

Scatti di ... (112)

Strofinacci sporchi nei ristoranti inglesi

Lorella Frani → 0

Eventi e inviti. Roma, 28 settembre 2010. Disfida del pomodoro

Vincenzo Pagano → 23

La Adn Group Monaldi è l'azienda delle uova sequestrate nel veronese

Vincenzo Pagano → 1

Angelo Vassallo e il mare

Vincenzo Pagano → 8

Zwanze 2010 in simultanea Roma-Bruxelles-Philadelphia

Daniela Delogu → 11

Se Marchesi va su iPad, i ristoratori pagheranno le guide per i lettori?

Vincenzo Pagano → 0

Dialoghi d'estate/15 Cilento, Unesco e dieta mediterranea

Vincenzo Pagano → 2

Ogni maledetta domenica (come crescere)

Alessandro Bocchetti → 21

Dialoghi d'estate/9 Il nero gustoso di Roma

Nicola Massa → 22

Al Palio c'è un posto per il Ministro Brambilla

Sonia Corsi → 1

Non ragioniam di lor, ma guarda e passa

Alberto Rinaudo → 38

Birra artigianale? Roma è in testa

Paolo Mazzola → 4

Acidità belghe all'Open Baladin

Rossella Di Bidino → 11

Critici(tà) del Gusto. Da Ostia alle Stelle

Alberto Rinaudo → 3

Le tendenze dell'estate 2010. Ostia (in trasferta)

Alberto Rinaudo → 5

Il cibo buono gioca con il colore giusto

Vincenzo Pagano → 0

Tre giorni di festa con Fausto Fratti e Pier Giorgio Parini

Vincenzo Pagano → 1

Lorenzo da Bottura. Dopo la teoria, la pratica

Lorenzo Sandano → 6

Lorenzo da Bottura. La lezione da ricordare

Lorenzo Sandano → 9

Bottura, Corelli, Parini e il mare di sapori in Emilia Romagna

Vincenzo Pagano → 0

Eventi e inviti. Roma. Disfida del pomodoro. Lettera dall'Abruzzo

 DI Alessandro Bocchetti - CANALE [Scatti di ...](#) - martedì, 21 settembre 2010 (9:58)
 TAG Arcangelo Dandini cena conviviale Dino De Bellis disfida del pomodoro eventi inviti L'Incannucciata pomodori

[Share / Save](#)

È indispensabile che tutti gli esseri e tutti i saggi della terra capiscano che pane e pomodoro è un paesaggio fondamentale dell'alimentazione umana.

Non fate la guerra, ma pane e pomodoro [...] Ovunque e sempre.

Pane. Pomodoro. Olio. Sale.

E dopo l'amore, pane e pomodoro e un po' di salame.

Manuel Vázquez, Ricette immorali



Pomodoro, pomidoro, pomodori, pomidori: così recita l'incipit del vocabolario Treccani. Vedete il rosso pomo è sfuggente e sgheμπο sin dal nome, tradisce la sua vocazione trasversale. Simbolo della cucina italiana, declinato in varie salse e forme da Scilla alle alpi, unisce lo stivale in un abbraccio fraterno e nazionalista.

Si... ma come tutti sappiamo non è un'autoctono! La retorica del Km zero e della conservazione delle diversità alimentari, l'avrebbe fermato a Lampedusa, insieme al triste popolo dei gommoni, rigettato in acqua a schioppettate come tanti migranti in questo nuovo secolo barbaro.

Strana la vita: il sapore dell'infanzia, il profumo che ci rende romantici nella lontananza, il colore che per questo diviene sinonimo di allegria, in una parola Heimat! In realtà è il sintomo principale della vocazione contaminata della cucina e dell'alimentazione.

