

RICETTE DI BACCUS LA PASTA AL POMODORO

SEMPLICE & GENUINA DELLA PASTA È LA REGINA!



La pasta al pomodoro non ha rivali.
Nonostante il proliferare di centinaia di ricette su cui si è scatenata
la fantasia e l'abilità degli chef, famosi e non,
lei resta in cima alla top ten, tutti ne vanno matti.
Origano o basilico, pomodoro fresco o conserva, formaggio grattugiato:
ognuno interpreta quest'antica ricetta come più preferisce.

ABBIAMO INCONTRATO QUATTRO TRA I PIÙ GRANDI CHEF DI FAMA INTERNAZIONALE,
QUATTRO MAESTRI DELLA CUCINA ITALIANA, CHE CI HANNO SVELATO I LORO SEGRETI
E RACCONTATO LE LORO RICETTE PER LA PASTA AL POMODORO.

TESTI DI LAURA SORLINI

Gianfranco Vissani

Dove

RISTORANTE VISSANI
S.S. 448 TODI-BASCHI KM. 6.600 (TERNI)
TEL 0744 950206
WWW.CASAVISSANI.IT

l'intervista

LA PASTA AL POMODORO È UN CULT DELLA GASTRONOMIA ITALIANA.

È UNA RICETTA FACILE?

Facilissima per quanto riguarda la preparazione del piatto, ma difficile nella scelta delle materie prime.

GLI INGREDIENTI, APPARENTEMENTE SEMPLICI, CHE PESO HANNO NELLA RIUSCITA DI QUESTO PIATTO?

Fondamentale è la scelta dell'acqua, che deve essere minerale. Nelle grandi città al giorno d'oggi l'acqua che scende dal rubinetto è satura di cloro e questo elemento modifica i sapori e la consistenza della pasta deteriorandola: si sfalda e al gusto il risultato è pessimo. La pasta deve nuotare dentro l'acqua minerale mentre cuoce e quando, a piatto completato, si va ad assaggiare si deve sentire "un'esplosione di bontà in bocca".

CHE PASTA, CHE POMODORI E CHE OLIO?

Spaghetti tutta la vita, quelli di Latini (pastificio artigianale. Capisco che sia più comoda la pasta corta, ma gli spaghetti intrigano di più, sono la morte sua. Pomodori di San Marzano e olio extravergine di oliva Cipolloni, il massimo.

ORIGANO O BASILICO?

Basilico. Ma una volta che l'olio ne ha già catturato l'aroma le foglioline devono essere tolte dal piatto, perché si asciugano.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO?

Nessuno dei due. L'olio è già saporito e l'aggiunta di un formaggio varia il gusto della pasta. È facoltativo, ma io non lo metterei, al massimo una leggerissima spruzzatina di pepe, quasi impercettibile.

L'ERRORE DA NON FARE CUCINANDO LA PASTA AL POMODORO?

La salsa non deve coprire lo spaghetti, ci vuole la giusta misura tra pasta e condimento. I pomodori andrebbero strizzati per togliere l'acqua in esubero e si dovrebbe mangiare anche la pelle del pomodoro, che ha proprietà antitumorali.

Un altro sbaglio da evitare in ogni preparazione è salare la pietanza una volta in padella. L'acqua della pasta si deve salare (poco!) quando bolle perché, ripeto, già l'olio extravergine fa tutto.

IL TOCCO DI CLASSE?

Oltre al perfetto equilibrio tra pasta e salsa, nell'interpretazione di un piatto è fondamentale l'utilizzo di prodotti locali: dovremmo qualificare la microproduzione italiana che è la spina dorsale del nostro Paese.

