

La cucina nel web

Nell'ambito delle Strade, un concorso giocato sulle combinazioni con la mozzarella



Roseval
Tondo con Petrini

La bistronomia è il fenomeno ormai consolidato a Parigi che vede giovani talentuosi proporre cucina d'autore gourmet a prezzi abbordabili. Una moda che consente

a tanti ragazzi di affermarsi nella capitale francese. A Paestum mercoledì c'è il sardo Simone Tondo, affiere di questa tendenza, moderato da Andrea Petrini.

Contest sostenuto dal Pastificio dei Campi giocato sulla modernità

Tommaso Esposito

A Gragnano c'è stata una vera e propria anteprima de Le strade della Mozzarella. Nella bellissima e attrezzata cucina del Pastificio dei Campi di Giuseppe De Martino, su nell'attico da cui si scorge l'intera vallata che accoglieva gli antichi mulini, è stata proclamata la ricetta vincitrice del contest più singolare che si svolga tra i food blogger, quelli che si dedicano a tempo pieno, e con i migliori risultati, alla diffusione su internet di ricette e di consigli culinari.

Il tema del concorso assegnato quest'anno era Pasta Bufala e Fantasia: reinventa la tradizione. Si trattava di proporre, cioè, la versione di un piatto della tradizione italiana usando le nuove tecniche di cottura e di preparazione come il sottovuoto, la sferificazione o la liofilizzazione.

Indispensabile doveva essere l'utilizzo, come ingredienti principali, della Mozzarella di Bufala Campana Dop e della pasta di Gragnano Igp. Il connubio tra pasta e mozzarella non è stato scelto a caso. Sono questi i prodotti che rappresentano più di ogni altro il Made in Italy nel Mondo. E se la mozzarella da moltissimi decenni è tutelata dal marchio Dop, la Pasta di Gragnano soltanto da pochi mesi è riuscita ad ottenere il riconoscimento Igp dall'Unione Europea.

All'invito espresso dagli organizzatori hanno risposto in 24 proponendo 40 ricette diverse sottoposte a una severa valutazione da una giuria di esperti fra cui Teresa De Masi, salernitana residente a Modena animatrice del sito www.gennarino.org uno dei più cliccati della rete, e Cristina Lontananza, la cuoca del portale Corteseway. La scelta è ricaduta su quattro autori finalisti, tre donne e un uomo.

I piatti proposti sono stati tre primi e un dolce. Eccoli: Campotto (una particolare trafila di pasta a forma di «Otto» salsiccia e friarielli con gelato di Mozzarella di Bufala Campana Dop, sfere di peperoncino, olio all'aglio e fiori di Daniela Corso del blog: gustorie; Mezzi paccheri all'acqua pazza con crudo di sugarello e perle di colatura di alici,

I finalisti



Parisi
Gelato di mozzarella con mirtilli



Galiti
Paccheri con crudo di sugarello



Corso
Campotto con friarielli e salsiccia



Creatività e tecnica così cambia la pasta

esplosione di pomodoro e sfera di bufala quasi in carrozza di Cristina Galliti del blog: poverimabellebuoni; Insalata liquida di scarola con campotti, crema di bufala, caviale di alici, calamaro e datterino confit di Stefano De Gregorio del blog: lapastaefagioli; Gelato di mozzarella di bufala con caviale di miele, mirtilli confit e quattro chiacchiere di Ada Parisi del blog sicilianicreativincucina.

E proprio quest'ultima è riuscita a realizzare il piatto più convincente, quello che non solo soddisfaceva il concept dell'evento, ma si è dimostrato, grazie soprattutto alle tecniche usate, in grado di esaltare sia il gusto della pasta che quello della mozzarella, nonostante fosse un dolce dessert.

La selezione dei finalisti a Gragnano è stata anche una vera e propria jam session gastronomica grazie anche alla presenza degli chef Peppe Guida dell'Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense e Cristoforo Trapani di Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia intervenuti



Giuseppe Di Martino

ti attivamente e simpaticamente in alcuni passaggi per la realizzazione delle ricette proposte. D'altra parte è proprio Peppe Guida che governa i fornelli del pastificio dei Campi negli appuntamenti in cui vengono ospitati i cuochi stranieri dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe che giungono a Gragnano per conoscere i segreti della cucina campana dei primi di pasta.

