

Identità Golose 2011

Gli appunti di

Labna.it



Carlo Cracco e Matteo Baronetto: "Pasta e mastica"

Carlo Cracco considera il palato come una dote, un dono di natura che si può soltanto avere dalla nascita e poi migliorare esercitandolo.

Ci spiega una ricetta in cui utilizza la mastica, una resina che si trova a Kios, in Grecia. La mastica ha un sapore vagamente primordiale ed è molto amara: per questo si cerca di compensarla, utilizzando sempre del dolce o del grasso; già i greci la utilizzavano nella preparazione di dolci.

Cracco per addolcire la mastica usa la panna, dando un tocco anni '80 alla ricetta; fa sciogliere la mastica nell'olio, vi aggiunge la panna e fa saltare la pasta in questa crema. In seguito aggiunge porcini crudi affettati come di solito si affetta il tartufo, Salicornia (asparagi di mare) e funghi trombetta. Come formato di pasta Cracco per questo piatto opta per le penne.

Cracco utilizza la mastica anche per preparare una panna cotta, accompagnata da cubetti di mela sottovuoto in acqua frizzante e una salsa fatta solo di acqua, alloro e agar agar. Infine Cracco decora la panna cotta spargendo sulla superficie dei pinoli.

Alfio Ghezzi: "La re-invenzione dei canederli"

Ghezzi ritiene che non ci sia bisogno per forza di nuove creazioni ma sia sufficiente riscoprire e rielaborare ricette e sapori tradizionali.

Il primo piatto che Ghezzi ci illustra è il Bro brusà con farina tostata e spek. Per realizzarlo lui usa farina di grano duro tostata, ottenuta non dalla semola ma dalla pasta tritata: in questo modo riesce a dare alla zuppa profumi diversi, perchè la pasta ha già avuto un suo sviluppo.

Il piatto si compone di pane, cipolla, speck e fregula leggermente al dente composti appallottolati a forma di canederli, su una base di brodo di pasta bruciata, serviti insieme a un cubetto di fegatino e una cima di broccolo di Santa Massenza in salsa agrodolce di aceto e caramello.

La seconda ricetta che ci viene illustrata sono le chioccioline con ripieno di patate e prezzemolo. Per prima cosa Ghezzi riempie le chioccioline di un purè di patate e prezzemolo; fatto ciò, spennella il bordo delle chioccioline con del burro e poi le chiude applicando le orecchiette di pasta fresca in corrispondenza del buco. Il cuoco a questo punto consiglia una cottura passiva o gentile o del montanaro.

Una volta cotte le chioccioline vengono servite su una sorta di zuppa di verdure in cui le singole verdure sono cotte separatamente e il brodo viene aggiunto alla fine insieme al midollo in salamoia affumicato. Vengono aggiunte anche croste di grana passate al microonde e tagliate a cubetti e brodo di gallina non "pulito", che conferiscono alla ricetta un sapore più rustico e tradizionale.

Davide Scabin: "La pasta può essere anche un primo"

Davide Scabin ci ha raccontato di aver "snobbato" per molti anni la pasta, che riteneva un primo piatto ovvio e prevedibile, quasi troppo povero e banale per figurare nel menu di un grande ristorante.

Da qualche tempo però Scabin, grazie alla mediazione di Giuseppe Felicetti, ha cominciato a entusiasinarsi per la pasta, studiando ricette che la possano valorizzare e "nobilitare".

Dalla convinzione che la pasta in sé sia un prodotto meritevole di attenta considerazione Scabin ha tratto alcune fondamentali conclusioni sul condimento e sulla cottura della pasta.

Secondo Scabin infatti è bene condire poco la pasta, anzi pochissimo: dosi "omeopatiche" - per dirla con parole sue - e condimenti leggeri, per valorizzare non solo il condimento ma anche la pasta in se stessa.

L'aggiunta di sugo non migliora il gusto della pasta, perché a un certo punto il palato è "saturo" e il sapore non migliora con la quantità.

Anche la quantità di sale nell'acqua della pasta dev'essere contenuta, perché il sapore della pasta possa emergere puro e incontrastato.

Tra le ricette di cui Scabin ha parlato a Identità vale la pena di citare:

- il sufflè di pasta, dove la pasta cotta per 45 minuti (per far riassorbire il glutine) e poi frullata sostituisce il roux del sufflè.

- pasta di farro di piccolo formato (ditalini, credo) risottata, fatta con olio, acciughe, capperi, aglio, vino bianco e acqua di cozze, il tutto con l'aggiunta di passata di pomodoro.

- pasta reidratata, vale a dire pasta secca tenuta a mollo nell'acqua a temperatura ambiente (40 g per 40 minuti): si può tenere in frigo fino a 4 giorni e poi è già pronta all'uso.

