

[home](#) | [about](#) | [contatti](#) | [link](#) | [archivio](#)cerca nel sito..

Food (45)

[Millefoglie di manzo in crosta di spezie con patate](#)

Lorella Franci 3

[La crostata di tagliolini \(ma non è un dolce!\)](#)

Lydia Capasso 9

[Il tortino di carciofi con panna e timo](#)

Lisa&Giovanna 3

[Cavatelli con polpettine di alici e pomodorini](#)

Lisa&Giovanna 9

[Zucchine di sostanza con la carne](#)

Mariella Di Meglio 13

[Bavarese con torrone per 99 colombe](#)

Lisa&Giovanna 7

[Il casatiello per il lunedì di Pasquetta](#)

Roberto Potito 6

[Variazioni di Pasqua: uova alla monachina](#)

Lisa&Giovanna 6

[Il gusto vola in alto con la colomba \(ricetta\)](#)

Roberto Potito 14

[Le Pigne di Pasqua dell'Irpinia in versione ricca](#)

Roberto Potito 16

[Lo scarpariello più ricco con i nastri di pasta fresca \(ricetta\)](#)

Lisa&Giovanna 9

[Il dolce delle sbadate anche due volte: tatin e mele](#)

Lydia Capasso 0

[Bastoncini di pollo per la prova bikini di Pasqua](#)

Lydia Capasso 0

[Mezzanelli lardiati per salutare l'inverno](#)

Lisa&Giovanna 3

[Un nodino di ricotta accompagna i pasti](#)

Lisa&Giovanna 0

[Domenica piccante con la pasta dell'Incannucciata \(ricetta\)](#)

Vincenzo Pagano 20

[Paccheri di Gragnano alla maniera fiorentina verace \(ricetta\)](#)

Lisa&Giovanna 22

[Zaia non molla la patata bollente](#)

Chi trova un amico trova un tes(oro)

DI Vincenzo Pagano - CANALE [Food](#) - martedì, 29 dicembre 2009 (0:44)TAG [Alajmo Antonini](#) [Duetto fusilloro Londra Massimo Bottura](#) [pasta spaghetto](#) [trafila Verrigni](#)[Share / Save](#) ▾

Le descrizioni degli amici e dei conoscenti della realtà gastronomica inglese, e in particolare londinese, sono sempre state piuttosto catastrofiche. All'opposto oleografico della pizza e mandolino ho sempre associato la pasta di grano tenerissimo e scottissima, possibilmente "lavorata" con pistole o marchingegni a vapore su tapis roulant e condita con l'immane marmellata o ketchup. Leggende urbane, ovvio, soprattutto dopo l'ottima riuscita dei fusilli all'ischitana della presentazione di scattidigusto.it all'Istituto Italiano di Cultura. "Sfido io, pasta preparata dalla squadra capitanata da Massimo Bottura!", rintuzza Francesco. Certo, concordo, l'interprete grandissimo di una materia prima di qualità. Tra l'altro, uno dei grandi chef che hanno accordato la preferenza a una determinata produzione.

0 commenti

Lascia un commento Nome (obbligatorio) E-mail (obbligatorio) Sito webSpam Protection by [WP-SpamFree](#)

Nico Cristiani 0

[Allarme pop-olare
OGM. Verdi e Lega
insieme per la patata
\(senza ricetta\)](#)

Vincenzo Pagano 7

[Più pop di una patata
cosa c'è? \(con ricetta\)](#)

Vincenzo Pagano 6

[tutti gli articoli](#)

15 Aprile 2010 ore 12,30

[Il D.O.M. di Alex
Atala a San Paolo in
Brasile](#)

Nicola Massa 0

15 Aprile 2010 ore 07,00

[Millefoglie di manzo
in crosta di spezie con
patate](#)

Lorella Franci 3

14 Aprile 2010 ore 17,00

[Architettura in cucina.
Filippo Bombace a
Roma](#)

Vincenzo Pagano 1

14 Aprile 2010 ore 07,00

[La crostata di tagliolini
\(ma non è un dolce!\)](#)

