

STYLE Food

GUSTATO PER VOI

Presi per la gola

Quante cose si scoprono a un congresso gastronomico. Abbiamo assaggiato e portato a casa i suggerimenti di grandi chef per piatti di tutti i giorni... Oltre a qualche «sonora» chicca

DI MADDALENA FOSSATI



Siamo stati alla nona edizione di **Identità Golose**, il congresso gastronomico che si è svolto a Milano (10-12 febbraio) che raccoglie il meglio della gastronomia italiana e mondiale (le donne chef erano davvero poche. Che non sappiano più cucinare?). In ogni caso, tra i vari assaggi, abbiamo provato gli **spaghetti cacio e pepe** di Davide Scabin (a destra, di Combal Zero a Rivoli, due stelle Michelin). Vi sembrano troppo facili da preparare? Diciamo che le «dritte» di un mago dei fornelli come lui fanno la differenza. Eccole. «Intanto gli ingredienti nei piatti molto semplici devono essere superlativi: come pasta, uso lo spaghetti del Monograno Felicetti che resta ben

tenace. Poi ci vuole un buon pecorino (www.lopezformaggi.it) e un pepe nero in grani. Lasciate perdere quello in polvere. E naturalmente l'olio extravergine d'oliva, eccellente. Mi piace quello laziale che produce Bertarello (www.bertarello.it). Quando la pasta è a due

terzi della cottura iniziate a preparare il «sugo» e mi raccomando: non aggiungete sale nell'acqua.

Miscelate il formaggio grattugiato e il pepe macinato al momento e versateci un mestolo d'acqua tiepida, non bollente altrimenti il formaggio

«fila». Mescolate energicamente con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso. Scolate gli spaghetti completamente e lasciate raffreddare. Aggiungete ancora acqua se è il caso e servite».



MUSICA & CIBO

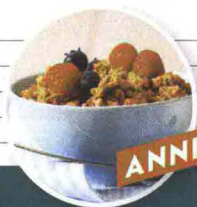
Ci sono note che amplificano i sapori. Roy Paci, «gastrofonico» di professione, ci dice quali

Lo abbiamo incontrato mentre abbinava suoni (improbabili) a un piatto intitolato «Emozioni in un mare di gusto» preparato dallo chef Lorenzo Cogo del ristorante El Coq di Marano Vicentino per Acqua Panna S. Pellegrino. La performance sonora esalta il sapore della granita di alghe, la lattuga, le alici, la fibra di salmone affumicata... Noi gli abbiamo chiesto le musiche «giuste» per i cibi di tutti i giorni.



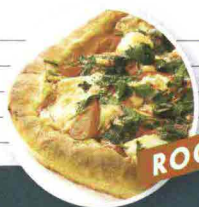
A PROPOSITO DI SALE

Queste sono scaglie sottili e leggere di sale svedese **al limone** da aggiungere a fine cottura. Anche al rosmarino e al peperoncino (www.falksalt.com).



ANNI '30

Per la prima colazione (anche romantica), ci vuole come nota dominante il FA, quindi le sonorità degli anni '30 e '40 con le Andrew Sisters e il Quartetto Cetra.



ROCK

Per accompagnare la pizza, via libera a un sempreverde rock. Tonalità? MI maggiore. «È un piatto con un animo tagliente e spartano: suggerisco l'energia degli Who».



JAZZ

Una pastasciutta tra amici? Ascoltate del buon jazz come Billie Holiday e il ritmo onirico del folk indie rock del dj britannico Fink che si sposa con l'acidità del pomodoro.