

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO®

anno 19
numero 220
mensile maggio 2010
4,90 euro



IN REGALO
Gamberetto
il giornale dei
piccoli gourmet

PASTA GRAND CRU

SOTTOVUOTO
AL DENTE
AL CHIODO.
SI DIBATTE
SULLE COTTURE.
**MA È IL GRANO
CHE CONTA.**
LE MIGLIORI
SELEZIONI



Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera Chf 13,90, Svizzera Canton Ticino Chf 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.



9 771592 856009

vini&terroir
PRIMITIVO
GIOIA DEL COLLE

conversazione
GIANNA NANNINI
E IL VINO ROCK

vino
LE TECNICHE DEL
COLLEZIONISTA

la tv del Gambero
MAX MARIOLA
ORESTE ROMAGNOLO

SOLO SU
SKY
CANALE 410
CHIAMA 02 70 70

La Finestra sul Cielo
Villareggia (TO)
www.lafinestrasulcielo.it

Felicetti
Predazzo (TN)
www.felicetti.it
www.valentinofelicetti.it

Fabberi
Strada in Chianti (FI)
www.pastafabberi.it

Latini
Osimo (AN)
www.latini.com

**Montebello
Alce Nero Cooperativa**
Isola del Piano (PU)
www.montebellobio.it

La Terra e Il Cielo
Arcevia (AN)
www.laterraeilcielo.it

Torre Colombaia
San Biagio della Valle (PG)
www.torrecolombaia.it

De Cecco
Fara San Martino (CH)
numero verde 800 861 106
www.dececco.it

Gioie di Fattoria
Torano Nuovo (TE)
tel. 086 182 269

Masciarelli
Pratola Peligna (AQ)
www.pastificiomasciarelli.it

Verrigni
Roseto degli Abruzzi (TE)
www.verrigni.com

Pastificio dei Campi
Gragnano (NA)
www.pastificiodeicampi.it

PASTA



Grano & terroir

I più famosi produttori artigianali che per le loro paste trafilate al bronzo ed essiccate a basse temperature impiegano grani duri coltivati in aree particolarmente vocate, dei veri e propri cru

GRAND CRU

SOTTOVUOTO, PASSIVA, AL DENTE, AL CHIODO.
FRA I CUOCHI SI ACCENDE IL DIBATTITO SULLA COTTURA PIÙ ADATTA PER ESALTARE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE. MA SU UN PUNTO SONO TUTTI D'ACCORDO: È **IL GRANO** CHE FA LA DIFFERENZA

di Raffaella Prandi

CI MANCAVA la pasta cotta per ore sottovuoto... Quell'antico invito alla libertà inventiva dei cuochi lanciato negli anni Settanta dalla Nouvelle Cuisine è un mandato realizzato in pieno. Nulla rimane di inviolabile, neppure la cottura della pasta. Sul tema ci sono esercizi senza fine, come quello appunto compiuto da Diego Rigotti del ristorante Castel Toblino di Colavino in provincia di Trento. I suoi paccheri sono cotti sottovuoto per 4 ore a 70 gradi in un brodo di funghi e spezie, poi scolati e affumicati con legno di ulivo e di nuovo saltati in padella con olio, aglio e timo per restituirgli croccantezza. Finalmente farciti con

la ricotta finiscono nel piatto su una crema di piselli e caramelle di astice.

Sulla piazza romana si contano invece i tentativi più estremi per riportare all'indietro l'orologio della cottura facendo a chi la fa più dura. L'ultima mania è infatti la cottura al chiodo. «Più la cuoci e più aromi e nutrimenti se ne vanno», afferma Arcangelo Dandini, ristoratore della Capitale con vasto seguito di foodies che racconta di aver trovato l'incipit della sua carbonara "al chiodo" nel ricordo delle tenacissime paste assaggiate a casa della suocera o da Libera Iovine, la chef ischitana de Il Melograno. >>

«Non so quanto sia fondato scientificamente ma resto convinto che il crash generi una maggiore salivazione e che da questa dipenda poi una maggiore pulizia della bocca e una percezione più netta dei sapori. Al contrario, osserva Arcangelo, quando la pasta è più cotta hai una sensazione di impastamento». L'irruzione del concetto di croccante, vero e proprio tormentone dei tempi, non poteva dunque risparmiarsi il mondo della pasta.

«Da ragazzini mica avevamo i pacchetti di patatine fritte per godere del croccante! e dunque era piacevole tutto quello che mettevi in bocca e scrocchiava». Secondo Salvatore Tassa c'è un piacere sensoriale nell'addentare una pasta al super dente che nel suo caso ha radici nell'infanzia. Un piacere del tutto indipendente e autonomo dal tipo di condimento. Non per nulla Tassa ha intitolato il suo piatto "L'essenza di paccheri": «Ho

notato, dice, che c'è un punto di svolta, un passaggio che ti fa capire il motivo per cui la pasta esiste. È il momento in cui ne comprendi il valore gastronomico. È allora che, a livello cerebrale, hai una immensa varietà di avvenimenti sensoriali». Tassa per scatenare questi avvenimenti utilizza il pacchero, il più vocato a suo dire grazie alla struttura di vuoto e di pieno. Il cuoco delle Colline Ciociare si è ispirato alla nuvola di Fuksas. Il pacchero viene cotto in un'essenza di legni di mandorlo e di ciliegio che rilasciano sensori di sherry e poi viene passato in una riduzione di erbe aromatiche e Marsala. Una salsa molto tirata che vela la pasta senza però condirla. Sopra, una nuvola di schiuma di finocchio.

