



i Paccheri alla Vittorio

Sua maestà il piatto. Secondo il food blogger Eugenio Farina la migliore interpretazione di questa ricetta per tutto il 2014.

rante Da Vittorio. Il Pacchero risulta particolare tanto nella misura quanto nella lavorazione. Occorrono poi necessariamente del grana padano grattugiato grosso, una noce di burro di altissima qualità, del basilico, una goccia di olio extra vergine e una salsa di pomodoro fresca con aglio, olio e peperoncino a piacere: il tutto mantecato al momento. Il risultato è assicurato. Chicco Cerea mi ha raccontato personalmente un aneddoto davvero curioso su questo piatto. In passato, per rinnovare il menu del locale, hanno infatti provato a toglierlo dalla lista, ma dovettero reinserirlo immediatamente a furor di popolo. Tanto che oggi è il piatto in assoluto più richiesto dai clienti

Vittorio Cerea, in un viaggio del maggio del 1983 ad Orlando (Fl) in compagnia dell'inseparabile moglie Bruna, visitando il ristorante di Alfredo presso l'Epcot Center, ebbe una grande idea per il rientro in patria: creare quello che sarebbe diventato il suo piatto più famoso, i Paccheri alla Vittorio. Si tratta di una ricetta eccezionale rimasta poi, non a caso, inalterata nel tempo. Oggi Chicco Cerea (tre stelle Guida Michelin) ne svela incredibilmente gli ingredienti per tutti i lettori della rivista dentroCASA.

Si parte da un Pacchero realizzato espressamente da De Cecco a Fara San Martino (Ch) proprio per il risto-

del ristorante. E come dar loro torto...

Secondo il mio personale giudizio rappresenta tra l'altro la migliore interpretazione del Pacchero per tutto l'anno 2014.

È talmente buono che, alla fine, viene d'obbligo, fare la proverbiale scarpetta con il pane e il sugo rimasto: paradisiaco. Parola del vostro food blogger Eugenio Farina.

Alla prossima puntata...

dove



Ristorante Da Vittorio
(3 stelle Guida Michelin)
via Cantalupa, 17
Brusaporto Bg
tel 035 681024
davittorio.com