



“
Chi mai fosse tra i ghiottoni
L'inventor dei maccheroni
Vi son dispute infinite
Né decisa è ancor la lite

(G. COLUMBRO, LE MUSE FAMILIARI,
IN "MOLINI D'ITALIA")

”

La pasta? Da spalmare a colazione, oppure abbinata ad una resina esotica, trasformata in dolce goloso e perfino in... pizza. L'ingrediente principe della gastronomia italiana si reiventata, indaga nuovi scenari e si fa interprete di tendenze emergenti grazie alla creatività dei più noti chef, protagonisti dell'edizione 2011 di Identità Golose.

Marina SANTIN

Dici pasta e subito pensi Italia ed italiani. Ovunque nel mondo, spaghetti, maccheroni & Co., sono il simbolo per antonomasia del nostro paese, ma la loro "invenzione", da sempre, è oggetto di una querelle che ci vede contrapposti alla Cina e che è ben lungi dal trovare soluzione. Certo è che non fu Marco Polo ad insegnarci a mangiare gli spaghetti, ma non furono nemmeno i napoletani a dar origine alla pastasciutta. La pasta, nella sua formulazione più semplice è un cibo antichissimo, che ha saputo superare indenne il passare del tempo restando sempre protagonista della gastronomia per la sua capacità di reinventarsi di continuo rispettando l'evoluzione del gusto. »

LA PASTA

che verrà...

>> Testimonianza ne sia l'ultima edizione di **Identità Golose**, il Congresso Internazionale di Cucina d'Autore, che al piatto principe della nostra tavola, per il secondo anno consecutivo ha dedicato un'intera giornata, proponendo **"Identità di Pasta"**, autentico meeting dei migliori cuochi della Penisola, impegnati ad illustrare e presentare con performances, interventi e show cooking, le nuove tendenze del piatto più amato. Ne è emerso un suo "ritratto" contemporaneo e hi-tech che rende difficile collegare le proposte attuali con le sue origini, basti pensare che già nel 100 a.C. Cicerone ed Orazio confessavano la loro passione per le lagane, strisce di pasta sottile fatte con farina ed acqua, antenate delle nostre lasagne; oppure alle prime ricette datate 1450, che rivelano come i primi ingredienti usati per condire la pasta fossero dolci (miele, spezie, zucchero e cannella con uniche eccezioni il formaggio ed il burro) e che bisognerà aspettare il '700 perché vengano utilizzati i condimenti salati ed addirittura il 1839 perché nasca l'inscindibile connubio con il pomodoro. La curiosità ci invita ad indagare per scoprire i nuovi orizzonti di questo universo in perenne evoluzione. Vediamo...

A dare l'avvio alla kermesse, Elio Sironi, che del ristorante del Bvlgari Hotel di Milano, che ha presentato "La pasta fuori orario", magari di mattina, una personale interpretazione del più importante elemento della tradizione mediterranea che, trasformato in crema da spalmare, diventa perfetto per la colazione ma anche per uno spuntino o un fuori pasto svincolato dai classici appuntamenti del pranzo e della cena. Perché? **"Perché la pasta è ricca di carboidrati - spiega - che per il primo pasto della giornata sono come un pieno di carburante. Quindi spazio alla pasta da spalmare. E magari preparata con le più tipiche delle ricette dedicate a questo alimento"**. Presentata in una coppa di cristallo trasparente che ne rivela la texture morbida e cremosa, prima va spalmata con un cucchiaino su una fetta sottile di pane tostato, poi assaporata. Il risultato è un armonioso accordo di consistenze e sapori. Molteplici le sue versioni. C'è la "aglio, olio, peperoncino e menta", ovvero maltagliati integrali freschi su pane anch'esso integrale, eppoi la "carbonara" un bacon croccantissimo in briciole ed una parte cremosa con foglia di alloro e panna che lega il risone", il falso riso, come l'ha chiamato Sironi, >>



>> da servire su pane bianco tostato con sopra una sottile fetta di guanciale. La pasta in versione Nutella salata, è l'elemento centrale, una vera bomba energetica per iniziare al meglio la giornata.

Artefici di un piatto coraggioso, con materie prime innovative, invece, Carlo Cracco e Matteo Baronetto. Hanno abbinato alla pasta, l'esotica masticca, una resina ricavata dal lentisco originaria di Grecia e Turchia, amara, balsamica e curativa. La si trova in giro come chewing gum, ed è stata la sua sapidità a colpire i due chef dell'omonimo ristorante milanese, puntualizzando che *"per calmarne i picchi di gusto occorre il dolce. O il grasso. Per preparare le penne con masticca e salicornia o con funghi trombetta (o porcini di stagione) è necessaria la panna o altri elementi grassi"*. Ancora più originale il dessert. Una crema morbida e gustosa realizzata con panna, zucchero, masticca e colla di pesce, irrorata da un'infusione di acqua di alloro ed addensante e per concludere, fette di mela verde sottovuoto con acqua gasata (così il frutto resta crudo ma trasparente) un pizzico di sale e l'inedita delizia, un viaggio nella macchia, nel sottobosco, è pronta da gustare.

Icona della tavola romana e romanesca, soprannominato negli Usa il "Napoleone" della cucina per la sua somiglianza con l'Imperatore corso, Antonello Colonna del ristorante Open Colonna della capitale, si confronta con un classico per antonomasia: la pasta cacio e pepe. Sceglie però la pasta lunga, spaghetti o bucatini spezzati in tre. La storia di questa ricetta affonda le sue radici nel passato quando era solo pasta lessa con una manciata di pepe ed una di pecorino grattugiato e gli osti la servivano per far venire sete ai clienti che consumavano così qualche brocca di vino in più. Nella sua proposta, l'acqua di cottura viene utilizzata per mantecare, lentamente, la pasta. Niente olio né burro, la prima è sufficiente per ottenere la giusta consistenza. Poi, via libera alla semplicità, Pecorino romano giusto di stagionatura perché fili. *"La pasta - rivela Colonna - non è centrale. L'importante è la quantità di pepe che deve essere abbondante, e non in polvere, e l'identità del formaggio"*.

