10 NOVEMBRE 2006

bargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE

Primi piatti all'italiana, di tutto un

tempo di lettura 4'

Dalla nostra sfida Primi d'Italia tanti spunti per scomporre le ricette, ridurre in salsa gli aromi, spezzettare le cotture.

MILANO. Italiani, maccaroni. La nostra cucina all'estero se la immaginavano così, sintetizzata in pantagrueliche "cofane" di pasta al pomodoro. Di tempo ne è passato, il primo piatto continua a rappresentarci nel mondo, ma oggi è tutt'altra cosa. Ci si orienta verso sughi a cottura veloce; si presta grande attenzione al contenuto calorico del piatto, sono stati quasi del tutto messi al bando burro e panna, a beneficio dell'olio extravergine d'oliva. E vanno alla grande verdure, erbe aromatiche, spezie, spesso cercando il giusto mix fra i sapori di casa nostra e quelli della cucina degli altri. Insomma, la "famiglia" dei primi piatti è così vasta e adattabile che lascia spazio alle sperimentazioni più ardite.

TENDENZA. Così la sfida "Primi d'Italia", organizzata a settembre da Bargiornale è stata l'occasione per fare luce sull'oggi e il domani dei primi piatti. Uno è il tema che va per la maggiore, corale inno alle due P: pasta e pesce. Un binomio in cui la fanno da padrone i crostacei, il pesce spada, e l'onnipresente tonno.

Ciò detto, ci sono alcuni filoni che sembrano promettere ampi sviluppi: la chiave di lettura è quella di andare a "scavare" fra le eccellenze del territorio, rivisitare ricette classiche, o reinterpretare ingredienti "collaudati" in texture innovative. A piazzarsi davanti a tutti nella nostra sfida è stato il siracusano Salvatore di Mauro con gli "Spaghetti alla Salvo". Una ricetta che punta proprio alla valorizzazione dei prodotti siciliani, dai gamberoni (sgusciati, spadellati con cipolla e sfumati con vino bianco) al pomodoro di Pachino (aggiunti ai gamberoni), all'olio di olive nocellara delle pendici dell'Etna, fino alle mandorle pizzute di Avola, tritate e aggiunte in finale sul piatto, esattamente come si fa con il parmigiano.

Sempre al territorio si ispira Asen Georgiev Asenov, di stanza in Val d'Elsa (Fi), con un piatto di spaghetti all'orata profumati di sedano, pomodorini e limone, conditi con una saporosa salsa alla Vernaccia di San Gimignano: un piatto giocato fra il carattere della salsa e la freschezza del pesce e degli ingredienti vegetali.

RIVISITARE L'OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISONI E PESCATRICE

Quanto alla rielaborazione di ricette classiche, emerge la proposta di Mauro Tondelli, che punta sulla rivisitazione dell'ossobuco alla milanese. Così, messi da parte Arborio o Carnaroli, Tondelli ha usato i "risoni" di pasta con pistilli di zafferano, cotti come si fa con il risotto, con tanto di stufatura iniziale nella cipolla. Un tranci di rana pescatrice infarina-

primi d'Italia

Tutti i partecipanti alla nostra gara durante Eat Festival, lo scorso settembre.

SALVATORE DI MAURO (1° classificato), Porta Marina, Siracusa - ASEN GEORGIEV ASENOV (3° classificato), Bustecca, Barberino Val d'Elsa (Fi) - PASQUALE GIARDINI, Osteria del Belvedere, Roccamorice (Pe) - SALVATORE LIPARI, Ristorante Ares, Bagheria (Pa) - GIANLUCA LUCIGNANO, Taverna Brudi, Pozzuoli (Na) - GIOVANNI MELIS, Joy Chef, Migliarino (Pi) - MASSIMO MORONI (2° classificato), Don Lisander, Milano - PATRIZIA MURA, Da Gigi, Hotel Marghine, Macomer (Nu) - DAVIDE ORLANDO, La Cantinella, Gaeta (Lt) - ANDREA TERREN, Capo Nord, Santa Margherita Ligure (Ge) - MAURO TONDELLI, La Colonna, San Nicolò (Pc) - CIRO MAURIZIO VELLONIO, Hotel Holiday, Foggia.