Si perché messor Pomodoro viene dalle americhe, in dono da Colombo alla bella Isabella di Castiglia, il resto è storia: nel mediterraneo ha trovato un habitat peculiare a cui si è adattato perfettamente divenendo il simbolo della dieta mediterranea. E io ringrazio quotidianamente questa contaminazione, questa infettarsi e contaminarsi proprio delle culture e dei saperi, sì anche di quello

9 commenti

[LASCIA UN COMMENTO](#)

 9. **Alessandro Bocchetti** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a Vincenzo Pagano: Posso schierare quello di un'amico abruzzese? Mi piace vincere facile :-)
Ciao A

21 settembre 2010 | ore 20:54

 8. **Vincenzo Pagano** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a jovica todorovic (teo): Vada per l'olio anche se sarà il primo anno che mi cimento nella difficile impresa :-)

21 settembre 2010 | ore 20:12

 7. **Alessandro Bocchetti** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a jovica todorovic (teo): Perché no Theo... Ti candidi?
Ciao A

21 settembre 2010 | ore 18:51

 6. **jovica todorovic (teo)** ← [RISPONDI](#)

si potrebbe lanciare anche una disfida con l'olio d'oliva appena sarà nuovo e dolcemente pizzichino?????

21 settembre 2010 | ore 18:17

 5. **Vincenzo Pagano** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a jovica todorovic (teo): sei scettico sulla piramide di cannucce?

21 settembre 2010 | ore 13:30

 4. **Alessandro Bocchetti** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a jovica todorovic (teo): RIDO!!! :-D
Ciao A

21 settembre 2010 | ore 13:22

 3. **jovica todorovic (teo)** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a Alessandro Bocchetti: malimortè

21 settembre 2010 | ore 12:09

 2. **Alessandro Bocchetti** ← [RISPONDI](#)

ha risposto a Vincenzo Pagano:sai Vincè il lavoro non mi ha mai spaventato... :-D
Ciao A

21 settembre 2010 | ore 10:33

 1. **Vincenzo Pagano** ← [RISPONDI](#)

Vorrei far notare un paio di cose.

→ tutti gli articoli

Blog

22 Settembre 2010 ore 09,30
Dieci alimenti che fanno bene al pianeta

Lorella Franci → 0

21 Settembre 2010 ore 09,58
Eventi e inviti. Roma. Disfida del pomodoro. Lettera dall'Abruzzo

Alessandro Bocchetti → 9

20 Settembre 2010 ore 12,41
Fashion food. La pizza di Enzo Coccia luccica a NY

Vincenzo Pagano → 2

20 Settembre 2010 ore 11,13
Lasagna e panino da Tesco. Du gust is megl che uan

Nico Cristiani → 0

20 Settembre 2010 ore 09,00
L'impresa di Lorenzo da Mauro Uliassi

Lorenzo Sandano → 9

19 Settembre 2010 ore 18,50
Tutti fumati per il gelato alla marijuana

Vincenzo Pagano → 2

19 Settembre 2010 ore 17,00
Chef estremi con Mumm. Tra deserto, Polo Nord e barriera corallina

Lorella Franci → 0

gastronomico, che una nuova (antica) moda vuole conservare e revanchista. Ringrazio questa capacità di mischiarsi e di infettare il reale, senza la quale il vermiglio frutto non sarebbe mai arrivato da me a Francavilla al Mare sulla verde costa adriatica.

Ricordo come fosse oggi, le lunghe estati dell'infanzia, quando svegliarsi era una gioia e ogni giorno una nuova sfida tra cavalloni, sabbia, campagna e animali esotici (maiali, mucche, galline ecc). ricordo ancora la sensazione di saltare giù dal letto con il sole negli occhi e la gioia nel petto! Il saluto di Lucietta la mia tata abruzzese che mi accoglieva con un piatto di pizza pane appena sfornata, strusciata di pomodoro dell'orto e olio fresco... Una delizia!

Vedete questo è l'imprinting di cui parlava Lorenz.