Alfio Grezzi, poi, ha stupito con i suoi canederli mezzi sardi mezzi trentini. Il canederlo arriva in Trentino nel Cinquecento grazie all'influenza esercitata dalla Boemia e dalla Germania che portano il dolce (spezie e prugne) nei



piatti facendolo diventare parte delle abitudini alimentari. Il suo, è realizzato con la fregola sarda, che viene mantecata con pane (quando non si hanno a disposizione taralli pugliesi) e grana stravecchio. In questo modo si arricchisce di una texture inedita e divertente. Il broccolo di Santa Massenza viene cotto in maniera tradizionale, condito con aceto e caramello biondo. L'elemento aromatico è dato dal fegatino ridotto nel vino insieme allo scalogno. Quasi un paté. *"D'altronde - racconta lo chef della Locanda Marangon di Trento - spesso l'originalità ha a che fare con la riscoperta"*.

Ama la pasta quanto il pesce, il pugliese Michele Rotonzo. Ce lo dimostra firmando un piatto di pasta fredda che unisce tutto il pescato del Tirreno ed i formati di grano duro che più ama. Ecco allora paccheri farciti con la seppia e salsa ottenuta con le teste di gamberi rossi, olio, bucce di limone ed erbe; la calamarata con i ricci di mare a crudo, insalata di carciofi e sedano; i semini di

pasta avvolti nella salsa con vongole; ed il brodetto a crudo. Il tutto mixato per conquistare il palato e trasportare i sensi in un'atmosfera marina profumata di iodio e scandita dalle onde. Un'altra sua proposta è un gnocco ottenuto da cece e polpo che nuota nella più classica zuppetta di ceci. I due ingredienti vengono portati a cottura e il polpo viene frullato assieme ad una piccola quantità di legumi. Con questa pasta si fanno gli gnocchi che vengono fritti con qualche cece e un tentacolo di polpo e serviti, appunto in una crema di ceci.

Gianluca Fusto, incanta la platea prima con il "dolce scientifico" poi con la "pasta dessert", piatti che analizza sotto il profilo chimico-fisico per comprenderne la natura intima e le possibili evoluzioni perché, si sa, questo chef-pasticcere è, insieme, passione e tecnicismo, golosità ed analisi. La pasta così viene sottoposta ad un processo di cottura simile a quello classico ma con una differenza fondamentale: *"un pacchero - sottolinea Fusto - in >>*



» *acqua salata assume una composizione amidacea, mentre le lo si mette a cuocere, come in questo caso, in acqua dolcificata con zucchero semolato e destrosio appena inacidita con scorza di limone, e poi in un olio di nocciole, acquista una struttura diversa, non saprà più di amido ma appunto di nocciola.* Al suo “pacchero mutante” poi, il nostro protagonista affianca della zucca (tagliata a tocchettoni e cotta nel burro liquido, e dello zafferano, secondo la regola che vuole insieme, in un piatto virtualmente completo, frutta, frutta secca e spezie.

Ma la pasta in fondo può essere semplicemente... un primo. Se ne fa portavoce Davide Scabin del Combal Zero di Rivoli. Particolarissima la sua “pasta-sofia” che vede in primo piano la sperimentazione di diverse cotture. Alla ribalta 5-6 formati diversi, e la loro preparazione. In primis, per infusione: si immerge la pasta in acqua bollente e poi la si lascia cuocere nell’acqua in raffreddamento. Non da meno il metodo per reidratazione: si butta la pasta a 40 gradi per 40 minuti, il prodotto si reidrata ritrovando la consistenza precedente alla fase di essiccazione e può essere conservato sottovuoto per qualche giorno terminandone la cottura prima di servirlo.

Poi c’è bisogno di poco altro: un filo d’olio, pecorino e condimento come se fosse una carbonara tradizionale,

solo che la salsa, dal perfetto equilibrio tra uovo e guanciale, esce da un top down come quello del ketchup o della maionese. Ma da non perdere anche i conchiglioni da accompagnare ad un finto riso da sushi realizzato con ditalini di farro, una risottata: si elabora come se fosse riso per il sushi, ma senza utilizzare aceto di riso, qui sostituito dall’aceto di rosmarino. I conchiglioni accolgono nel loro cuore la seppia, il coridandolo, il salmone in wasabi ed il riccio di mare. Ed ancora la pasta e fagioli dove i ditali di kamut sono risottati ed incontrano fagioli e cotiche solo a fine cottura. Ma il vero best seller è la pasta-pizza “margherita”, reidratata e cotta in infusione, divenuta il piatto immagine di Identità Golose 2011. Spaghetti e spaghetti al nero di seppia si alternano quasi a formare un tessuto bicolore, condito con pomodoro, basilico, cuore di burrata frullata, olio con aglio, peperoncino, acciuga, miele di erica e scorza di limone. Il segreto perché queste ricette vengano perfette? È lo stesso chef a rivelarcelo: *“Se si ha una pasta di qualità, è tutto nell’equilibrio pasta-acqua-sale”.*

Pasta quindi in perenne divenire, riflesso del mutare delle abitudini, dei gusti e delle preferenze, perché oggi più che mai, condire un piatto di pasta può essere anche questione di... moda. ♦