Una menzione merita anche la sua idea di pasta mista, per piatti dal condimento veramente minimal dove la pasta la fa da padrona e la varietà del prodotto emerge già dall'aspetto.

Paolo Lo Priore: "Oggi"

Lo priore racconta che spesso a metà mattina offre agli ospiti un pezzo di pane appena sfornato con burro salato e un lampone, un atto simbolico che serve per sottolineare l'importanza dell'ospitalità e dei piccoli gesti.

Lo Priore sostiene infatti tra le altre cose di non amare molto il cibo in sè, bensì ciò che un piatto espressivo e immediato può dare, rendendo il mangiare un'esperienza gioiosa e appagante.

Lo Priore ama molto cucinare la capra nonostante si tratti di una carne difficile da trattare.

Il cuoco spiega ad esempio un suo piatto che, abbinando la capra ad un'infusione di the bianco con rose filtrata, sfrutta il contrasto animale-floreale.

Sostanzialmente Lo Priore prepara l'infusione già citata, poi centrifuga foglie e fiori in modo da favorire la persistenza tannica e la concentrazione dei sapori e adopera qualche goccia del centrifugato così ottenuto per condire la capra.

Adagia infatti la sena di capra sopra alle gocce di centrifugato di the e decora la carne con grani di sale, fogliette di the e petali di rosa.

Il cliente riceve una ciotola di acqua bollente per cuocere la carne a suo piacere, e può anche bere il brodo ottenuto dalla cottura della carne aromatizzata con l'infuso.

Antonello Colonna: "La leggenda del Cacio e pepe"

Colonna è lo chef più *down to earth* che io abbia incontrato a Identità Golose: un uomo semplice e alla mano come i romani sanno essere, vicino al cibo tradizionale e ordinario nel senso migliore del termine.

A Identità Golose Colonna ci ha parlato di un piatto che ha lungamente costituito l'oggetto dei suoi studi: la pasta cacio e pepe.

La vera pasta cacio e pepe come si usava una volta nelle osterie romane si fa coi bucatini (o spaghetti); scolata la pasta si usava condirla con una bella manciata abbondante di pepe nero in polvere e un po' di pecorino, per ottenere "un bel mucchio grigio che t'entorzava, così dovevi berti un quartino per mandar giù il cacio e pepe" (cit).

Per Colonna la tradizione è un ingrediente e in ogni pasto è la memoria più che l'occhio a volere la sua parte: di qui il tentativo di innovare la pasta cacio e pepe pur rimanendo nel solco della tradizione.

Come si fa, dunque, la pasta cacio e pepe di Colonna?

Per prima cosa si spezzano gli spaghetti in tre parti, un vezzo dello chef che esula dalla tradizione.

Si porta l'acqua a bollore, per ogni etto di pasta un litro d'acqua, e si cuoce la pasta per un minuto. Successivamente si scola la pasta tenendo da parte l'acqua di cottura e si cuoce la pasta come un risotto, mantecandola con poca acqua alla volta fino alla cottura completa.

La pasta si condisce con abbondante pepe e tanto pecorino, la cui stagionatura minima è 13 mesi.

Nel condimento Colonna usa tutti i tipi di pepe, bianco, verde, rosa e nero, un mix che dona alla pasta una complessità aromatica inesauroibile.

La cosa buffa del piatto è che occorrono tre persone per prepararla: un cuoco per il pepe, un cuoco per il pecorino, un cuoco per l'acqua e per il mestolo!

Colonna in questa ricetta non usa nè olio nè burro, l'acqua di cottura determina la consistenza della crema di cacio e pepe.

Elio Sironi, "Pasta fuori orario"

Premetto che da Sironi sono arrivata un po' in ritardo.

Alla base dei piatti proposti da Sironi c'era l'idea di "fuori orario": perchè limitare il consumo della pasta a pranzo o a cena? Anche la colazione potrebbe essere un buon momento per mangiare la pasta!

Partendo da questa intuizione Sironi ha preparato due piatti, o meglio due bicchierini: uno di pasta aglio, olio e peperoncino, l'altro di carbonara. Entrambe le pietanze erano, secondo lo chef, "da distruggere", cioè già da principio pensate come destrutturate e concepite per essere brutalmente mescolate col cucchiaino o mangiate su una bruschetta.

La carbonara è fatta con la pastina, con i risoni per la precisione; è rigorosamente senza uovo.

Sulla pasta aglio, olio e peperoncino l'unica annotazione rilevante da fare riguarda la conservazione del condimento, un mix sottovuoto in busta di plastica creato dallo chef.