



marzo 2022

pag 3 di 6

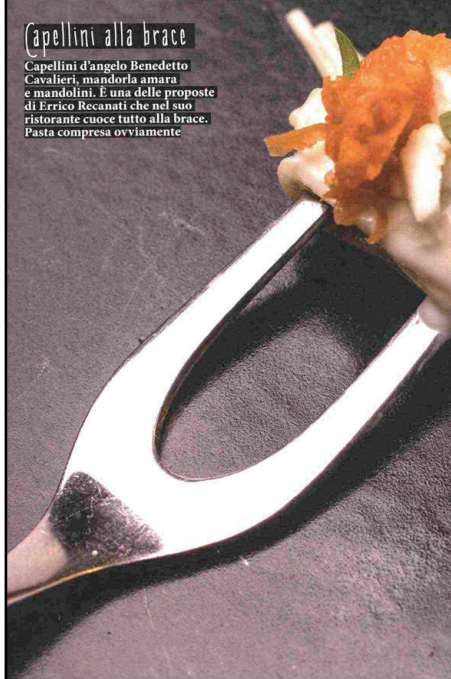
RISTORANTI  
Mensile

Tiratura: 20.000 copie

# Intramontabile PASTA

Capellini alla brace

Capellini d'angelo Benedetto Cavalieri, mandorla amara e mandolini. È una delle proposte di Errico Recanati che nel suo ristorante cuoce tutto alla brace. Pasta compresa ovviamente



Mezzapaccheri rivisitati

I mezzapaccheri con salsiccia e friarelli di Paolo Barrale. Nome tradizionale per una ricetta totalmente rinnovata. Le salsicce infatti sono di seppia mentre le aggiunte di rafano (che dona piccantezza), zenzero e limone (freschezza) la rendono moderna

fabrizio-martino 2022



21

Per gli italiani, la pasta secca rimane uno dei comfort food più amati. Lo dimostra il fatto che durante il lockdown della primavera 2020 le vendite hanno raggiunto livelli record: chiusi in casa, il primo riflesso di molti è stato quello di combattere l'ansia riempiendo la dispensa di alimenti rassicuranti e appaganti, pasta in primis. Nel 2021 i consumi sono tornati sui livelli del 2019, a loro volta costanti da alcuni anni. Ciò non toglie che la pasta secca sia una presenza importante sulle tavole domestiche: facile da preparare, versatile, sazia con poca spesa. E sulle tavole dei ristoranti? Per molto tempo il motivo di vanto dei ristoranti gourmet è stata la pasta fresca fatta in casa, che permette di esaltare la manualità e l'impegno, anche di tempo, del cuoco. Quella secca, al contrario, era considerata più banale, popolare, facile. È stato il lavoro di molti pastifici in tutta la Penisola a far riscoprire e apprezzare la pasta secca di alta qualità, prodotta con metodi artigianali tradizionali, spesso partendo da grani selezionati. Consentendo così a molti cuochi di rivalutare le possibilità tecniche ed espressive offerte da questi prodotti. Naturalmente, molti chef, specie al Sud, hanno sempre offerto piatti a base di pasta secca.

«In Campania, la pasta secca è un prodotto storico del territorio, con vere eccellenze come la pasta di Gragnano Igp. Di conseguenza, ha una valenza al ristorante gastronomico e non può mancare in menu». Sono le parole di Paolo Barrale, chef dell'Arìa Restaurant di Napoli, che continua: «Io cerco di non allontanarmi troppo da quel che si aspetta chi vuole gustare la pasta al ristorante a Napoli». In particolare, «stravolgere la texture» di una materia prima di alta qualità come la pasta secca di Gragnano è una cosa che «forse non si deve fare». «Occorre - dice - rispettare un prodotto di alta artigianalità». Per valorizzare questo prodotto, bisogna considerarlo come uno dei elementi di un concerto, che deve «suonare» in armonia con gli ingredienti del condimento. Barrale, che usa pasta artigianale del pastificio irpino Graziano, bilancia i sapori della salsa in base alla consistenza del formato. La «carnosità» di un paccherio, per esempio, richiede un condimento dai sapori pieni e forti, «che non spariscono al cospetto della pasta», per esempio un grande ragù napoletano o una salsa a base di pomodori

TENDENZE FOCUS

del piennolo vesuviani. Una proposta di Barrale sono i mezzi paccheri con salsiccia e friarelli. Piatto apparentemente semplice, derivato dalla tradizione, è rivisto in una versione moderna in cui le salsicce sono di seppia, mentre la presenza del rafano aumenta la piccantezza e zenzero e limone danno freschezza al piatto. Altro esempio, le linguine con crudo di scampi, in cui la pasta cotta al naturale viene condita con un olio aromatizzato con carapaci di scampi, yuzu kosho fatto in casa, latte di mandorla e completato con caviale e formaggio vegetale grattugiato.

