

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

## OSPITALITÀ

## Nani Mocenigo Palace la cucina bistellata di Gennaro Esposito

**SPECIALE**

**Champagne  
un'esperienza  
da ricordare**



**MAISON RUINART**

## 4 Rue des Crayères intreccia natura, arte e Champagne

## SFIZIOFOOD

# Il percorso della **pasta** dalla lunga cottura al dente

Elena Bianco

Alfieri del made in Italy, dal Seicento si diffonde anche nelle classi popolari per poi essere apprezzata in tutto il mondo. Le specialità regionali come le lorighittas dell'Oristanese e l'utilizzo della versione secca anche al ristorante

**N**iente è un *fil rouge* fra le popolazioni del Mediterraneo più della pasta. Con un nome derivato dal tardo latino *pastam*, e prima ancora dal greco *pastà*, si indicava infatti la farina mista a un liquido. La pasta doveva essere già nota anche agli Etruschi, dato che a Cerveteri, nella tomba "Dei rilievi" (IV secolo a.C.), sono rappresentati strumenti utilizzati nella preparazione della pasta, tra cui una spianatoia e un matterello. L'uso di una preparazione abbastanza simile all'odierna sfoglia è addirittura della Grecia del primo millennio a.C., dove con il termine *laganon* si indicava pasta larga e piatta, tagliata a strisce. Le lagane o lasagne sono protagoniste anche di una ricetta di Apicio, gastronomo romano che prevede, come per le attuali lasagne, di alternare le sfoglie a carne, pesce

La semola di grano duro per la preparazione della pasta nel Meridione era infatti raramente reperibile nelle regioni del Centro-Nord, a causa del clima più umido e freddo, favorevole alla coltivazione del grano tenero. Ancora oggi, a Nord, la cultura della pasta si caratterizza per la maggior presenza di grano tenero, tanto che dall'Emilia in su la sfoglia si prepara impastando farina e uova.

La pasta, indubbiamente, è ciò che unisce intorno a una tavola un'Italia divisa nelle fedi politiche, calcistiche e campanilistiche: nessuno, né politici, né attaccanti della Nazionale, né cantanti pop, ha mai messo così tutti d'accordo. Oggi, poi, che la cucina regionale è diventata un bene condiviso, tutti la vogliono al dente, la pasta, secondo il precetto partenopeo. Ma questa è una conquista recente.

Se molte tipologie di pasta presenti nei testi medievali e rinascimentali suonano piuttosto familiari, diversi sono il tipo di condimento e le occasioni di consumo. E, soprattutto, le regole di cottura. Rispetto all'attuale gusto italiano che predilige le cotture brevi, la pasta di cinque o sei secoli fa sarebbe apparsa decisamente scotta. Bartolomeo Sacchi detto il Platina, umanista del XV secolo, suggeriva per i *verraiculos* un'ora di cottura. Mastro Martino, gastronomo del XV secolo, consigliava di bollire la pasta per diverse ore. È solo a partire dal Seicento che si iniziò a preferire una cottura non troppo lunga.

La pasta, per molto tempo, ricoprì due usi socialmente identificabili: come contorno nella cucina degli aristocratici, come piatto a sé stante nella cucina borghese. In ogni caso, nel Cinquecento era ancora vista come uno sfizio, non un cibo di prima necessità. Il popolo si nutriva di verdure e pane, anche perché il prezzo della pasta era circa tre volte superiore. Solo dal Seicento la pasta comincerà a diffondersi anche fra le classi popolari, per poi dilagare con la meccanizzazione produttiva e il conseguente abbassamento del suo costo.

Nell'Ottocento, prima dei foodies, degli influencer, degli chef da TV, i garibaldini che andarono per la prima volta al Sud, oltre a conquistare un regno conquistarono il diritto a una pasta come



La pasta è apprezzata in tutta Italia, ma negli anni sono rimaste alcune differenze fra Nord e Sud. La semola di grano duro, utilizzata per la preparazione nel Meridione, era difficilmente reperibile nelle regioni del Centro-Nord. Questo a causa del clima più umido e freddo, quindi favorevole alla coltivazione del grano tenero

e uova. La cottura della pasta in questo caso avviene in forno insieme al suo condimento che funge da liquido di cottura. Sempre Apicio suggerisce di utilizzare pezzetti di pasta sfoglia per dare maggior corpo alle minestre. Le lagane presero piede: nel 35 a.C. il poeta Orazio così descrive nelle *Satire* la propria cena: "... quindi me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane". Nel corso dei secoli le lagane si diffusero in tutto il territorio dell'impero romano, con diverse varianti.





Angelo Biscotti, chef dei ristoranti Ginepro e Rosso tramonto dell'hotel Le Dune Piscinas di Ingurtosu, nella provincia Sud Sardegna, propone le Lorighittas allo zafferano di Arbus, zucca, trifola di funghi e provolone del Monaco. Le lorighittas sono la pasta tipica che caratterizza le feste di Mongorgiori, nei pressi di Oristano, e si preparano solo con grano duro e acqua

Dio comanda, e insegnarono alle donne del Nord come andava cotta.

Dal '900, quando si inizia a parlare di made in Italy in termini lusinghieri, la pasta diventa un simbolo forte di italianità. Attirò, infatti, l'attenzione degli stranieri, tanto che, già nel XVIII secolo, i maccheroni erano un simbolo di raffinatezza esotica e diedero il nome a uno dei più esclusivi club londinesi, il *Macaroni Club*, i cui membri erano tutti gentiluomini dell'alta società. Una conoscenza del prodotto che presto tramontò sulla Gran Bretagna che in tempi più recenti, nel 1957, fu vittima di un altrettanto perfido scherzo della Bbc. *"The swiss spaghetti harvest"* fu un docu-bufala di tre minuti in cui con grande serietà e dovizia di particolari tecnici si mostrava una famiglia svizzera che raccoglieva spaghetti cresciuti sugli alberi. I centralini della televisione burlona furono assediati dalle telefonate di ascoltatori che volevano assolutamente una piantina di spaghetti.

