



Caravino (To)
Paesaggi del gusto

Nel castello di Masino a Caravino (bene di proprietà del Fai), torna Paesi e paesaggi del gusto, la mostra mercato — quest'anno con Identità Golose — dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane. Il 6 e 7 ottobre agricoltori, allevatori, pescatori e artigiani si riuniranno nel parco del castello per vendere i loro prodotti e per condividere un antico patrimonio culinario



Certaldo (Fi)
L'arte del buon vivere

Boccaccesca, la rassegna che glorifica l'arte (e il gusto) del buon vivere, compie vent'anni. Nel Borgo Alto di Certaldo, dal 5 al 7 ottobre, spazio a show cooking di grandi chef, degustazioni itineranti e tanti espositori provenienti da tutta Italia per proporre i propri prodotti d'eccellenza. Tutto in ossequio al tema scelto per il ventennale della manifestazione: "A che ora si mangia?"

Vita da gastronomo

La pasta italiana vista da loro

Quella ai ceci, con i ricci o al forno. Tre piatti icona raccontati da una giornalista inglese, una chef ucraina e una scrittrice russa. Appassionate del nostro Paese

illustrazioni di MARTA SIGNORI



Pasta e ceci

Capricciosa come chi la cucina

Ha infinite varianti, la mia è brodosa e insaporita da un filetto d'acciuga

di RACHEL RODDY

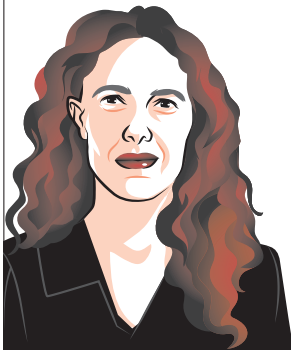
Pasta e ceci è uno dei piatti iconici di Roma. Un piatto di ceci cucinati con cipolla e un gambo di sedano, a cui si unisce un po' di pasta spezzata. Un piatto che ha una storia lunga quasi quanto la città stessa, una storia che ci porta indietro di almeno 2.000 anni.

La pasta e ceci è mutevole e capricciosa come i cuochi che la cucinano. Le varianti sono infinite. Pasta e ceci può essere brodosa o cremosa; può essere ricca di pomodoro o fatta appena arrossire; può includere acciughe, patate e sedano; può essere profumata con aglio, rosmarino o salvia; i ceci possono essere messi a bagno per un giorno o arrivare da un barattolo; possono essere interi o ridotti a crema; la pasta, poi, può essere scelta fra tubettini, maltagliati o tagliatelle spezzate. Non ci sono due pentole uguali, e anche la ricetta più meticolosamente seguita si rivelerà diversa ogni volta.

Ecco perché amo pasta e ceci: è un piatto che invita all'improvvisazione o al perfezionismo, a seconda dei gusti.

La mia pasta e ceci è ispirata a quelle che ho mangiato nelle mie trattorie romane preferite. Brodosa e profumata con aglio e rosmarino, insaporita da un filetto di acciughe — che dà al brodo una nota salata che poi scompare, un po' come Sir Charles Lytton nella *Pantera Rosa*. Per quanto ami il mio frullatore a immersione, non lo utilizzo per questa versione. Per quanto riguarda la pasta, i tubetti ditalini, le tagliatelle spezzate, o — meglio di tutti — i maltagliati (pezzi malamente tagliati) di pasta fresca all'uovo, funzionano tutti. Un filo d'olio conclude la preparazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'autrice, giornalista britannica, vive a Roma dal 2005. Ogni settimana il Guardian ospita la sua rubrica dedicata alla cucina italiana, "A kitchen in Rome". Il suo primo libro "Five quarters" ha vinto i premi André Simon e The guild of foodwriters



Pasta con i ricci

Sembrava scondita era l'essenza del cibo

Al mercato della Vucciria ho scoperto il vero sapore del mare

di OLIA HERCULES

Ho studiato Relazioni italiane e internazionali all'università di Warwick nel Regno Unito. Quattordici anni fa, avevo all'incirca 20 anni, ho passato un anno a Urbino e poi qualche mese in Sicilia. È lì che è scoppiato il mio amore per il cibo: non ero ancora una cuoca appassionata, è stato un vero colpo di fulmine.

