

cerca

tutto il sito



Cosa hai in frigo?



manda | modifica la tua ricetta

PRODOTTI

STAMPA



I ravioli 100%rape di Frank Rizzuti

### La pasta veste e sempre più verde

di *Beonora Cozzella*

Non c'entrano le tagliatelle 'paglia&fieno' ma il colore nel piatto torna. Alla quarta edizione di **Identità di Pasta**, nell'ambito del nono congresso di cucina d'autore **Identità Golose** a Milano, i grandi cuochi si sono dati appuntamento per parlare del loro modo di interpretare il prodotto simbolo del made in Italy

ARGOMENTI: **PASTA**

Verde. Come la pasta. Sì, perché sembra questa la linea seguita dagli chef che si sono alternati sul palco di **Identità di Pasta**, nell'ambito del congresso d'alta gastronomia a Milano **Identità Golose**.

Otto chef ad esaltare il prodotto simbolo del made in Italy nelle sue varie versioni: pasta fresca e secca, corta e lunga, ripiena o assoluta, di grano duro ma anche tenero, all'uovo o arricchita con colori ed erbe.

Alla pasta da nord a sud ha pensato il piemontese Matteo Baronetto, della squadra del ristorante Cracco di Milano. Baronetto vola in Sicilia con un omaggio al piatto descritto nel romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa e reso celebre dal film di Luchino Visconti: il *Timballo del Gattopardo*.

Nel romanzo, all'arrivo nella sala da pranzo del particolare 'pasticcio di maccheroni, gli ospiti vedono questa scena: "L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color carnoscio".

Baronetto ne segue la ricetta aggiungendo un tocco distintivo, il tuorlo marinato di cracchiana invenzione al posto delle uova sode.

Poi dedica alla sua regione un *Raviolo con ripieno di lingua e maionese al prezzemolo*, allusione alla classica lingua bollita col "bagnet" verde. E la pasta è stata tirata così sottile ("mi ispiro alla celeberrima sfoglia di Fulvio Pierangelini") che dalla cupolina di ripieno traspare il verde della salsa maionese - leggerissima - al prezzemolo; infine un piatto nuovo, in anteprima per il congresso, che sarà prossimamente in carta da Cracco: una pasta secca con reminescenze della cucina mitteleuropea, i

*Rigatoni con una salsa al vino rosso*, di solito accompagnamento per gli arrostiti, manteca tura al midollo, guarnizione con piselli novelli, vere e proprie 'gemme' verdi.

Christian Milone, della Trattoria Zappatori a Pinerolo, prende il testimone di questo elemento cromatico e realizza i suoi due piatti *total green* (peraltro il suo intervento si intitola verde speranza): gnocchi di prezzemolo con vongole (senza farina, solo patate e centrifugato di prezzemolo, legati con metilcellulosa) e tagliatelle verdi al succo di geranio (la pasta, senza uova, è fatta con farina e succo di portulaca).

Il "fil vert" inaugurato continua con lo chef lucano Francesco 'Frank' Rizzuti, di Cucina del Sud a Potenza: "Voglio esprimere tutto il buono del Sud con semplicità, visto dalla mia visuale, dalla Basilicata". La dichiarazione programmatica trova il suo apice nella reinterpretazione della classica pasta e rape, che diventa un raviolo 100%rape: infatti il succo dell'ortaggio colora l'impasto della sfoglia, fa da ripieno dei ravioli e diventa salsa per il condimento. Una spolverata di peperone di Senise in polvere e la Basilicata è servita. Con un gusto incredibile, deciso, pieno che strappa applausi al pubblico assaggiante.

Da Roma Anthony Genovese porta il suo stile, più che originale, unico: calabro francese, viaggiatore attraverso tutta l'Asia da cui dopo ogni viaggio porta a casa le migliori spezie, sa mettere nei suoi piatti tecniche francesi, prodotti italiani di stagione e aromi d'oriente. La sua pasta è una triplice sfoglia, una di pasta croccante, una al miso rosso e una verde (una gelatina di prezzemolo). Va a far da 'lasagnetta' alle lumache al burro ripassate in padella.

Tanto verde, quello delle erbe di campo della Sardegna, degli asparagi selvatici tagliati a brunoise, e dei germogli di acetosella, sul fondo del piatto dello chef sardo Roberto Petza. Mentre spiega che il suo

ANNUNCI

La Bottega dell'arte del vino Enoteca con grande selezione di Vini Italiani, Spumanti e Champagne Grappe, Cognac, Armagnac, Whisky, Specialità Gastronomiche Consegne a domicilio

Cantina di Arceto Vini di Arceto la tradizione della nostra terra, Lambrusco, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e Canossa DOC, Vini Bianchi e Rossi, Fermi e Frizzanti. Solo vino a Denominazione di Origine Controllata.



I Sapori della Pasta  
Eccoci qui! Siamo Cristina ed Elisabetta e vi aspettiamo per farvi assaggiare le nostre gustosissime specialità!

Cose Buone  
Cose Buone, da Daniela e Davide: Cacioteca, Salumeria e Vinoteca. Selezione e Vendita Prodotti Tipici e confezionatura Cassette Regalo: la Tua Bottega di specialità.

SULLO STESSO TEMA

LEGENDA

- Articolo
- Contenuto multimediale
- Ricetta d'autore
- Ricetta di un utente

locale si chiama S'Apposentu, che in sardo è la stanza più bella della casa dove gli ospiti possano stare più comodi, fa 'apposentare' su questo letto vegetale i

(12 febbraio 2013)

Pagina 1 di 2 1 2 successiva