

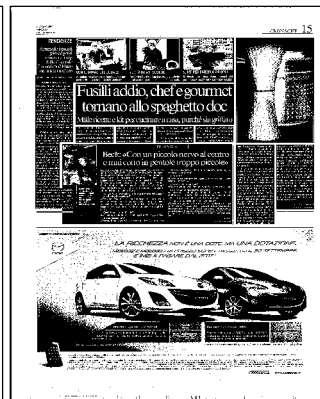
# Tornano di moda tra gli chef ma devono essere griffati Gli spaghetti alla romana

di **GIACOMO A. DENTE**

**S**ONO almeno duecento le tipologie tecniche di pasta, dice l'Inisor (l'Istituto nazionale di sociologia rurale) dalle quali derivano a loro volta migliaia di variazioni sul tema a base locale e regionale. Tuttavia, e i tifosi di fusilli o zite se ne dovranno fare una ragione, oggi la moda al ristorante parla quasi una sola lingua: spaghetti.

«È vero, il richiamo dello spaghetti è formidabile, forse anche perché implica un rapporto più fisico, sensuale col piatto.

**Continua a pag. 15**



# Fusilli addio, chef e gourmet tornano allo spaghetti doc

## Mille ricette e kit per cucinare a casa, purché sia griffato

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

di GIACOMO A. DENTE

Enon lo dico solo da napoletano doc, ma perché lo vedo con i miei clienti, che sempre più spesso si fanno sedurre dalla tentazione di girare la forchetta intorno alla più seducente delle paste: spaghetti con canolicchi e pomodori affumicati», ride Enrico Pierri, spiritosissimo titolare, insieme alla moglie Elena, del San Lorenzo di via dei Chiavari, uno degli indirizzi leader della movida golosa della Capitale, e luogo del cuore di artisti come Pizzi Cannella, Chia, Cucchi.

D'altra parte, basta spostarsi di pochi metri fino da Roscioli di via dei Giubbonari per scoprire quanto il mitico aperitivo della casa si sia allargato a una svogliatura di pasta. Così, a mezzogiorno, una forchettata di car-

bonara (per i più pigri c'è anche un apposito kit per farsela a casa alla grande) accompagna le bollicine di un pubblico trasversale che va dal principe Aldo Brandini alla poetessa Patrizia Cavalli. Il fenomeno è diventato così vistoso che è nata una vera e propria nicchia di pasta di qualità assoluta di nuova generazione. Il massimo? La versione che esce da una trafila (lo strumento bucato che ne determina la forma) tutta d'oro, ideata da un antico e oggi trendy pastificio di Roseto degli Abruzzi. «Oggi i clienti non considerano più lo spaghetti un piatto povero, anzi: prova ne sia il successo della nostra versione di cacio e pepe con carciofi violetti», spiegano Lorenzo e Marco Bassetti, manager e gentle-

men, titolari del raffinato Molto di viale Parioli.

Insomma, all'insegna dello spaghetti, la moda dilaga. «Noi con una versione maschia del classico vermicello con la bottarga abbiamo fatto leccare i baffi a Debra Winger e a Anthony Hopkins», sottolinea Francesco Panella dell'Antica Pesa (che vende anche una sua pasta griffata con ricetta del fratello chef Simone per i clienti), autentica ambasciata della civiltà del mangiar romano per i vip di mezzo mondo.

Insomma, sono davvero mille i modi per gustare uno spaghetti d'autore. Qualche accoppiata? Il più gagliardo aglio olio e peperoncino in città da Gianni Ruggiero del Simposio di piazza Cavour, luogo del cuore di Giuliano Montaldo e dell'ambasciatore Gianni Castellana. Vongole e broccoli col valore aggiunto dell'immensa signorili-

tà e gentilezza di Giuseppe e Tonino Palladino alla Vecchia Roma di piazza Campitelli. La riscoperta di una meraviglia perduta come la pasta alla carrettiera, piatto di culto di Antonello Venditti, dal formidabile guru della nuova cucina romana Antonello Colonna. E ancora, classici (e difficili) al pomodoro nella Galleria del giovane manager Guido Anastasio Pugliese (che attinge a piene mani ai ricettari del padre Michele, gentiluomo gourmet, presidente del Circolo Antico Tiro a Volo), ma anche, all'insegna del «famoso strano» (ma buono!) dal genio creativo di Davide Cianetti e Catia Sulpizi dell'Os Club nel parco archeologico di Colle Oppio: ovvero spaghetti quasi alla carbonara, cioè una gricia con crema di cipolla, con una spuma di uovo e pecorino a parte, da aggiungere se si vuole virare verso la carbonara.

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### TENDENZE

Ammalia i palati più esigenti e incanta i vip della Capitale. Il massimo? Fatto nella trafila d'oro



CON IL BRAND DEL LOCALE

All'Antica Pesa Francesco Panella vende una pasta griffata con la ricetta del fratello chef



TUTTO DA AVVOLGERE

Per Enrico Pierri del San Lorenzo lo spaghetti implica un rapporto fisico, sensuale, col piatto



IL KIT PER FARSELO DA SOLI

Da Roscioli per i più pigri sono in vendita kit per cucinare una perfetta carbonara a casa



**Heinz Beck, il grande chef tedesco ormai naturalizzato romano è uno dei maggiori estimatori dello spaghetti**

L'INTERVISTA

# Beck: «Con un piccolo nervo al centro e mai cotto in pentole troppo piccole»

ROMA - «Ogni sugo vuole il suo spaghetti. Attenzione a non sbagliare. Quando mangiamo la pasta dobbiamo distinguere i diversi sapori. Con un cacio e pepe forte ed entusiasta dobbiamo scegliere uno spaghettonone, con un pesto di pistacchi e ricciola marinata con gli agrumi uno spaghettonino». Heinz Beck, il pluristellato chef della Pergola dell'hotel Cavalieri a Roma, non ammette errori per la preparazione del nostro piatto forte.

**Lei parla di armonia tra la consistenza del sugo e quella degli spaghetti?**

«Devono armonizzare e non coprirsi. I sapori forti e maschi come il cacio e pepe, ripeto, non può essere associato a consistenze fragili e delicate. Né i sughi leggeri sono in grado di esaltare la potenza di spaghetti più grossi».

**Qual è la cottura ideale?**

«Al dente, ovviamente. Anche se è molto soggettiva».

**Il suo parametro?**

«Per me lo spaghetti deve avere un piccolo nervo. Per

altri, nessuno nervo all'interno. I napoletani mangiano pasta quasi cruda».

**E il sale?**

«L'acqua va sempre assaggiata, metto il sale poco prima che bolla».

**L'errore più frequente?**

«Cuocere gli spaghetti in una pentola troppo piccola».

**Il suo tipo di spaghetti preferito?**

«È abruzzese, di un pastificio di garanzia. Ha il mulino, così si è certi di evitare le contaminazioni, ed essicca il prodotto con la lentezza giusta».

**Una sua proposta per un sugo nuovo?**

«Spellare i pomodorini e lasciarli scolare per una notte intera. Raccogliere il sugo e unirlo all'acqua che deve essere di colore dorato. Niente sale. Gli spaghetti prenderanno l'umore del pomodoro e potranno, così, accogliere il meglio delle vongole cotte e aromatizzate».

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