Errico Recanati, chef patron del ristorante Andreina di Loreto (An), è famoso per le cotture alla brace e allo spiedo, esaltate dal supporto di tecniche sperimentali e originali. Sulle sue griglie personalizzate cuoce di tutto: carne, pesce, verdure, pasta... Sì, pasta. Come la cacio e pepe ai 7 pepi: gli spaghetti Bernardo Cavalieri cuociono 8 minuti in acqua bollente, riposano in acqua a 60 °C per altri 5 minuti, vengono passati sotto acqua fredda, quindi vengono ripassati alla brace per 6 minuti con la tecnica del cappello (quest'ultimo una specie di copertina ideata da Recanati, per trattenere i fumi della brace) per intensificare calore e profumi. Infine, vengono mantecati sul fuoco con una crema a base di acqua di cottura, pecorino di fossa e Parmigiano e la miscela di 7 pepi. L'idea di questo piatto, racconta Recanati, «è nata per chiudere il cerchio di tutto un menu alla brace, mancava, infatti, un punto al percorso di brace con un ingrediente tipicamente italiano come la pasta». Lo chef rivela che, oltre agli spaghetti, sta lavorando anche su due nuovi formati, un paccherio e una mezza manica. In passato sono stati fatti anche degli gnocchi ripieni, sempre alla brace. In tutto, finora ha realizzato 5-6 ricette di pasta alla brace.

Recanati ha in carta anche un piatto a base di pasta servito a fine pasto. Si tratta dei Capellini d'angelo. La ricetta prevede la realizzazione di un brodo molto intenso con funghi precedentemente cotti alla brace. I capellini vengono saltati in un intingolo di fungo e yuzu, si fa poi scivolare la forchetta nella ciotola che si bagna nel brodo di funghi. Questa ricetta è servita a fine pasto «proprio perché ha le caratteristiche ideali per pulire la bocca», conclude lo chef.

«La pasta secca è sempre in carta», racconta Valentina Rizzo, chef de La Farmacia dei Sani di Ruffano (Le), nel cui menu ci sono di norma tre tipi di pasta secca e uno di pasta fresca. La pasta in questione è la Di Martino di Gragnano, trafileta in bronzo. «La pasta è un cibo che conforta e dà sicurezza. Noi lavoriamo intorno a questa idea di tranquillità per innovare e proporre nuovi sapori e abbinamenti che a casa non si gustano», dice. Come nel caso degli spaghetti alla colatura di alici, pistacchi e limone, un piatto di famiglia in carta da 13 anni e sempre un bestseller, che Rizzo ha ripensato in chiave moderna senza stravolgerlo. Apparentemente semplice, richiede una perfetta dosatura

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio  
uffici stampa | pr | eventi



della colatura e offre una complessa stratificazione di sapori: la pasta al dente viene mantecata fuori fuoco con la colatura, olio, mollica di pane insaporita e tostata in padella per dare croccantezza, zeste di limone candito leggermente con una soluzione di zucchero e sale. Una proposta recente, che ben esemplifica l'approccio di Rizzo, è invece mafalde mantecate in latte di mandorla (con mandorle amare) con garum di funghi, mantecato fuori dal fuoco e servito tiepido.

Come spesso accade, dunque, la tradizione è il punto di partenza dell'innovazione intelligente. «A me piace molto lavorare con la pasta secca, rappresenta un legame con la tradizione del nostro territorio», afferma Domenico Marotta, chef del ristorante Marotta di Squille (Ce). Proprio per questo, però, «al ristorante occorre proporla nel modo giusto per renderla accattivante e interessante». Un esempio del suo approccio è la pasta e patate, un classico campano di cui Marotta segue la preparazione tradizionale, giocando con gli ingredienti «per renderlo più piacevole: i corallini di pasta di Gragnano sono cotti in acqua di patate affumicata e mantecati con provola, lime (che aggiunge acidità), cipolline, emulsione di teste di gambero, uova di merluzzo e salsa verde. I corallini sono un formato che Marotta ama molto, come gli spaghetti sottilissimi. Questi ultimi «accompagnano la salsa alla bocca senza sovrastarne il sapore, come farebbe uno spaghetti più grande», dice. Conditi con una crema di cime di rapa sciolta in bocca, permettendo di apprezzare appieno il condimento. La pasta