Il momento eureka, l'istante in cui ho pensato: "Wow! Qui e ora sto ridefinendo la mia vita" è stato al mercato della Vucciria a Palermo. Lavoravo come cameriera in uno dei ristoranti del quartiere e il cuoco mi ha portato un piatto di pasta per il mio pranzo e ha detto, con una voce rauca come qualsiasi boss di un film di Hollywood: «Ecco... spaghetti ai ricci». «Ma che cosa sono questi ricci? Non conosco questa parola» ho risposto e lui mi ha invitata solennemente a provare quegli spaghetti che sembravano quasi sconditi. «Ma come — ho pensato — nessuna salsa?». Ho assaggiato il primo boccone e i trasmettitori del mio cervello sono andati in tilt. I miei sensi sono quasi esplosi. Sembrava un'emulsione concentrata di mare. Un sapore che mi ha incantato. Come possono solo tre ingredienti, pasta, ricci e un po' di olio d'oliva, avere il sapore della cosa più squisita sulla Terra?

Sono tornata nel Regno Unito un mese dopo e sono stata letteralmente posseduta dal demone della cucina. Ho cucinato tutto, ho iniziato a leggere e guardare qualsiasi cosa avesse a che fare con il cibo. Sei anni dopo la mia ossessione è diventata la mia professione. Tutto è iniziato con una scodella di pasta senza pretese, dall'aspetto quasi scondito, che, invece, conteneva, in tutta la sua semplicità, l'essenza del cibo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'autrice è una chef e scrittrice ucraina. Ha lavorato con il grande chef israeliano Yotam Ottolenghi. Il suo libro "Mamushka, 100 ricette dall'Ucraina e dintorni", pubblicato in Italia da Gribaudo, ha vinto il premio Fortnum and Mason come migliore opera prima

IL FESTIVAL



Rachel Roddy, Olia Hercules e Anya von Bremzen saranno a Internazionale a Ferrara a parlare di cucina nell'incontro Parole Ghiotte (sabato 6 ottobre ore 14,30 Sala Estense). Internazionale a Ferrara è il festival di giornalismo organizzato dal settimanale Internazionale e dal Comune di Ferrara



Pasta al forno

La buona tavola non ha bisogno di soldi

L'Italia mi ha insegnato un'arte. Ingredienti poveri e molta abilità

di ANYA VON BREMZEN

L'Italia e io abbiamo una lunga relazione. Io e mia madre siamo atterrate per la prima volta a Roma nel 1974, come rifugiate dall'Unione Sovietica. Dovevamo restarci due mesi in attesa di essere trasferite negli Stati Uniti, avevamo solo due valigie e 200 rubli. In uno stordimento affamato vagavamo tra i sanpietrini delle piazze romane e le viuzze di Trastevere, fissando affascinate la dolce vita dei ristoranti e delle trattorie. Eravamo così povere che non potevamo permetterci di comprare neanche una pastarella. Insomma, se mi chiedete quale sia il mio primo rimpianto sul cibo, risponderei quello di non averlo potuto assaggiare! Quando poi, nei primi anni '80, sono tornata in Italia per studiare musica, ho imparato a cucinare la pasta da una vecchia signora di nome Filomena. La maggior parte delle volte mangiavamo semplici linguine con aglio e olio e nel weekend il ragù rinforzato con carne di maiale. Alla fine dell'estate i miei compagni di pianoforte mi invitarono a Palermo. E dopo l'austera cucina di Filomena, ho scoperto un mondo con influenze arabe fatto di spaghetti con un'intricata lamina di sardine fresche, acciughe piccanti, zafferano, pinoli e uvetta.

Un giorno lo zio del mio amico ci ha portato a pescare il polpo nella umida notte siciliana e la madre lo ha cucinato per ore in una meravigliosa salsa di pomodoro. Ma è la pasta il mio talismano italiano. La mia ricetta preferita è quella da fare a casa, nel forno, quando i pomodorini sono maturi. Dato che i pomodori cuociono con l'olio direttamente nel forno, è ancora più facile rispetto agli spaghetti aglio e olio. Ora ho finalmente capito che non serve avere soldi per preparare del buon cibo italiano, ma solo avere un po' di abilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'autrice è una scrittrice russa vincitrice di tre James Beard awards. Ha scritto sei libri di cucina, tra cui "Paladares", sulla cucina cubana, e il libro di memorie "L'arte della cucina sovietica" (Einaudi 2014), tradotto in quindici lingue