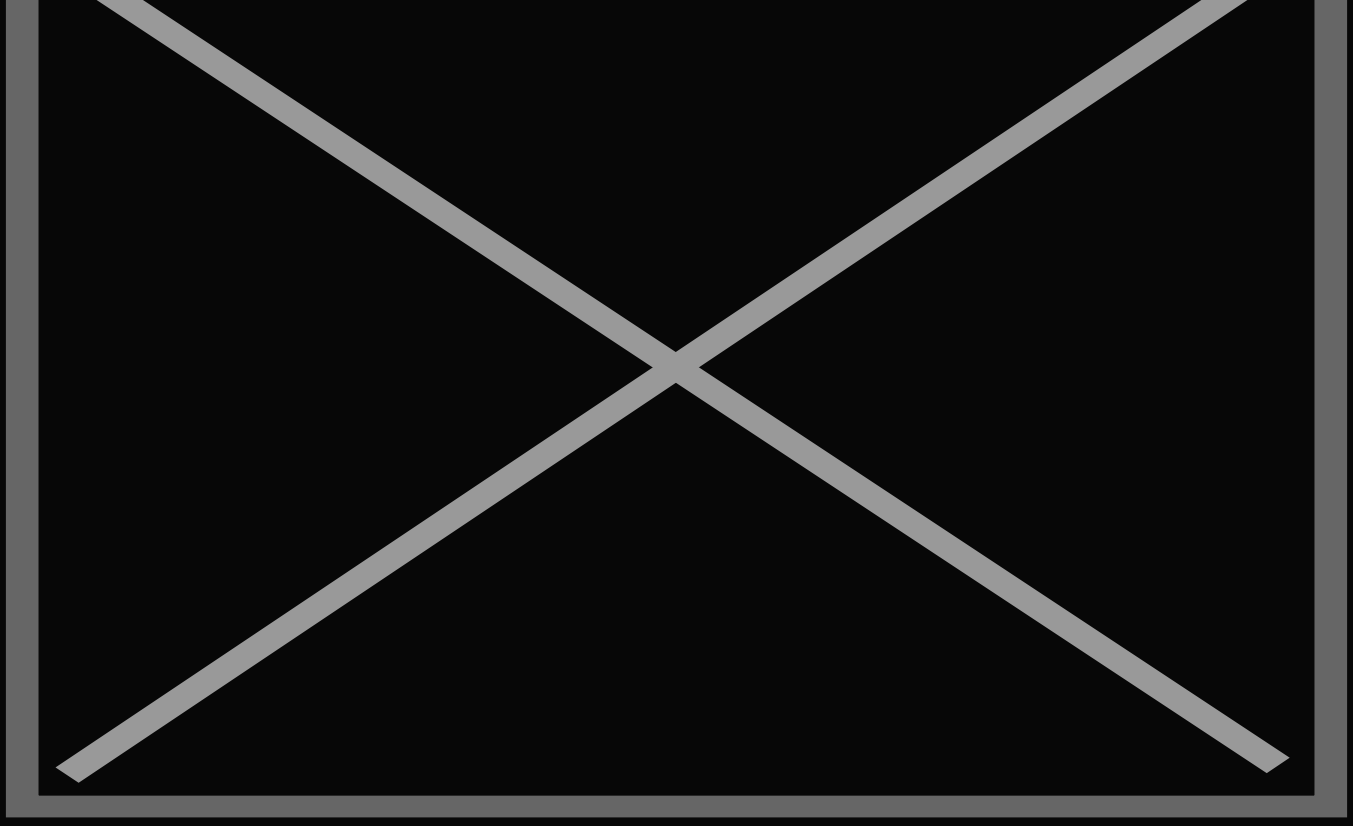
Un menù a tutta pasta!