Non c'è invece alcun dubbio sulla provenienza della pasta che utilizza Angelo Biscotti, chef salernitano al comando dei ristoranti *Ginepro* e *Rosso Tramonto* dell'hotel *Le Dune Piscinas* di Ingurtosu (SU, tel. +39 070.977130, [ledunepiscinas.com](http://ledunepiscinas.com)). Dopo un *cursus honorum* in Francia, Spagna e Oriente, oggi è docente alla Boscolo Etoile Academy ed è nel direttivo della Nazionale Italiana Cuochi. Amante del benessere in cucina, ha affinato la sua passione per la mediterraneità, e la Sardegna in particolare, con Sergio Mei al *Four Seasons*. Il suo piatto, Lorighittas allo zafferano di Arbus, zucca, trifola di funghi e provolone del Monaco, parla per lui. *"Le lorighittas, la tipica pasta delle feste di Morgongiori, vicino a Oristano, sono fatte solo con il grano duro e l'acqua. Il nome deriva da loriga, cerchietto, e la lavorazione, rigorosamente ▶*





**SFIZIOFOOD**

Lo chef **Antonello Sardi**, del **Serrae Villa Fiesole**, in provincia di Firenze, solo di recente si è convertito all'uso della pasta secca. Nel suo ristorante si possono assaggiare gli **Spaghetti Gentile di Gragnano**, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli con l'aggiunta della bottarga di muggine

a mano, è complessa: si fa un serpentello di pasta e lo si avvolge due volte intorno a tre dita, si chiude e si attorciglia il doppio anello su se stesso", spiega Biscotti. Capaci di sostenere condimenti importanti come il galletto, le *lorighittas* sono servite dallo chef direttamente nelle padelle di rame, con il locale zafferano a fare da sottofondo al profumo dei funghi della Costa Verde e un provolone che regala cremosità al piatto.

È invece una prima assoluta quella della pasta secca nella carta di Antonello Sardi, chef del ristorante *Serrae Villa Fiesole*, a Fiesole (Fi, tel. +39 055.597252, [ristoranteserrae.it](http://ristoranteserrae.it)). "Non l'avevo ancora inserita, pensando all'artigianalità dell'alta ristorazione - spiega Sardi - Ma poi mi sono persuaso che un ottimo

prodotto sia per uno chef italiano una grande ricchezza. Ho lavorato a Londra e in Danimarca dove imperano gli starter e i main course. Noi in Italia abbiamo la possibilità di esprimere la nostra creatività e innovazione anche con i primi a base di pasta". Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli nasce da un lavoro dello chef e del suo team fatto di assaggi e di idee progressive sui calamaretti: "Assaggiandoli, abbiamo successivamente aggiunto la freschezza dell'alga essiccata, la piccantezza del peperoncino, la salinità della bottarga di muggine e un legume secco, i cannellini, che desse anche croccantezza". Una felice progressione per raggiungere un perfetto equilibrio, al dente, ovviamente. **REB**

**ABBINAMENTI**

## Quali vini con la pasta non ripiena?

**P**er le *Lorighittas* allo zafferano di Arbus, zucca, trifola di funghi e provolone del Monaco di Angelo Biscotti, chef al comando dei ristoranti *Ginepro* e *Rosso Tramonto* dell'hotel *Le Dune Piscinas*, in Sardegna, proponiamo una Vernaccia di San Gimignano, meglio se ottenuta da una selezione di un singolo vigneto, dove i suoli sabbiosi e tufacei, unitamente al clima temperato, raffrescato dalle brezze, conferiscono carattere ed eleganza ai vini. Solitamente ha un naso che spazia dalla frutta a polpa gialla alle erbe aromatiche, dalla mandorla fresca a note minerali che con l'affinamento si fanno più presenti. Al palato è secco, sapido, fresco, persistente, con un caratteristico retrogusto di mandorla, tipico del vitigno. In alternativa, per chi predilige i vini rossi, suggeriamo un Chianti Classico Riserva, le cui note di frutta rossa si integrano con i funghi, i tannini con il provolone e lo zafferano; al naso è fruttato, con sfumature di sottobosco, talvolta con il tocco floreale della viola e, a chiudere, sensazioni speziate. In bocca è strutturato, con tannini presenti e bella persistenza. Invece, per gli Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli di Antonello Sardi, chef del ristorante *Serrae Villa Fiesole*, suggeriamo innanzitutto un Greco di Tufo che trova la sua massima espressione nelle colline argillose e vulcaniche dell'Irpinia. Al naso ha profumi complessi da frutta a polpa bianca a note floreali, a cui seguono poi nel tempo note di miele, nocciola, toni minerali. Al palato ha struttura, freschezza, è avvolgente, dal finale persistente, con una chiusura che richiama le note minerali e fruttate. Come alternativa, invece, andiamo nell'angolo opposto a livello geografico dell'Italia con la Vitovska, varietà tipica del Carso, in Friuli. Al naso troviamo profumi di erbe aromatiche, dal timo alla salvia, poi miele, mela renetta, mandorla, leggeri tocchi floreali, spesso accompagnati da note minerali e salmastre. Al palato il vino ha struttura, è secco, sapido e minerale, con una buona lunghezza, sensazioni nel retrogusto di erbe, miele e note minerali. (Gio Pirovano)