I tentativi di valorizzare "l'ingrediente" pasta non si fermano al centro sud, anzi. Cotture sui generis si compiono soprattutto al Nord come >>

Cotta o cruda, l'importante è il grano

«Abbiamo finalmente capito che la cottura ha il compito di esaltare l'aroma dei grani e delle farine con cui la pasta è fatta. Ma non dimentichiamo che veniamo da anni bui e che solo nell'ultimo decennio le nostre paste artigianali hanno ricevuto la giusta considerazione». Livia Iaccarino ricorda come negli anni Novanta fossero ancora pochissimi i ristoranti che proponevano nei loro menu degustazione piatti di pasta secca. «Negli anni Settanta l'area di Gagnano, di Torre Annunziata

e di Miglio d'Oro pullulava di piccoli pastifici che non reggevano più la concorrenza della grande industria. Con Antonio Marchetti, il presidente della Cooperativa pastai Gagnanesi abbiamo intrapreso una grande battaglia per far conoscere il valore delle nostre paste. Abbiamo insistito per il recupero degli antichi formati, per l'essiccazione lenta che regala alla pasta profumi acidità e digeribilità. Insieme a lui per anni abbiamo fatto prove sui diversi grani». Il Don Alfonso è stato il protagonista

della rinascita. I loro spaghetti con pomodorini del Vesuvio, basilico e olio extravergine di oliva in carta sin dall'82 sono stati un vero e proprio manifesto della dieta mediterranea. «Oggi tra il Tavoliere e la Sicilia si stanno recuperando antiche coltivazioni di grani autoctoni e il progetto è quello di indicare il tipo di grano da cui proviene la pasta». E in quanto a cottura: al dente o al dentissimo? «Noi chiediamo sempre al cliente, come per un filetto. Ma è davvero raro che qualcuno la voglia quasi cruda...».

LA RICETTA. Diego Rigotti. Quattro ore di cottura

Ingredienti per 4 persone

Paccheri "Fara San Martino" N°12

PER IL LIQUIDO DI COTTURA DELLA PASTA:

500 g di brodo vegetale

100 g di porcini secchi

5 g di timo

5 g di santoreggia

2 g di bacche di ginepro

PER LA FARCIA:

500 grdi ricotta fresca di capra

olio extravergine di oliva

sale

PER IL BRODO DI PISELLI:

500 g di piselli

50 g di scalogno

400 g di brodo vegetale

5 g di aglio dolce

1 coda di astice

16 g di caviale di aringa

**PACCHERI COTTI A BASSA TEMPERATURA
CON RICOTTA DI CAPRA, ASTICE, CAVIALE DI ARINGA
E BRODO DI PISELLI**

Prendere il brodo vegetale. Portare a ebollizione, togliere dal fuoco e mettere i restanti ingredienti in infusione per 3 ore. Inserire i paccheri in un sacchetto sottovuoto con il brodo e mettere a cuocere nel roner per 4 ore a 70°C.

Nel frattempo preparare la farcia con la ricotta e lasciare in una tasca da pasticceria. Far appassire lo scalogno con l'aglio dolce, aggiungere i piselli e far cuocere con il brodo vegetale.

Pulire la coda d'astice, fare dei piccoli tranci e metterli in un sacchetto sottovuoto con olio e menta; far cuocere a 63°C per 10 minuti. Raffreddare la pasta con il sacchetto in acqua e ghiaccio. Scolare i paccheri e metterli nell'affumicatore con del legno d'ulivo per 5 minuti.

Riscaldare una padella antiaderente e arrostiti i paccheri affinché siano diventati croccanti esteriormente. Sul fondo del piatto disporre il brodo di piselli poi aggiungere i tre paccheri farciti con la ricotta e adagiarvi sopra il caviale di aringa.



l'ormai famosissima "cottura passiva" di Elio Sironi dell'Hotel Bulgari di Milano: 4 minuti di bollitura, poi via la pentola dal fuoco e la pasta a riposare nell'acqua di bollitura. Così l'amido si conserva, la pasta si gonfia e assume una struttura del tutto particolare quasi gommosa. Ma siamo sicuri che la cottura passiva sia proprio una novità? Non l'aveva già proposta Vincenzo Agnesi dell'omonimo pastificio, e ripresa poi da Marchesi e Medagliani? In ogni caso la cottura passiva è anche patrimonio dei giapponesi che così cuociono gli udon (vedi box).