scarello-d31e6859

Tagliatella o orecchietta, raviolo o tortello, gnocco o lasagna… si potrebbe continuare per ore ad elencare le varietà di pasta che esistono in Italia. Ogni regione ha le sue tradizioni, i suoi ripieni, i suoi condimenti, i suoi formati… Un peccato relegare tutta questa ricchezza a una sola portata del menù, per quanto nobile. Perché allora non provare a reinventare la pasta fresca, uscendo dagli schemi del primo piatto e proporla anche per altre portate, come l'antipasto o il dessert? Magari prendendo spunto dai suggerimenti di qualche collega che non ha avuto paura di sperimentare. Ci hanno provato **Emanuele Scarello**, due stelle Michelin del Ristorante "Agli Amici" (Udine) e Alessandro Servida, "Alta Pasticceria" (Milano) – nonché membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani – che non hanno avuto paura di mettersi in gioco in occasione della recente edizione veronese del Mastershow "La Pasta senza uguali", format alla seconda stagione nato dalla collaborazione di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, con Surgital. Scarello propone per l'aperitivo una rivisitazione della classicissima "aglio, olio e peperoncino" usando gli strichetti, pasta tradizionale che si ottiene pinzando a metà un ritaglio di sfoglia. Tradizionalmente questa pasta si otteneva dagli avanzi rimasti dopo aver realizzato altri formati. Per questo ogni pezzo era diverso dagli altri. Per aprire lo stomaco e prepararlo alle portate principali Scarello suggerisce un piatto dai sapori piccanti, dove però il peperoncino e l'aglio vengono amalgamati con ricotta di latteria. Su ogni ciuffetto di questa crema viene posizionato uno strichetto, mentre il piatto è decorato da gocce di salsa di aglio orsino e germogli di prezzemolo. *"È uno starter fresco* – afferma Scarello – *perfetto per iniziare una cena in maniera diversa. Quando si realizza un piatto prima di tutto è importante che sia buono, poi che sia bello da vedere e infine che sia facile da realizzare. L'importante è che il tempo di cottura della pasta venga rispettato scrupolosamente"*. Anche la pasta ripiena si presta per un consumo da inizio pasto, persino l'intramontabile tortellino, presenza fissa sulle tavole natalizie di buona parte d'Italia e rigorosamente servito in brodo. Prendendo spunto dalla ricetta più classica, Scarello ha ideato il "Tortellino quasi in brodo" da servire al cucchiaio e da mangiare in un boccone, in apertura di pasto. Il brodo è sostituito da un gel agrodolce realizzato con acqua, gelatina vegetale, zucchero, sale, aceto di sambuco che viene posto sul fondo del cucchiaio, su cui si collocano tre tortellini cotti in acqua salata

e guarniti con lamelle di carota. *“Anche in questo caso* – spiega Scarello – *il gusto agrodolce prepara il palato ad accogliere le altre portate. Questo piatto si presta anche a buffet o banchetti, dove gli ospiti possono essere serviti in piedi, passando con un vassoio”*. Dall’apertura del pasto alla chiusura, con il dessert, in cui si è cimentato **Alessandro Servida**. *“Ho abbinato la pasta fresca ripiena – spiega il pasticcere – ad alcune delle mie creme classiche come la cheesecake al lime. quella al passion fruit e una crema leggera al cioccolato”*. Un buon dolce è essenziale per chiudere in bellezza il pasto perché è l’ultimo sapore che si ricorda. *“Se si vuole provare ad osare e proporre un dessert a base di pasta fresca bisogna stimolare la curiosità di chi mangia. Si può giocare, per esempio, sull’accostamento freddo/caldo, tra la pasta e la crema che la accompagna”*. Non ci sono però “regole” predeterminate da seguire. A proposito dello spessore della sfoglia, per esempio, Servida ritiene non ci sia una tipologia preferibile, ma dipende dall’utilizzo che si vorrà fare della pasta. Sui ripieni, però, si sbilancia in qualche suggerimento. *«Sono più indicate – afferma – quelle tipologie di ripieni che si possono ben sposare con il mondo del dolce. Penso a ingredienti come la ricotta, la frutta secca, gli agrumi»*. Sugli abbinamenti, via libera alla fantasia e nella cottura massima libertà. *“Partiamo dal presupposto – afferma – che utilizzando la pasta non si crea un vero e proprio dessert, è più che altro un gioco, una provocazione. Quindi l’unico limite negli abbinamenti è dato dalla fantasia e dal senso del gusto. Per questo la pasta può essere cotta in tutti i modi, dipende sempre da come si è “pensato” il dolce. Stessa cosa per l’acqua di cottura, salata o no: anche qui dipende da cosa si realizza. Personalmente mi piace l’idea di usare acqua salata, così da creare contrasti tra il dolce delle creme e il salato della pasta”*.