PASTA AL POMODORO DI GIANFRANCO VISSANI



INGREDIENTI:

spaghetti 240 g.
pomodori piccatilli n. 16
basilico 1 mazzetto
olio qb
sale qb
aglio 2 spicchi
formaggio grattugiato 40 g

PROCEDIMENTO:

sbollentare i pomodori per 10 secondi, scolarli e metterli in acqua e ghiaccio dopodiché' spelarli.

una volta compiuta questa operazione, tritarli. intanto in una padella facciamo andare un filo di olio extravergine di oliva e dell'aglio, quando questo inizierà a prendere un leggero colore biondo, aggiungeremo le foglie di basilico fresco qualche secondo affinché' l'olio ne prenda il sapore e poi aggiungervi i pomodori tritati precedentemente. salare il tutto e far cuocere per 6 minuti.

cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e mantecare con il pomodoro e basilico, mantecare con del parmigiano reggiano, una foglia di basilico per guarnire e servire a tavola.



Gianfranco Vissani

Portrait

Classe 1951, Gianfranco Vissani nasce a Civitella del Lago il 22 novembre.

Durante l'adolescenza frequenta la scuola alberghiera di stato di Spoleto e ne consegue il diploma nel 1967. Terminati gli studi decide di lasciare la sua regione d'origine, l'Umbria, per un lungo periodo di formazione durante il quale lavora nei più qualificati alberghi e ristoranti italiani, tra i quali l'Excelsior di Venezia, il Miramonti Majestic di Cortina d'Ampezzo, il Grand Hotel di Firenze e Zi' Teresa di Napoli.

Le esperienze di formazione di Gianfranco Vissani sono molte, ma il suo più importante risultato lo ottiene girando il mondo, avendo così l'occasione di conoscere Chef quali Ramponi, Rispoli e Giovanni Gavina del quale nutre ricordi molto particolari, ancora oggi punti fermi per l'insegnamento e la valorizzazione dei cuochi.

Si formano grazie a questo periodo di apprendimento due componenti fondamentali della sua cucina: da una parte la conoscenza e la pratica della cucina internazionale e della grande cucina classica, dall'altra la freschezza, la varietà dei sapori e la fantasia delle diverse cucine territoriali.

Dopo aver girato per anni l'Italia e il Mondo, nel 1974 Gianfranco Vissani torna in Umbria e apre il suo ristorante a Civitella del Lago. In poco tempo viene segnalato tra i primi in Italia in tutte le guide gastronomiche e La Guida d'Italia 1982 pubblicata da L'Espresso gli assegna la votazione di 3 cappelli, designandolo primo assoluto, posizione che ha conservato fino a oggi. Oltre alle guide Nazionali arrivano anche importanti riconoscimenti in campo Internazionale. Nel percorso di Gianfranco Vissani, molto importante è stata, oltre alla pubblicazione di diversi volumi di cucina, anche l'opera di divulgazione culturale attraverso televisione e radio, facendo scuole di cucina.

Oggi Gianfranco Vissani, dopo 45 anni di esperienza sulle spalle da chef, ristoratore, gastronomo, critico gastronomico, intrattenitore televisivo italiano, nonché autore di libri sulla cucina e di ricette di cucina, è ancora in continua ricerca della perfezione.

Heinz Beck

Dove

LA PERGOLA - ROME CAVALIERI,
WALDORF ASTORIA HOTELS & RESORTS
VIA ALBERTO CADLOLO 101 ROMA
TEL 06 3509 1 WWW.ROMECAVALIERI.IT

l'intervista

LA PASTA AL POMODORO È UN CULT DELLA GASTRONOMIA ITALIANA.

È UNA RICETTA FACILE?

E'una ricetta di facile esecuzione, ma non è così facile fare una buona pasta al pomodoro.

GLI INGREDIENTI, APPARENTEMENTE SEMPLICI, CHE PESO HANNO NELLA RIUSCITA DI QUESTO PIATTO?

Gli ingredienti hanno un peso fondamentale e per la pasta al pomodoro devono essere pochi. A differenza di quanto si crede, togliere ingredienti complica notevolmente la ricetta, in quanto meno ingredienti vengono utilizzati, più alta deve essere la loro qualità e più attenzione deve essere messa durante la preparazione.

CHE PASTA, CHE POMODORI E CHE OLIO?

