

DI CLELIA PALMESE

Sarà forse perché contiene il triptofano, un amminoacido che si trasforma in serotonina, il cosiddetto "ormone della felicità", o semplicemente perché a tavola proprio non si può resistere, ma la pasta è e resta in maniera indiscussa il piatto più amato dagli italiani, oltre che quello Made in Italy più apprezzato all'estero. Va detto anche che molti chef sono consapevoli del fatto che in realtà "cucinare" la pasta non è così semplice, perché ricette che in apparenza sembrano facili da realizzare nella pratica se non eseguite con attenzione e una

certa maestria possono davvero risultare deludenti. Ne abbiamo parlato con molti chef d'eccezione che ci hanno dato qualche consiglio su come preparare la pasta fresca, ma anche su come scegliere le paste artigianali, presentandoci qualche loro ricetta speciale.

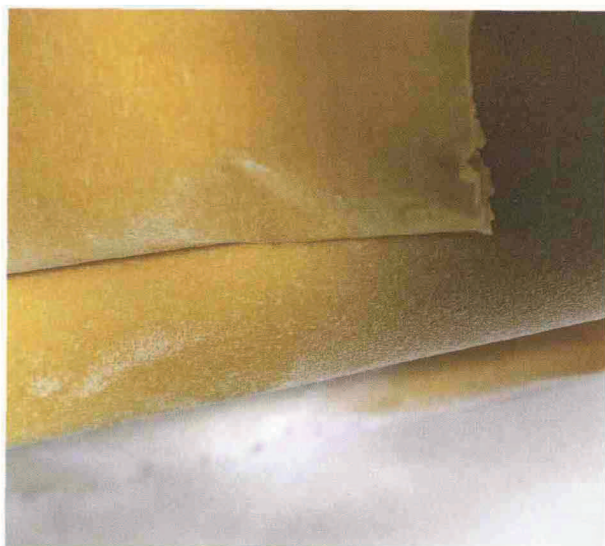
LA PASTA FRESCA. Sicuramente tutti gli chef sono concordi nell'affermare che il cliente percepisce un primo piatto con della pasta fatta in casa come un graditissimo valore aggiunto. E allora, come prepararla al meglio? Innanzitutto bisogna selezionare la farina più

adatta. Per prima cosa si sceglie la farina in base al formato, ma anche al tipo di condimento o di ragù. Così Federico Coria spiega: "Spesso nella preparazione della pasta le farine vengono scelte a caso, sbagliando enormemente, perché stiamo parlando dell'ingrediente principale. La struttura è fondamentale. Se ad esempio devo preparare la sfoglia, per dei ripieni morbidi serve una farina dalla struttura forte, per evitare che l'involucro si rompa facilmente; se invece ho un ripieno asciutto è meglio una farina più debole. Su prodotti come ad esempio le tagliatelle si può invece va-

FOCUS PASTA PASSIONEDACHEF



Se è vero che la pasta è un elemento di grande creatività per i piatti della nostra tradizione, e uno spunto continuo nei menù sperimentali in chiave salata così come dolce, è vero anche che resta un importante banco di prova nella sua veste più semplice. Accanto, un classico interpretato da Niko Romito per Verrigni





FOCUS PASTA PASSIONE D'ACHEF

VERRIGNI

ESSENZIALITÀ ALLO STATO PURO
PER QUESTA INTERPRETAZIONE
DI PASTA VERRIGNI CHE SI DEVE
A CLAUDIO SADLER, DUE STELLE
MICHELIN A MILANO
www.verrigni.it

Latini di Osimo con il sostegno della Camera di commercio di Monza e Brianza e della Coldiretti, oltre alla complicità di un manipolo di agricoltori della provincia. In pratica, utilizzando il farro prodotto nelle coltivazioni locali sono stati realizzati fusilli, spaghetti e tagliatelle con tempi di cottura molto ridotti e soprattutto trafiletti al bronzo ed essiccati a bassa temperatura. Insomma tradizionali, e di qualità. Chi apprezza particolarmente la pasta di farro del Pastificio Latini è sicuramente Antonio Raffaele, del ristorante Artecrazia, all'interno dell'Art Hotel Park di Lecce. Lo chef propone i mezzi rigatoni di farro in due versioni: cotta e frita, con tiepido di sedano, mela Granny Smith, gamberi e ricci di Gallipoli, cozze e olio frantoio Terra dei Padri. In pratica mezzi rigatoni cotti, mezzi rigatoni fritti. E poi una mela e sapori del mare di Gallipoli.

PASTE ARTIGIANALI. Ad ogni modo, se come detto la pasta fresca è sempre molto gradita all'ospite, esistono in commercio ottime paste artigianali che si prestano benissimo a una cucina creativa e di qualità: infatti, molti chef le utilizzano selezionandole accuratamente.

Igles Corelli, ad esempio, che sottolinea "... nel mio ristorante la pasta fresca all'uovo è preparata sempre al momento dell'ordinazione in sala", ama anche utilizzare le paste di Spinosi, soprattutto gli Spinosi 3000, per alcune ricette. La particolarità di questo prodotto di Campifilone, infatti, consiste nell'utilizzo di uova provenienti da una varietà di gallina livornese nutrita con cereali e olio di girasole spremuto a freddo, ricco di Omega 3 e vitamina E. I grassi polinsaturi, trasferiti alle uova utilizzate fresche per fare la pasta, contribuiscono al sapore particolare del prodotto e a una maggiore salubrità. Un esempio? La sua celebre pasta secca risottata con funghi, zucchine e carciofi. In pratica, i rigatoni vengono cucinati come se fossero un risotto con il brodo vegetale. Il risultato è fantastico, la pasta crea una crema solo con il suo amido, tanto da rendere inutile l'eventuale uso di panna. Oltretutto, la cottura è assolutamente al dente.