UN

PIATTO “DA STRADA”

Non solo patate fritte, hot dog e olive all’ascolana, nello street food è protagonista anche la pasta. *«Lo Street Food* – afferma **Fabio Lorenzoni**, Coordinatore del Team Chef De Gusto Surgital – *non è solo una tendenza ma è da millenni una modalità di condivisione del proprio cibo. Ne sono un esempio i Bartolacci, in dialetto “I Bartlaz”, a cui in Romagna vengono dedicate vere e proprie sagre; in una sfoglia realizzata con farina e acqua viene racchiuso lo squacquerone, il lattughino e la piadina romagnola tostata. I tortellini bolognesi, ma anche i cappelletti romagnoli ripieni con formaggio fritti che diventano una valida alternativa anche da servire nei locali come aperitivo o entrée. I passatelli romagnoli, i ravioli del Plin Piemontesi, un pacchero ripieno e pastellato, o anche i fiocchi al formaggio e pere o mela e cannella si prestano benissimo a questa modalità di servizio. Non c’è limite alla tipologia dei ripieni: di carne, verdure o formaggi, sono tutti decisamente appropriati. Inoltre, si può diversificare con l’accompagnamento di salse particolari o nella versione dolce: i tagliolini possono trasformarsi in un croccante nido di pasta fresca al cui interno inserire creme dolci, frutta fresca… realizzando un ottimo dessert da passeggio. Il mio suggerimento è quello di utilizzare formati di pasta piccoli che sono più facilmente gestibili e adatti alle modalità di cottura maggiormente utilizzate per lo street food”*. Anche queste ultime sono molto soggettive e personalizzabili, a seconda del risultato che si vuole ottenere. *“Si può adottare* – commenta Lorenzoni – *la frittura. In questo caso suggerisco, se*

possibile, di scottare in acqua bollente salata per alcuni minuti la pasta: il risultato finale sarà più friabile e fragrante. Per comodità e velocità di servizio si può ovviare utilizzando la pasta semplicemente decongelata. La pasta è ottima anche piastrata e possono essere utilizzate anche tecniche innovative come il "vasocottura" che offre possibilità di preparazione precedente, ottima conservazione a temperature di refrigerazione (+2°/+4°) e rigenerazione rapida e veloce in microonde. Il vaso di vetro trasparente fra l'altro rende ben visibile la preparazione all'interno e ne mantiene i profumi e aromi». A proposito di presentazione, il mercato offre varie soluzioni. «*Si possono utilizzare* – afferma Lorenzoni – *contenitori classici come coni di carta tinta unita o stampata; box di cartone alimentare pratici per il trasporto o piccoli vassoi in materiale riciclato e riciclabile. Anche i contesti in cui possono essere servite le paste concepite con questa modalità sono fra i più svariati: finger food, aperitivo, in accompagnamento a degustazioni di salumi e formaggi, come contorno e/o merende per bambini".*

E SE FOSSE SURGELATA?

Bene, anzi meglio, almeno stando allo chef Emanuele Scarello. *"Noi, Agli Amici, privilegiamo da sempre le paste fresche fatte in casa e nel mio ristorante ho la possibilità di prepararle quotidianamente, ma la cucina* – afferma – *oggi come oggi deve essere sincerità, se saluto il mio ultimo cliente alla 1.30 la notte, alle 4 del mattino non posso essere al mercato a fare la spesa. E poi perché deve essere tutto fatto espresso a tutti i costi? Piuttosto che realizzato in fretta e male, meglio surgelato, ma fatto bene. E non dimentichiamo il fattore costo. Quanto costa preparare a mano 20 tortellini in un'ora? E magari il risultato non è nemmeno lo stesso. Si dà per scontato che tutti sappiano fare tutto, ma preparare la pasta fresca non è impresa facile. Siamo sicuri che tutti i cuochi la sappiano fare? Nelle scuole alberghiere viene insegnato?"*. Meglio allora scegliere un prodotto surgelato, che garantisca quella qualità costante che un avventore si aspetta quando entra in un ristorante, specie se di buon livello e, al contempo, controllare adeguatamente il costo/porzione. *"L'importante* – conclude Scarello – *è scegliere un buon prodotto".*