Pasta De Cecco.

Pomodorino di Ischia, per la sua mineralità, i suoi profumi e la sua dolcezza.

Riguardo l'olio, lo scelgo di anno in anno assaggiando personalmente i vari tipi e scegliendo così i miei fornitori. La "riuscita" di un ottimo olio dipende molto sia dal microclima sia dall'annata.

ORIGANO O BASILICO?

Basilico.

PARMIGIANO REGGIANO

O GRANA PADANO?

Grana Padano.

L'ERRORE DA NON FARE CUCINANDO LA PASTA AL POMODORO?

Due, in particolare, gli errori da evitare: scuocere la pasta e lasciare ridurre troppo il sugo di pomodoro.

IL TOCCO DI CLASSE?

Una mantecatura accurata.

PACCHERI CON SALSA DI POMODORO E RICOTTA ALLE ERBE DI HEINZ BECK



INGREDIENTI:

SALSA DI POMODORO

400 gr di Pomodorini di Ischia, 1 rametto di Basilico, 1 spicchio Aglio,
¼ Peperoncino, Olio Extra Vergine di oliva

RICOTTA ALLE ERBE

100 gr Ricotta di bufala, Grana Padano qb, Maggiorana,
Dragoncello, Basilico, Cerfoglio, Olio extra vergine di oliva, Sale

PASTA

320gr Paccheri De Cecco, num 125

PROCEDIMENTO:

LA SALSA DI POMODORO:

Sbollentare 300g di pomodorini, togliere la pelle, tagliare in 4 parti e togliere i semi. Tenere da parte 4 pomodorini sbollentati, dividerli a metà, eliminare i semi e tagliarli a triangolini che verranno utilizzati per guarnire il piatto.

Frullare il resto dei pomodori, passare e condire con olio extra-vergine di oliva.

Versare i pomodori e la salsa in un barattolo per conserve. Aggiungere il basilico, l'aglio e il peperoncino. Chiudere con l'apposito tappo e cuocere a bagno-maria per circa 2 ore. Una volta cotti, togliere il basilico, l'aglio e il peperoncino e frullare il tutto.

LA RICOTTA ALLE ERBE:

Lavare bene le erbe aromatiche e tritarle con un coltello dalla lama affilata. Unirle alla ricotta di bufala insieme al formaggio grattugiato e ad un filo di olio extra vergine di oliva. Aggiustare di sale.

PREPARAZIONE DEL PIATTO:

Cuocere i paccheri De Cecco in abbondante acqua salata. Scolare la pasta qualche minuto prima della fine della cottura e mantecarla in padella con la salsa di pomodoro. Aggiustare di sale e peperoncino, aggiungere i petali di pomodoro ed impiattare. Decorare il piatto con due cucchiari di ricotta alle erbe e qualche fogliolina di maggiorana.



Heinz Beck

Portrait

Heinz Beck è oggi riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale.

Si distingue nell'interpretazione della cucina "Moderna", qualificandosi "oltre" il suo indiscusso talento culinario: massima attenzione nella selezione degli ingredienti ed originalità della loro trasformazione in sapori assolutamente innovativi.

Al di là di una carriera eccellente, come chef pluristellato e pluripremiato – Michelin, ma non solo... Bibenda, Gambero Rosso, L'Espresso, per citarne alcuni.. – ed i numerosi riconoscimenti e premi che lo qualificano come allfiere Italiano della nostra migliore tradizione culinaria nazionale e mediterranea, colpisce la sua dimensione culturale che si rivela nei testi di cui è autore. Questi, anche se non rivolti principalmente a temi culinari, si rivelano indispensabili strumenti di lavoro oltrechè buonissime letture.

Tra i best sellers dell'ultimo anno trascorso va segnalato l'ingrediente Segreto, ma rimangono nella memoria recente testi di assoluto rilievo quali "L'Arte e scienza del Servizio", "Beck", "Vegetariano", "Pasta", o il geniale "Finger Food". Di rilievo, nell'ambito nutrizionale, il richiestissimo "Ipertensione e Alimentazione".

