

Mode Contrariamente alle previsioni spaghetti e rigatoni non sono scomparsi dall'alta cucina. Anzi. Come insegnano Moroni, Bartolini e Sultano

I grandi chef: resta la regina della tavola

Le storie dei cuochi che, innovando la nostra tradizione alimentare, sono saliti alla ribalta

Si può immaginare un ristorante italiano senza la pasta? «Sarebbe come presentare il nostro Paese dimenticando Dante o il Colosseo». Non ammette repliche Aimo Moroni, lo chef che a Milano, nel suo «Il luogo di Aimo e Nadia» (doppia stella Michelin), ha fatto degli spaghetti al cipollotto il suo simbolo. «È l'unico piatto a cui non potrei mai rinunciare» afferma. Eppure c'è stato un periodo in cui la pasta è stata a rischio nei ristoranti dei grandi cuochi. «Non nel mio — ribadisce Aimo — avevo dieci proposte di pasta anche negli anni '90, quando stava per sparire dai ristoranti chic. Allora si diceva che faceva ingrassare e che se ne poteva fare a meno».

Proprio negli anni '90 ci fu l'incontro tra Aimo Moroni e i coniugi Latini, produttori marchigiani che avevano riscoperto e messo in produzione un antico grano autocto-

no che in Italia risultava estinto dagli anni '60. «Era stato estirpato — spiega Carla Latini — per la sua bassa resa e la difficile lavorazione. Eppure era il simbolo del grano italiano nel mondo. Noi tornammo a seminarlo e a metterlo in produzione. Un'operazione folle che puntava sulla qualità assoluta. Ma per farlo conoscere non potevamo che rivolgerci ai massimi artisti della cucina italiana».

È così che nasce la sinergia tra i Latini e tutti i più importanti e famosi chef d'Italia che indicano la piccola azienda marchigiana come una nicchia d'eccellenza assoluta. «Mi piace ricordare i primi che hanno creduto in noi — aggiunge Latini — Aimo Moroni, Gianfranco Vissani e Antonello Colonna. Allora scegliemmo di rivolgerci a loro per far passare il concetto della pasta come ingrediente d'alta cucina. Avevamo visto giusto. Sono stati proprio i

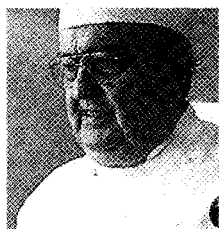
grandi cuochi i migliori ambasciatori della cultura della pasta. Anche grazie a questo noi abbiamo avuto il coraggio di continuare nelle nostre ricerche sperimentali recuperando un altro grano quasi estinto come il Taganrog, specie pregiata proveniente dalla città natale di Cechov».

Ma un prodotto tradizionale come la pasta rimane competitivo in un mondo come quello dell'alta cucina che vive di continue sperimentazioni? «Non c'è alcun dubbio» afferma Enrico Bartolini, chef del ristorante pavese «Le Robinie», considerato uno dei giovani cuochi italiani di maggior talento. «La pasta è l'anello di congiunzione tra passato e futuro. Personalmente ritengo che in tema di pasta bisogna essere estremamente conservatori: niente esperimenti né innovazioni ardite. Meglio puntare su qualità e semplicità. Per questo quando, in passato, mi è capitato di lavorare all'estero

ho sempre guardato con diffidenza la consuetudine di certe cucine straniere di utilizzare la pasta come contorno, magari di un piatto di carne».

Proprio la competitività sui mercati esteri resta, secondo i detrattori, il tallone d'achille della nostra pasta. «Falso» afferma Ciccio Sultano, chef siciliano, che ha portato due stelle Michelin nel suo ristorante «Duomo» di Ragusa. «La pasta resta il piatto più richiesto dagli stranieri quando vengono in Italia l'importante è proporre la qualità vera. Da noi, per esempio si è diffusa l'idea che la pasta debba sempre rimanere al dente, non è vero: la qualità sta anche nei difetti. E poi smettiamola di pensare che cucinare un piatto di spaghetti sia la cosa più semplice del mondo: esige una tecnica e una cura, bastano 30 secondi per rovinare tutto, soprattutto quando la materia prima è di qualità».

I. TRO.



Milano
Aimo Moroni



Pavia
Enrico Bartolini



Ragusa
Ciccio Sultano