Lydia Capasso 9

13 Aprile 2010 ore 14,15

[Si USA il lunedì verde
o il venerdì magro?](#)

Lorella Franci 1

13 Aprile 2010 ore 11,30

[Architettura in cucina.
Nardi e il Riva Lofts](#)

Vincenzo Pagano 1

12 Aprile 2010 ore 11,30

[La supercoppa
champions di Gelateria
Carapina](#)

Vincenzo Pagano 0



A Roma piove come a Londra, o forse di più. Dopo una settimana trascorsa a fuggire dalle gelate e dalla neve che sulle Alpi Apuane mi ha confermato la bontà dello schema Giulia, il mio fido Duetto deve vedersela con i laghi che si formano tra l'Olimpico e Piazza Mancini. L'appuntamento è da Antonini, poco distante da Piazza Mazzini (ma sarà aperto?), che raggiungo con la classica visibilità di uno spider dotato di A/C (apri/cappotta) ovvero la nebbiolina da umidità che lascia il mondo esterno all'abitacolo all'interpretazione del momento. Fabiana, romana di Prati, è in trasferta natalizia da Londra dove è manager urbanista. Ha partecipato alla presentazione di scattidigusto.it e mi fornirà alcune indicazioni sulla Campania. Un patchwork, cultural-gastronomico.



Ma è stata lei che mi ha fornito inconsapevolmente una delle migliori verifiche della qualità della pasta Verrigni. A Londra, in una giornata in cui la chiavetta del gestore mobile faceva capricci, mi ha messo a disposizione il banco di lavoro di casa sua, e relativa connessione Adsl, che divide con Matteo che di professione fa il filmmaker. Così tra MacBook Pro, Hard Disk esterni e Cinema Display abbiamo consumato una mezza giornata di lavoro e di racconti. Per ricambiare l'ospitalità (e soprattutto perchè avevo bussato alla porta della loro casa ad Olympia sul fare dell'ora di pranzo), mi ero portato un paio di confezioni Limited Edition "London 9.12.2009" per rispettare il programma di allenamento.



All'ora della campanella, spostando di un poco il groviglio mouse-alimentatori, è andata in scena la versione Londra del fusillo ischitano. Sul condimento non è il caso di dilungarsi (una "buattella" di pomodoro dal pedigree confuso e un barattolino di olive alla come viene). Ma sulla pasta non ci sono stati problemi. Sarà l'esperienza di 110 anni di attività, sarà la trafila in oro apprezzata tra gli altri da Massimiliano Alajmo (la nota di presentazione ve la allego così come è: *"Da un esperimento mosso da semplice ricerca dell'innovazione che si è materializzato nella trafila in oro che il valente artigiano orafo Sandro Seccia ci ha aiutato a realizzare - spiega Gaetano Verrigni - abbiamo potuto verificare che spaghetti e fusilloro presentano un aspetto ed una consistenza diversi rispetto alla pasta trafilata in bronzo. Le analisi ed i blind test effettuati presso un autorevole laboratorio italiano ci hanno confermato che ci sono delle diversità: maggiore capacità di legarsi al sugo per la pasta trafilata in oro rispetto al bronzo, maggior profumo, minore collosità. Il metallo nobile stressa meno l'impasto conferendo al prodotto finale una nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e comunque una nota distintiva che, dopo averla assaggiata, non può restare indifferente al palato"*), sarà il grano coltivato e raccolto nell'azienda agricola della moglie Francesca o i camerini mobili che permettono una essiccazione a bassa temperatura e a lunga durata (fino a tre giorni), fatto sta che i fusilli hanno un bell'aspetto tonico che la macchina fotografica, o meglio, la macchina fotografica manovrata da me, solo in parte riesce a restituire.



Insomma, una conferma delle capacità seduttive di una materia prima che può contare su una selezione di grano fatto in casa dalla semina al raccolto e sull'utilizzo di antiche tecniche artigianali nobilitate dalla soluzione di una trafila in oro che sembrava un colpo ad effetto e invece si è rivelato un colpo di gusto. Da provare e riprovare anche "all'inglese", con un semplice filo di olio di oliva extravergine.