Artefice di molte iniziative innovative, oggi, da consulente, segue con i suoi consigli molte aziende, curando le produzioni industriali con la medesima attenzione al dettaglio, con la quale segue i suoi ospiti al "La Pergola" in Roma, ormai punto di riferimento internazionale, all'"Apsleys - a Heinz Beck Restaurant" in Londra o al "Café les Paillotes" di Pescara, tutti stellati, testimonianze concrete del valore, così come la linea "Sughi" della De Cecco ideata, progettata, e sviluppata nella ricchezza dei sapori mediterranei.

Un genio poliedrico del nostro tempo in cui diverse attitudini diventano una nuova arte, la vera dimensione della moderna gastronomia.

Enrico & Roberto Cerea

Dove

DA VITTORIO
VIA CANTALUPA 17 BRUSAPORTO (BG)
TEL 035 681024
WWW.DAVITTORIO.COM

l'intervista

LA PASTA AL POMODORO È UN CULT DELLA GASTRONOMIA ITALIANA. È UNA RICETTA FACILE?

Come tutte le cose apparentemente semplici, anche cucinare la pasta al pomodoro celale più grandi difficoltà. È un piatto che viene sottovalutato e tanti danno per scontato procedimenti insidiosi.

GLI INGREDIENTI CHE PESO HANNO NELLA RIUSCITA DI QUESTO PIATTO?

La scelta degli ingredienti è fondamentale, insieme alla tecnica, alla manualità, al tocco personale. E comunque ne va del risultato finale.

CHE PASTA?

CHE POMODORI E CHE OLIO?

I paccheri "alla Vittorio" sono un primo fisso nella lista dei primi, è il nostro piatto simbolo possiamo dire, per cui abbiamo curato la scelta delle materie prime in modo impeccabile. Tra i paccheri abbiamo scelto quelli di Vicidomini: è una pasta carnosa con una cottura lunga (25 minuti), ma quando la addenti ti entusiasma, ti dà emozioni. È una pasta che viene fatta essiccare in stanze apposite e dà risultati eccelsi. Anche la scelta del grano (canadese), che viene importato non nei silos bensì nei sacchi da 25 kg, conferisce alla pasta quel sapore unico e di perfezione.

Pomodori Piccadilly, ricchissimi di sapore e con qualità nutrizionali fantastiche. Per quanto riguarda l'olio ci affidiamo a dei buoni prodotti del sud e del centro Italia (i migliori sono i pugliesi, umbri e anche quelli siciliani).

ORIGANO O BASILICO?

Basilico. Se possibile quello ligure della piana d'Albenga.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO?

Entrambi... basta che siano giovani (intorno ai 20-22 mesi) per non andare a coprire il sapore della pasta e del pomodoro.

L'ERRORE DA NON FARE CUCINANDO LA PASTA AL POMODORO?

Brucciare lo spicchio d'aglio in partenza, cosa che trasmetterebbe un sapore amarognolo. Il basilico va messo solo a fine cottura per mantenere inalterati tutti i sapori. Il pomodoro deve essere dolce e mai acido ed essenziale è il giusto equilibrio tra pasta e sugo.

IL TOCCO DI CLASSE?

La mantecatura con il formaggio che rende tutto più cremoso e un pizzico di peperoncino calabrese. Una soddisfazione finale è fare la "scarpetta" con la nostra ciabatta calda...

PACCHERI ALLA VITTORIO MANTECATI CON PARMIGIANO DI ENRICO E ROBERTO CERA



INGREDIENTI:

- ½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 200g di pomodoro San Marzano
- 50g di pomodoro piccadilly
- 240g di paccheri
- 20g di burro
- 1 mazzo di basilico
- 40g di formaggio grattugiato
- Sale, pepe
- ½ cucchiaino di zucchero

PROCEDIMENTO:

In una pentola rosolare l'aglio con olio, far soffriggere carota cipolla e sedano poi aggiungere i pomodorini S. Marzano precedentemente tagliati, aggiungere sale, pepe, zucchero e cuocere per circa 35/40 minuti.
Frullare il pomodoro cotto e passarlo al chinois in un sauté, aggiungere i pomodori piccadilly; scolare i paccheri e porli nel sauté, mantecare con burro e parmigiano.
Infine aggiungere il basilico e un filo d'olio extra vergine.



