



MONDO ROSA SHOKKING

HOME ATTUALITÀ CULTURA SPETTACOLO MRSOCIAL FOOD & WINE MODA EXTRAS

SEARCH

anna.battaini@gmail.com
CPANEL | LOGOUT

Identità di PASTA.. con Antonello Colonna

"La leggenda del Cacio e pepe"



di [Alessia Rizzetto](#)

Publicato giovedì, 17 febbraio 2011

Rating: 4.2 Voti: 5

Vota:

Leggi anche: [Identità di PASTA.. con Elio Sironi](#)
[Antonello Colonna](#)
[I segreti della Cucina Italiana..](#)



Foto Alessandro Castiglioni Courtesy of Identità Golose

Il bianco e il nero, lo yin e lo yang, odi et amo, si sa, gli opposti si attraggono.

La tradizione romana vuole che il cacio si accompagni al pepe.. un piatto leggendario che ci viene raccontato **dall' "ottavo re di Roma", il grande Antonello Colonna.**

C'era una volta a Labico una porticina rossa che faceva entrare nel mondo di **Antonello Colonna**, sì, quello dell'**Open Colonna**, lo stesso personaggio che nel 1987 all'inaugurazione del suo ristorante servì il primo millefoglie destrutturato - un modo originale e geniale di salvare lo scivolone di un cameriere che l'aveva fatto finire in terra -, proprio colui che ha definito la cucina un' "**arte benedetta**".

Ci troviamo nella gremitissima sala blu di **Identità Golose**, Antonello fa la sua entrata trionfale dal fondo della sala cogliendoci tutti di sorpresa.

E' arrivato da Roma per raccontarci **la leggenda del cacio e pepe.**

La tradizione è un ingrediente, di conseguenza una ricetta tradizionale è tale se si segue il dettato di come è nata. Il cacio e pepe nasceva nelle osterie, quello vero era fatto con bucatini o spaghetti bolliti, scolati, messi in una scodella, coperti da una manciata di pepe nero in polvere. Stop. Il cacio e pepe era grigio-nero. Gli osti infatti mettevano tanto pepe per "intorzare" i loro clienti e arrivavano furbamente in soccorso con "litrozzi" di vino bianco.



Foto Alessandro Castiglioni Courtesy of Identità Golose



Foto Alessandro Castiglioni Courtesy of Identità Golose

Oggi lo chef ci propone un cacio e pepe in versione insolita.

Dimenticate i dettami della nonna: *un litro di acqua per ogni etto di pasta? Ma che stai a ddi!?* Antonello fa bollire in un po' d'acqua i bucatini che ha precedentemente spezzato in tre - sì, avete sentito bene, non sbarrate gli occhi -, dopo 2 o 3 minuti toglie quasi tutta l'acqua di cottura della pasta e la versa in un pentolino a parte che terrà sul fuoco accanto alla pentola con la pasta.

I bucatini vengono quindi cotti come se fossero un risotto, mantecati poco alla volta fino a che lo chef, grazie alla sua straordinaria sensibilità che definisce "olio di gomito", avverte con la paletina che la pasta è pronta.

A cottura ultimata - al re del cacio e pepe la pasta piace molto al dente -, aggiungiamo il pecorino grattugiato e un arcobaleno patriottico di pepe bianco, rosso, verde.. e nero.

Importante, se non determinante, per la buona riuscita di questo piatto è la stagionatura del pecorino: ci vuole il pecorino romano a buccia nera stagionato 13 mesi.

Per i filo-nipponici una ricetta alternativa ai classici bucatini: "**cacio e pepe one off**", palline di acqua e farina di riso con cacio e pepe, bollite e farcite come se fossero bucatini.

Antonello Colonna, un personaggio ambizioso che ama raccontare e raccontarsi, uno che non si accontenta facilmente. Dopo il successo del suo libro "**I segreti della cucina italiana**" ha deciso di cimentarsi fino

in fondo nella scienza dell'accoglienza: tra qualche mese aprirà la sua **Farmer's Chef**, una fattoria in cui lo chef diventa contadino, un centro benessere con 12 suites, il tutto a solo un'ora dalla Cappella Sistina.



Foto Alessandro Castiglioni Courtesy of Identità Golose

Per leggere l'intervista Rosa Shokking con [Antonello Colonna clicca qui.](#)

La ricetta del cacio e pepe insieme a moltissime altre ricette dello chef Colonna la trovate su:

"**I segreti della cucina italiana**"

Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario

Newton Compton Editori

336 pagine

Euro 19,90

Tag: [Antonello Colonna](#), [Open Colonna](#), [Identità Golose](#), [I Segreti della Cucina Italiana](#), [Cacio e Pepe](#)

Commenti

Di' la tua

(dd-mm-yyyy hh:mi)

17-02-2011 10:51

Inserisci il tuo nome

Inserisci il tuo commento

Commenta

ABOUT MONDO ROSA SHOKKING
[.history](#) [.mission](#) [.chi siamo](#) [.contattaci](#) [.archivio storico](#)

Le foto presenti sul sito di Mondo Rosa Shokking sono prese in larga parte da Internet e quindi valutate di pubblico dominio. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione, non avranno che da segnalarlo alla redazione che provvederà prontamente alla rimozione delle immagini utilizzate

Testata giornalistica registrata. Registrazione numero 379 del 17 giugno 2008 presso il Tribunale di Milano Direttore Responsabile Stefano Martignoni

in caricamento