

# Spaghetti, compagni delle vacanze

L'ingrediente simbolo della nostra gastronomia con la bella stagione si trasforma in piatto light. Ecco i consigli di quattro chef romani, a partire dalle «ajo e ojo» rivedute di **Colonna** e **Apreda**

**Valeria Araldi**

■ Celebrati da teatro, cinema, fotografia e soprattutto dai «fornelli», gli spaghetti sono uno dei simboli della cultura gastronomica del nostro Paese e una vera passione per i romani. Per storia e leggenda, la loro paternità è contesa tra siciliani, liguri e cinesi, ma, per amore, quella della Capitale non può che considerarsi una «adozione», che ha fatto degli spaghetti i signori della cucina, ottimi in ogni occasione e stagione.

Con condimenti più leggeri, freschi e di mare, da casa al ristorante, seducono il palato anche d'estate. Abbiamo chiesto ad alcuni tra i più noti chef capitolini di suggerirci delle ricette ad hoc. Non si può che cominciare da **Antonello Colonna**, già titolare di un piccolo ristorante-gioiello a Labico e oggi anima dell'**Open Colonna** (via Milano 9; 0647822641), con gli spaghetti «ajo e ojo» - «Rigorosa-

mente con la j», specifica **Colonna** - ma di mare. «In pratica si fa la classica pasta aglio, olio e peperoncino - spiega - ma con una sorta di brodo di vongole veraci, acqua di mare e rana pescatrice, possibilmente usando le guance. Si fa sobbollire e ridurre, poi filtrato, si usa per mantecare gli spaghetti. È un piatto che, gustato a occhi chiusi, fa sentire tutti i sapori e i profumi del mare, quando gli occhi si aprono, però, sorpresa, il mare non c'è».

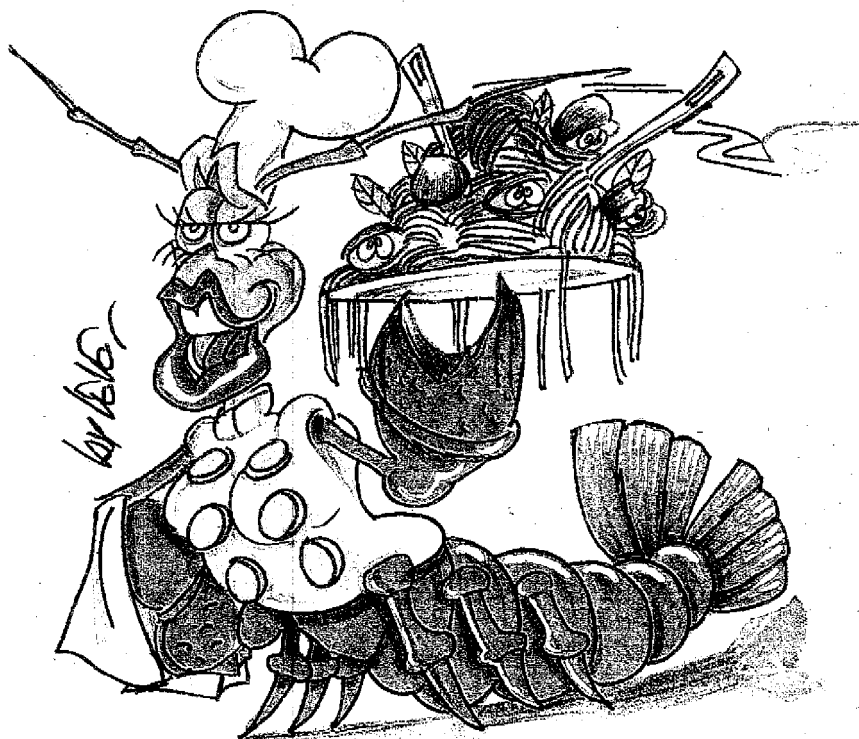
A rinnovare «aglio, olio e peperoncino» è pure **Francesco Apreda**, chef di **Imàgo** (piazza Trinità dei Monti 6; 0669934726) che utilizza spigola grigliata e lemongrass. «Si fa un brodo ristretto di pesce, rosolando le lische di spigola in tegame con sedano, carota e cipolla, ai quali si aggiungono dei pomodori, bagnando con vino bianco. Quando questo è evaporato si copre con acqua fredda e ghiaccio, facendo bollire lentamente per un'ora. Si filtra e rimette sul fuoco per ridurlo di poco più della metà. Si po-

ne il brodo in tegame e vi si cuociono gli spaghetti. La cottura è breve. Quando sono pronti, si aggiunge un filetto di spigola grigliata e sminuzzato, aglio fresco e prezzemolo tritati, peperoncino. Al dente, si mantecano con una grattata di lemongrass. Si possono servire mettendo sul fondo del piatto una crema di radice di prezzemolo, preparata facendola bollire con latte e una foglia di alloro, poi frullandola».

La chef **Agata Parisella**, regina di **Agata e Romeo** (via Carlo Alberto 45; 064466115) firma una ricetta con pomodorini infornati, pangrattato, calamaretti e pecorino. «Si schiaccia e trita l'aglio con basilico, origano, menta e prezzemolo. Tolto il picciolo ai pomodori e tagliati a metà, si cuociono in forno per 14 minuti a centottanta gradi, aggiunti un pizzico di sale, una spolverata di pangrattato, olio e il trito aromatico. Si impastano 100 grammi di pecorino con albume a formare delle cialde da cuocere per tre minuti a 160°. Scaldati due cucchiari di

olio in padella con peperoncino intero - che poi sarà tolto - si versano i pomodorini infornati, poi gli spaghetti a metà cottura, mantecandoli con l'acqua di cottura e unendo i calamaretti. Un attimo prima di toglierli dal fuoco si aggiungono duecento grammi di pecorino. Si guarnisce con buccia di pomodoro essiccato e cialda di pecorino».

Calamaretti spillo con zafferano e prosciutto di Bassiano per **Andrea Fusco**, chef di **Giuda Ballerino** (largo Appio Claudio 344; 0671584807): «Metti a bagno in una tazza di brodo i pistilli di zafferano, si puliscono i calamari lasciandoli interi e si taglia il prosciutto irregolarmente, infornandolo a 160° per dieci minuti. Al dente, gli spaghetti, si mantecano con un filo d'olio in padella per cinque minuti, aggiungendo lentamente e in più volte il brodo con lo zafferano. Si aggiustano sale e pepe e si manteca con parmigiano. Si pone nei piatti e si completa con i calamaretti marinati con poco olio e metà della scorza di un limone, infine prosciutto croccante, un filo d'olio e pepe». Una, anzi quattro, forchettate d'estate.



**FANTASIA** Sia Agata sia Fusco giocano con i calamaretti tra pomodorini e zafferano