I Fratelli Cerea

Portrait

ENRICO

Primogenito dei cinque figli di Bruna e Vittorio (Chicco per i parenti e gli amici) è cresciuto dentro le cucine del ristorante di famiglia "da Vittorio". Sotto l'esperta guida del padre, è maturato in fretta bruciando le tappe di una carriera che si è rilevata ben presto tagliata su misura per le sue attitudini.

Giovanissimo, già lavorava con colta padronanza dei suoi mezzi, forte di una personalità che al ritorno di ogni viaggio nelle migliori cucine del mondo si faceva più determinata e convinta.

Curioso ed attento indagatore, ha costruito la sua professionalità tra il gotha della ristorazione: da Jacques Cagna a Parigi; Rovere Verger sulla Costa Azzurra; Heinz Winkler a Monaco; El Bulli a Rosas; Jean Gorge Vongherichten e Sirio Maccioni a New York. Tutte esperienze declinate nel ristorante di famiglia con spirito critico alla ricerca di una cucina caratterizzata e di forte personalità. A capo di una brigata che conta su più di venti collaboratori, Chicco Cerea è un cuoco totale, completo, esperto.

ROBERTO

Roberto Cerea, Bobo per gli amici. Figlio "d'arte", fin dall'infanzia seguace dell'attività paterna, nel ristorante "da Vittorio" di Bergamo, in cui l'intera famiglia Cerea – i genitori Vittorio e Bruna e gli altri figli Francesco, Barbara, Roberto e Rossella – è al servizio degli amanti della buona tavola.

Seppur giovanissimo, già lavora con passione e professionalità imparando rapidamente le tecniche e le basi della cucina di alta qualità.

Ha partecipato a corsi presso la scuola Richemont di Lucerna e presso l'Ecole Lenotre di Parigi.

Ha effettuato uno stage presso il ristorante Troisgros di Roane e presso Roger Verger in Costa Azzurra. Ha partecipato al festival della cucina italiana al Hotel Mandarin Oriental di Bangkok.

Nel 2009 il ristorante sotto la sua conduzione e quella del fratello Chicco, acquisisce la terza stella Michelin.

Davide Oldani

Dove
D'O

VIA MAGENTA, 18 CORNAREDO MILANO
TEL. 02 9362209

l'intervista

LA PASTA AL POMODORO È UN CULT DELLA GASTRONOMIA ITALIANA. È UNA RICETTA FACILE?

La pasta e il pomodoro sono parte degli ingredienti della cucina italiana, ma tutto dipende dall'abilità dello chef.

GLI INGREDIENTI CHE PESO HANNO NELLA RIUSCITA DI QUESTO PIATTO?

Un punto fermo della mia filosofia in cucina è l'utilizzo esclusivo di prodotti fermi di stagione o del territorio. Per mantenere la massima qualità ad un prezzo contenuto è fondamentale la stagionalità delle materie prime, ecco perché al D'O il pomodoro entra in cucina solo dal 21 giugno al 20 settembre: in questo periodo non lo troverai mai.

CHE PASTA?

CHE POMODORI E CHE OLIO?

Io farei una pasta corta cotta e mantecata a mo' di risotto, giusto per mantenere la tradizione milanese, un modo del mio territorio per dare più gusto al piatto finito.

I pomodori assolutamente quelli di San Marzano per il gusto che hanno nei mesi di luglio e agosto, hanno quel dolce naturale incomparabile e una polpa carnosa.

ORIGANO O BASILICO?

