la porta di un grande magazzino di New York è stata allestita con gli stessi colori turchese della confezione degli Oreo. I passanti venivano invitati ad aprire la porta per scoprire cosa si nascondesse dall'altra parte. Qui veniva offerto loro un assaggio dei nuovi Oreo al sapore di Filled Cupcake Nabisco ancora non in commercio. Questo speciale Oreo, con glassa al cioccolato e crema alla vaniglia all'interno delle due solite sfere, era un'edizione limitata per pochi fortunati.

La ditta produttrice la **Mondelez**, in quell'occasione, ha affermato di essere alla continua ricerca di nuovi gusti e che le sperimentazioni durano dai 12 ai 18 mesi; in alcuni casi la ricerca si può prolungare per anni dopo diverse prove e assaggi fino al raggiungimento del risultato desiderato.

Restando in tema di curiosità e fatti bizzarri, esiste un video in cui si illustra come aspirare a diventare campioni mondiali di lancio degli Oreo nel bicchiere di latte; la famosa cantante **Beyonce** ha affermato che, durante la gravidanza, gli Oreo son stati una delle maggiori voglie.

## Le ricette con gli Oreos



Tiramisù preparati con gli Oreos.

Parlando di ricette, le sperimentazioni con gli Oreos non mancano. La regina credo sia la **cheesecake di Oreo** senza cottura con ricotta o con mascaparonè. La base è preparata con oreos e burro e viene decorata con i biscotti sbriciolati oppure interi o, ancora, tagliati perfettamente a metà disposti per formare un disegno, un cerchio o altro.

Troviamo gli Oreos anche nei pancake, nei frappè, nei cookies, nel brownie, come cialda per il gelato, ovviamente al gusto Oreo, sul **tiramisù** o su qualsiasi genere di torta al cioccolato.

Il nostro consiglio, se li trovate, è di provarli per sperimentare voi stessi la magia, rimanerne

imbrigliati e diventare dei veri e propri Oreos addicdet, oppure paragonarli ai Ringo. In quest'ultimo caso preparatevi a polemiche e invettive.

**Data di creazione**

18/04/2016

**Autore**

elisabetta-lecchini