Mi ha segnato così a fondo che mi basta vedere un pomodoro nell'orto per essere contento. Da quei giorni felici di giornate sono passate, ma l'orto di Francavilla resta una delle cose cui tengo di più. Il mio Heimat privato, e i pomodori ne occupano un posto privilegiato intorno a cui sono nate tutte le altre verdure e ortaggi. Il mio amico Luigi, grande uomo di vino e di cibo, dice sempre che i pomodori di Francavilla sono speciali, unici. Ha ragione: collina di fronte al mare, la brezza iodata che spira continua, il terreno è sabbioso, il sole è a palla e le notti fresche danno refrigerio... L'importante è dosare l'acqua. Bastone e carota, poi la natura fa tutto da se.

Mi piace l'idea di 10, 1000 orti sparsi per lo stivale, di una rete di golosi coltivatori, che si applicano per la propria gioia. Un'idea vincente che troverà il suo apice in incontri come La disfida del pomodoro. Un gioco serissimo per ragionare insieme sui prodotti, sulla cucina, sulla contaminazione. Questa è la società gastronomica come la penso, un insieme di gioco e sostanza, di divertimento e profondità, un'idea di futuro possibile, di una contemporaneità antica e nuovissima!

Non vedo l'ora che sia martedì 28 settembre... Tanto vinco :-)

Ciao A



2. continua (puntata precedente la leggete qui)

Disfida del pomodoro. 28 settembre 2010. L'Incannucciata. Via della Giustiniana, 5 - 00188 Roma. Tel. 06 45424282 (Per tutti gli accordi "di fornello" si può chiamare Dino De Bellis).

Il **menu** segue le regole della disfida più famosa d'Italia con un menu rosso tutto al pomodoro.

Araldi delle tre terre per benvenuto e statuto

Oh mio Signore, le palle di riso per le nostre catapulte

Riccio da Parm(igian)a

Spaghetti al dio della guerra

Innanzitutto la partecipazione **dell'Antico Pastificio Rosetano Verrigni** con la sua famosa pasta trafilata in oro.

Quindi la presenza ai fornelli dell'ostedercentrostorico, l'unico inimitabile Arcangelo Dandini da Rocca Priora che coadiuverà nell'azione lo chef resident Dino De Bellis da Sacrofano.

La notazione tecnica, invece, riguarda Alessandro Bocchetti da Francavilla che ha messo su l'orto con l'incannucciata a spalliera piramidale di grande effetto scenografico, ma anche di sostanza per la reciproca protezione dei pomodori. Grande attenzione anche al sollevamento e all'irrigazione minimale. Insomma una fatica dura come molti aspetti del suo lavoro di degustatore in giro per l'Italia.

Sì, perché per poter assaggiare un pomodoro che si candida alla vittoria finale occorre una grande preparazione!

21 settembre 2010 | ore 10:12

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIA IL COMMENTO

Spam Protection by WP-SpamFree

Ettore Fieramosca transitato per Amatrice

Oh mio signore, le palle per le nostre bombarde

Benoît da Cadoum? No, Nathan da Trastevere

Romanello da Capri

Tutto ciò (con qualche altro dettaglio, secondo noi, di eccellenze che scopriremo un po' alla volta) vale 40 quattrini a cranio.

Si accettano partecipanti alla cena e sfidanti per la prova a crudo.

Lucidate le armature e imbracciate forchette e coltelli. Vediamo se vince l'Abruzzo, la Campania o la Toscana!

PS. Partecipano i Vini sfusi di Alta Qualità di Luigi Cataldi Madonna, spaghetti di **Antico Pastificio Rosetano Verrigni**

Ai fornelli Dino De Bellis e Arcangelo Dandini

LEGGI I COMMENTI

LASCIA UN COMMENTO

scattidigusto.it
vincenzo@scattidigusto.it

νικτών λογγοί
Powered by Pianeta Web - Wordpress

scattidigusto.it
le nostre emozioni