A Paestum ci sarà la vera e propria premiazione di Ada Parisi, ma parteciperanno anche le altre finaliste. In particolare, poi, è atteso proprio l'unico food blogger di sesso maschile Stefano De Gregorio, che assente alla finale, realizzerà la sua insalata liquida, se non altro per farla gustare dal vero anche al pubblico dei vari cooking show. Insomma grazie al contest Pasta Bufala & Fantasia, Le strade della Mozzarella avranno un segmento di azione più vicino anche alle tante internate aspiranti cuochi casalinghe che vogliono conoscere i segreti degli chef stellati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I critici
Guide tutte presenti

La caratteristica della manifestazione di Paestum è la presenza di tutti i responsabili delle principali guide gastronomiche. Impegnati nelle moderazioni del congresso Enzo Vizzari e Guido barendson (Espresso), Paolo Marchi (Identità Golose), Clara Barra (Gambero Rosso), Luigi Cremona (Touring Club), Fausto Arrighi (ex direttore Michelin Italia. Tra le novità, anche Alberto Cauzzi di Passione Gourmet, sito specializzato nelle recensioni ai ristoranti.

Mercoledì 14 maggio

- Congresso**
La mozzarella di bufala campana e la pizza
11.00 Francesco e Salvatore Salvo, Franco Pepe, modera Luciano Pignataro
12.00 Gabriele Bonci e Gino Sorbillo, modera Luciano Pignataro
- La bistronomia d'autore e la mozzarella di bufala campana**
13.00 Simone Tondo, Roseval, Parigi. Modera Andrea Petrini
- La cucina d'autore Internazionale e la mozzarella di bufala campana**
14.00 Quique Dacosta, Quique Dacosta Restaurante, Denia-Alicante. Modera Enzo Vizzari
15.00 Josean Alija, Nerua Guggenheim Bilbao, modera Maria Canabal
16.00 Jean-Francois Piegé, Thoumieux, Parigi. Modera Enzo Vizzari
- Il Made in Italy verso San Sebastian Gastronomika**
17.00 Alessandro Negrini, Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano. Modera Paolo Marchi
18.00 Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense. Modera Eleonora Cozzella
- Taste Club (wine & food)**
dalle 11.00 alle 19.00
- Atelier Pasta Mozzarella e Pummorola**
in collaborazione con Emergente
12.00 Diego Rigotti, Maso Franch, Giovo
16.00 Giuseppe Iannotti, Kresios, Telesse Terme
Guest: Alfonso Caputo, Taverna del Capitano, Massa Lubrese
- Atelier Made in Italy**
10.30 La prima colazione nell'ospitalità italiana, Eduardo Estatico, J.K. Palace, Capri, modera Teresa Cremona
13.00 Luciano Monosilio, Piper al Rex, Roma modera Alberto Cauzzi
17.00 Enzo Crivella, Crivella Gelati & Dessert, Sapi, modera Eleonora Cozzella
- Atelier Pizza e lievitati**
modera Luciano Pignataro
13.00 La pizza napoletana Francesco e Salvatore Salvo, Pizzeria Salvo da tre generazioni, San Giorgio a Cremano
14.00 La pizza in teglia Gabriele Bonci, Pizzarium, Roma
15.00 La pizza napoletana: Franco Pepe, Pepe in grani, Caiazzo
16.00 La pizza napoletana Gino Sorbillo, Sorbillo, Napoli
- Approfondimento**
15.00 La mozzarella di bufala campana DOP a cura dell'ONAF prenotazione al desk d'ingresso centimetri

Partner
LE STRADE DELLA MOZZARELLA
dal 12 al 14 maggio 2014

la Salute vien mangiando... Sano!

www.gmasrl.it - www.pizzeriegourmet.it

L'Orto di Lucullo
L'AGRICOLTURA DALLE TERRE BUONE

- PACCHETTELE di Pomodoro del Pomodoro DOP
- POMODORINO AL NATURALE di Pomodoro del Pomodoro DOP
- SCAROLE SALTATE CON CAPPERI DI SALINA SLOW FOOD in olio EVO
- POMODORO D'ORO GIALLO in salsa
- CIMETTE DI FRIARIELLI salati in olio extravergine di olive
- PASTA E COTTURA SOSTANZIOSA
- POMO D'ORO GIALLO e pacchettelle

UN PANIERE 100% DI QUALITÀ PER LE PIZZERIE GOURMET

"L'Orto di Lucullo" selezionato e distribuito dalla GMA Import Specialità s.r.l.
Phone: 081 536 9600 - www.ortodilucullo.it