Nuove  
cotture

## E ora legumi e altri cereali

Secondo una ricerca di Whole Food Market il consumo delle "nuove" paste a base di legumi o cereali alternativi è destinato ad aumentare notevolmente. Inoltre, una ricerca Iri per il 2020 rileva che l'offerta di pasta con farina integrale, cereali, kamut, farro, mais, riso ecc vale ormai il 12% del mercato. Le paste di legumi possono essere a base di lenticchie, fagioli, ceci o piselli o un mix di questi. Più proteiche rispetto alle paste classiche, sono prive di glutine (se la loro formulazione non contiene una percentuale di grano duro). Sempre più diffuse anche le paste a base di cereali come farro, kamut, riso, mais e grano saraceno. I motivi? Salutistici e la curiosità di provare nuovi sapori e consistenze. Una ricerca promossa dal marketplace Everli ha rivelato che l'80% del campione ha acquistato almeno una volta una pasta "alternativa" e oltre un quinto dei rispondenti (21%) ha dichiarato di utilizzare in egual misura paste tradizionali e prodotti alternativi. Quasi 1 consumatore su 5 (18%) ha confessato di prediligere ormai le paste "alternative". Tuttavia, solo l'8% ha completamente abbandonato la pasta "tradizionale" in favore di nuovi prodotti.



Corallini per condimento  
Domenico Marotta interpreta la volta alla pasta solo come mezzo necessario ad esaltare i sughi e le salse. Come? Usando formati piccoli. Gli spaghetti per esempio, o i corallini, micidiali che qui sono accoppiati alle patate e che grazie a una cottura attenta si fondono al condimento.



Rigatoni  
a mo' di lasagna

Il Rigatone con friarielli, popcorn di maiale e bottarga di tonno e spuma di provolone del Monaco di Antonio Passariello che punta su gusti classici ottenuti però in modo nuovo.

dunque, non è protagonista assoluta, ma «supporto, un veicolo per la salsa». La cottura è veloce e richiede attenzione per non farla scuocere e il piatto va servito e mangiato subito. Tutti abbiamo punti di riferimento domestici per determinati piatti e sapori che ci accompagnano fin dall'infanzia. In una città come Napoli chi vuol proporre la pasta secca in maniera innovativa deve lavorare trovando un equilibrio tra le aspettative date dal patrimonio gustativo degli ospiti e la disponibilità a sperimentare qualche novità.

Antonio Passariello, chef del partenopeo My Secret, è un appassionato di macrobiotica e gli piace talvolta inserire ingredienti della cucina giapponese nelle ricette napoletane. «Molti clienti - racconta - si aspettano di mangiare piatti tipici. Io cerco di rispettare il gusto della ricetta classica, ma uso tecniche evolute. L'importante, per me, è il ricordo del gusto. Poi, sta al cuoco cambiare struttura e presentazione e, a volte, "correggere" cotture tradizionali per renderle più sane e leggere, migliori sotto il profilo organolettico». Tra le sue proposte troviamo i Rigatoni con crema di friarielli, popcorn di maiale e bottarga di tonno e spuma di provolone del Monaco. Oppure il Fusillone allo scorfano con salsa al prezzemolo, crumble di olive nere di Gaeta e pinoli. Tra i piatti allo studio per il prossimo menu, anticipa, ci sono delle linguine con cozze, zafferano, caviale e spirulina. In carta, Passariello ha sempre almeno due piatti a base di pasta secca (una corta e una lunga), oltre a un risotto e a uno di pasta fresca.



Linguine affumicate

Le linguine coi dondoli (o tartufi di mare) di Matteo Metullio. Vengono sottoposti a un processo di affumicatura che ne esalta i classici sentori dell'affumicatura.

Made  
in Italy

Noi italiani consumiamo in media oltre 23 kg all'anno di pasta secca. Siamo i maggiori consumatori al mondo. Alle nostre spalle in classifica troviamo Tunisia (17 kg pro capite), Venezuela (15 kg) e Grecia (12,2 kg). La pasta italiana piace anche fuori dei nostri confini. Nel 2020 un piatto su quattro mangiato nel mondo è stato fatto con pasta made in Italy. Con 3,9 milioni di tonnellate prodotte dai nostri pastifici, l'Italia si conferma leader mondiale della pasta, davanti a USA, Turchia, Egitto e Brasile. Più in generale, la pasta è sempre più apprezzata in tutto il mondo. Lo conferma il trend che ha visto raddoppiare in 10 anni (2010-2020) il consumo di spaghetti&Co, da quasi 9 a circa 17 milioni di tonnellate annue. (Fonte: Unione Italiana Food)

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio  
uffici stampa | pr | eventi

RISTORANTI  
Mensile  
Tiratura: 20.000 copie