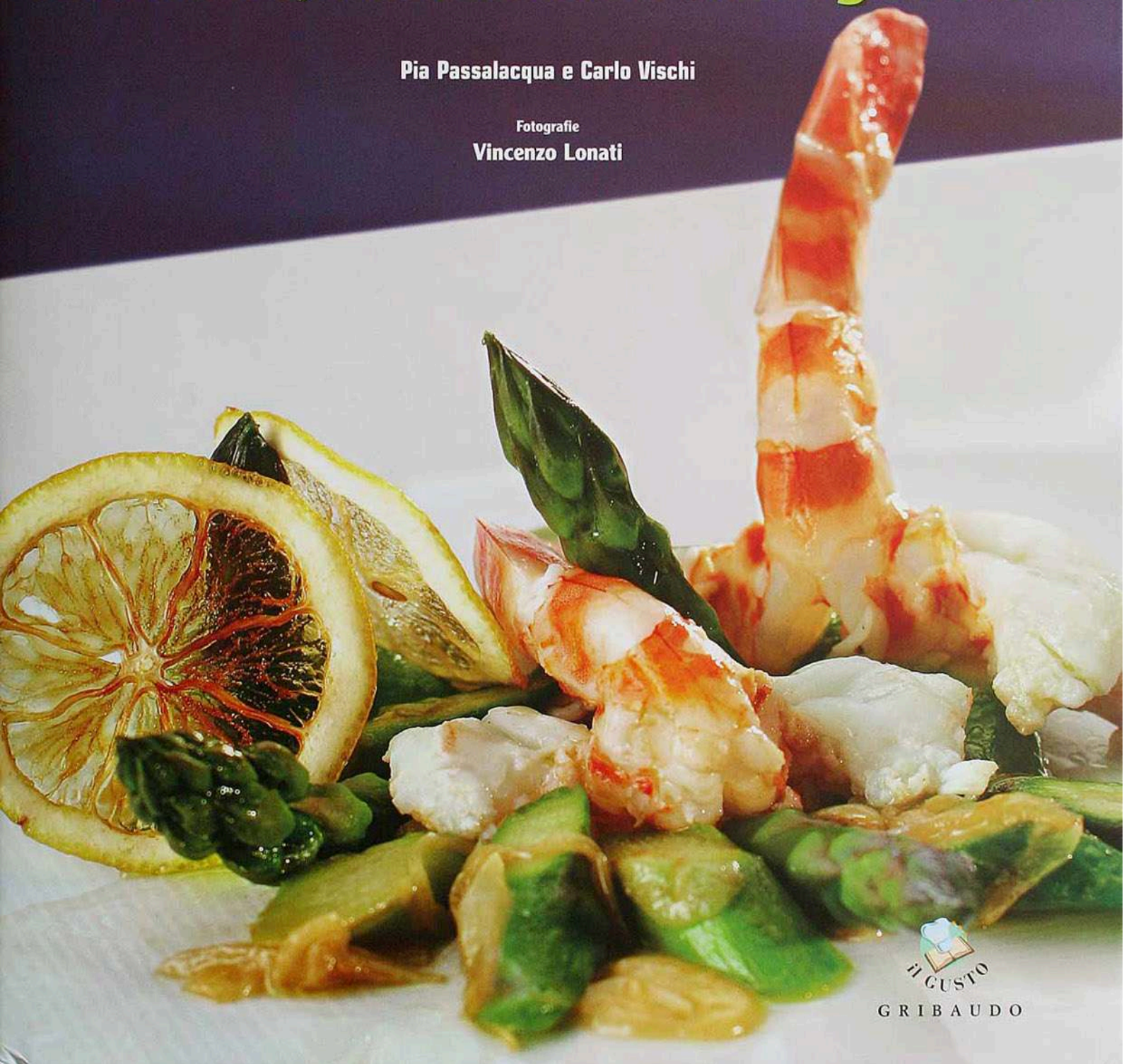


i frutti del mare

crostacei, molluschi e altre golosità

Pia Passalacqua e Carlo Vischi

Fotografie
Vincenzo Lonati




il GUSTO
GRIBAUDO



La pasta artigianale

La qualità di una pasta dipende dal tipo di grano utilizzato, dalla macinatura, dall'acqua, dalla durata e dalle modalità di essiccazione. Miscele selezionate di grani duri, possibilmente provenienti da coltivazioni biologiche certificate, sono quelli che possono garantire i migliori risultati. La macinazione a pietra permette di frantumare il grano progressivamente in tutte le sue parti, a temperatura uniforme (le macine a pietra girano a 60 giri/minuto, invece dei 350 giri dei cilindri industriali).

I migliori pastifici artigianali preferiscono controllare questo aspetto della produzione e macinano il grano nel proprio mulino.

La purezza dell'acqua utilizzata per l'impasto è determinante per la qualità della pasta: solo alcuni pastifici possono contare su sorgenti di acqua montana incontaminata.

L'essiccazione è l'ultima parte del processo produttivo. È importante che avvenga lentamente, a temperature non superiori a 50 °C. In questo modo la struttura dell'amido non viene alterata, i naturali processi fermentativi non vengono bloccati e la pasta è ricca di sapore proprio, oltre a assorbire meglio quello del condimento.

Calamarata con canocchie e verdure

CHEF Claudio Sadler RISTORANTE Sadler

ingredienti per 4 persone

280 g di calamarata Rummo - 600 g di canocchie - 400 g di pomodori ramati
1/2 zuccina - 1/2 peperone giallo - 1 cipolla di Tropea - 1/4 melanzana tonda
2 spicchi di aglio - 1 scalogno - 1 mazzetto di basilico - 1 foglia di alloro
peperoncino - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 3 cucchiaini di olio all'aglio
sale e pepe

Sbollentate le canocchie, per circa 3 minuti, in abbondante acqua salata, profumata con l'alloro e uno spicchio d'aglio, scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua fredda. Sgusciatele, mantenendo integre le code e conservate i carapaci. In una casseruola fate soffriggere in un filo d'olio uno spicchio d'aglio in camicia con lo scalogno tagliato a pezzi. Aggiungete il peperoncino sbriciolato, un pomodoro tagliato a pezzetti, una manciata di foglie di basilico spezzettate e le carcasse delle canocchie. Fate insaporire e poi coprite con acqua fredda. Portate a ebollizione e fate cuocere per 30 minuti. Al termine, frullate il tutto con un mixer a immersione, poi filtrate il brodetto ottenuto al colino cinese e conservatelo in caldo. Fate arrostitire il peperone sul fuoco, spellatelo e tagliatelo a quadretti di circa 2x2 cm. Cuocete la cipolla in forno con la buccia a 180 °C fin a quando sarà morbida. Sbucciatela e tagliatela a quadretti. Scottate i pomodori rimasti in acqua bollente, eliminate la pelle e i semi e tagliateli a cubetti. Tagliate a cubetti di cm 2x2 la parte verde della zuccina e sbollentatela in acqua salata per 3 minuti. Scolate e raffreddate subito in acqua e ghiaccio. Tagliate nello stesso modo la melanzana e saltatela in padella con un filo d'olio. Aggiungete tutte le verdure, insaporitele con un filo di olio all'aglio. Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e terminate la cottura in padella aggiungendo il brodetto preparato in precedenza. Unite le code delle canocchie tagliate a tocchetti. Disponete la pasta nei piatti e decoratela con le verdure. Guarnite con una cimetta di basilico.



Venezia Giulia igt
Verduzzo Friulano
di Bressan (GO)



Oltrepò Pavese
Buttafuoco Vigna
Letizia di Il Montù (PV)

tempo di preparazione

70'