Dico invece capperi, foglie di sedano e buccia di limone verde.

Per creare una ricetta meno scontata, per unire tradizione e innovazione.

PARMIGIANO REGGIANO

O GRANA PADANO?

Il mio Grana Padano 27 mesi.

L'ERRORE DA NON FARE CUCINANDO LA PASTA AL POMODORO?

Lo sbaglio più grande nell'esecuzione della pasta al pomodoro, così come per ogni altro piatto, è non metterci amore e impegno.

IL TOCCO DI CLASSE?

La buccia di limone grattugiata (solo la parte gialla) che dà un tocco di freschezza.

PASTA MANTECATA, POMODORO, VINO ROSSO E CAPPERI AL PROFUMO DI LIMONE DI DAVIDE OLDANI



INGREDIENTI:

PER LA PASTA:
320 g pasta piccola
80 g burro
50 g Grana Padano grattugiato
Poco aceto di vino bianco
Sale

PER LA SALSA:
200 ml. vino rosso ridotto
2 g Maizena
5 g burro
Zucchero

PER I POMODORI:
5 n° pomodori ramati spelati
1 g sale
1 g zucchero
Olio extra vergine d'oliva

PER LA FINITURA:
5 g capperi dissalati
Buccia di n°1 limone grattugiata
Foglie di sedano

PROCEDIMENTO:

PER LA PASTA:
Far scaldare la pasta in una casseruola, cuocere a "mo'" di risotto con acqua bollente e salata per circa 8 minuti, far asciugare e mantecare con il burro poi con il Grana, regolare di sale e aceto.

PER LA SALSA:
Far scaldare il vino in una casseruola e legarlo con poca Maizena diluita in acqua fredda, il burro e regolare di zucchero se necessario.

PER IL POMODORI:
Dividere i pomodori in 4 falde, eliminare i semi condarli con sale, zucchero e olio extra vergine d'oliva, stendere su di una placca e cuocere in forno a 58°C per circa 2 ore.

PER LA FINITURA:
Stendere la pasta nei piatti sopra porre le falde di pomodoro, la salsa al vino rosso, i capperi, le foglie di sedano ed in fine la buccia del limone grattugiata al momento.



Davide Oldani

Portrait

Davide Oldani nasce a Milano nel 1969. Fin da piccolo coltiva la passione per il pallone tanto che in gioventù diventa un calciatore professionista. Un infortunio però segna il suo futuro, allontanandolo dai campi da calcio e avvicinandolo alla gastronomia. Terminati gli studi alberghieri Davide viene subito arruolato tra le fila di Gualtiero Marchesi, dove apprende i segreti della nuova cucina italiana. Quello di Davide, oltre che un lavoro è anche studio, una continua ricerca di perfezionamento che sperimenta nelle cucine dei più "Grandi", da Albert Roux ad Alain Ducasse e Pierrè Hermè. Un percorso di apprendimento durato anni che ha portato, oggi, il giovanissimo Oldani ad essere a soli quarantadue anni uno dei "big" del panorama internazionale.

Nel 2003 torna nella sua Milano e apre il ristorante "D'O" (il nome in giapponese significa la giusta via oltre che essere le iniziali del nome e cognome dello chef) che in poco tempo si aggiudica la prima stella nella guida Michelin.

È proprio al D'O che Davide propone una cucina che l'ha reso celebre e apprezzatissimo, quella Pop (fatta con materie prime povere) e low cost, alla portata di tutti i portafogli.

Questo è il suo grande merito: avere riscoperto piatti di origine contadina (trippa, rognone, cassoeula), poveri, ma dai sapori genuini accompagnati da verdure di stagione e reinterpretarli secondo le regole dell'alta cucina. Una scelta che va controcorrente perché riporta in tavola piatti tipici della nostra tradizione a prezzi accessibili.

"La soddisfazione più grande – commenta Davide – è la richiesta di prenotazione addirittura di un anno e mezzo, una conferma da parte dei miei ospiti che trapela consenso e fiducia".