Lo chef Peter Brunel (già al ristorante Chiesa di Trento e oggi libero consulente) tratta invece la pasta come un legume lasciandola in ammollo prima di cuocerla: «In fondo è un ingrediente secco come possono esserlo fagioli ceci o lenticchie». Brunel raccomanda

IL GIOCO DELLE COTTURE ESTREME

Una pasta con la schiena dritta

In giapponese "al dente" si dice Coshi Ga Aru e significa pasta "che ha schiena". Nella regione di Kansai (Osaka, Kobe, Kyoto) dove esiste una grande cultura di pasta di grano tenero, gli udon (i popolari spaghetti che si servono in tanti brodi e con diverse verdure) sono apprezzati se mantengono il giusto nerbo. E a proposito di "cottura passiva" nell'isola di Shikoku gli udon sono bolliti proprio in questo modo: si calano quando l'acqua bolle, si copre la pentola, si spegne il fuoco e si lasciano riposare per 7/8 minuti. Nel sito ufficiale della tagliatella ikegami, www.sanuki-ikegami.co.jp/ nonna Rumi Baccan, una maestra di pasta udon di cento anni consiglia appunto la cottura passiva. Altro consiglio: dopo la bollitura, buttare la pasta nel ghiaccio in modo da sigillare l'amido.

tuttavia di provarci solo con paste di alta qualità che non abbiano subito le essiccazioni violente cui sono sottoposte le paste industriali. Consiglia per giunta di utilizzare paste monograno (lui è testimonial della pasta Felicetti di cui ha curato anche un ricettario). L'ammollo dipende poi dalla tipologia e si va dai 40-50 minuti per gli spaghetti fino alle due ore per le penne. Lo chef suggerisce comunque un tempo medio di ammollo di un'ora e tre quattro minuti di cottura. Brunel dopo l'ammollo risotta la pasta direttamente in padella nel sugo: «Così ottengo risparmi notevoli: utilizzo di una sola pentola e abbattimento dei tempi di cottura, senza

contare che la pasta si mantiene al dente ed è anche più saporita». L'ideale, a ben vedere, anche per i campeggiatori.

Gennaro Esposito, da uomo del sud si dichiara perplesso intorno a questi esercizi: «Pensavo che al-

meno il discorso sulla cottura della pasta fosse un fatto acquisito. Fino a che non ho visto tutte queste teorie. Immagino che siano stati fatti test e prove ma io da buon napoletano esprimo un dubbio sulla piacevolezza di paste così cotte. E comunque è giusto che la ricerca si eserciti anche lì». Come ha già fatto sul palcoscenico di Identità Golose 2010, lo chef della Torre del Saracino ribadisce il suo punto di vista: «una pasta al dente non significa una pasta cruda. Se si osserva una sezione di pasta, si noterà che c'è un'anima bianca. È lo strato più o meno sottile >>

dove l'acqua non è penetrata. Se lo strato è troppo spesso significa che la pasta non è cotta. Quando è al dente la linea è appena percettibile. In questo caso ne risulta un piacevole massaggio alla masticazione. Direi comunque che non esistono regole, minutaggi. È un fatto di sensibilità. Io non ho l'abitudine di usare il cronometro, la pasta la vedi la tocchi la capisci». Genaro usa nella sua cucina diverse griffes pastarie a cominciare da Gerardo di Nola ma di recente ha in corso prove anche con le paste di un altro piccolo pastificio gragnanese, Dei Campi che sta portando avanti un lavoro sui cru. Vale a dire sui tipi di pasta realizzati con grani italiani coltivati in aree vocate e in grado di conferire aromi e profumi particolari. Già perché anche per la pasta comincia a valere ciò che conta per l'olio o per il vino: il terroir.

PER LA PASTA CONTA IL TERROIR

«Ne sono felice», dichiara Carla Latini titolare dell'omonimo pastificio che sul concetto del cru ha costruito il successo del grano Senatore Cappelli («regala alla pasta sapori di speziato, quasi di un pane cotto a legna») e che tuttavia non è diventato un copyright della maison (sono in molti infatti a usarlo). «Oggi, aggiunge Latini, ci sono tanti pastifici che danno la possibilità ai cuochi di scegliere l'ingrediente pasta più in sintonia con la loro cucina. Un ingrediente con i suoi sapori e la sua struttura». Un trend che non è certo sfuggito alla grande industria. Non per nulla l'anno scorso la De Cecco ha chiuso un contratto con la famiglia canadese Queen per

distribuire in esclusiva pasta con il marchio Kamut ottenuta dal grano Korasan Kamut. Perché, cotta o cruda, il grano può fare la differenza.

Egoista e Duetto. Formati d'autore per single e coppie



Il Pastificio dei Campi ha pensato a tutti coloro che amano cambiare e che vogliono provare la pasta di Gragnano in tutte le sue forme, ma non vogliono vedere la dispensa sommersa di pacchetti lasciati a metà.

Ecco quindi che nascono l'**Egoista** e il **Duetto**, 125 e 250 grammi di pasta di Gragnano trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura, pensata per i single e per le coppie, realizzata in tutti i formati del Pastificio dei Campi: da quelli lunghi a quelli corti, da quelli classici a quelli speciali. Una preziosa idea regalo ideale per gli appassionati della pasta e per tutti i gourmet.