

Con me la **PASTA SECCA** ha avuto un posto d'onore nell'alta **RISTORAZIONE**

Antonio Cannavacciuolo è stato il primo grande chef a sfidare le "regole" della gastronomia d'autore.

di Sarah Scaparone



Antonio Cannavacciuolo è stato il primo chef a credere che alla pasta secca spettasse un posto d'onore nei menu dell'alta ristorazione. Per questo nel 1998, nel suo ristorante Villa Crespi a Orta San Giulio, decide di proporre i maccheroni con verdure e tartufo nero. Artefice di una scelta contro corrente che ha sfidato il primato della pasta fresca nell'alta gastronomia, Cannavacciuolo oggi continua a proporre nei suoi menu piatti di pasta che rendono onore a questa grande arte tutta italiana. "Senza il

primo piatto un menu è sfasato, e questo lo dico per come intendo il mio essere italiano", commenta il pluristellato chef sorrentino che da anni vive e lavora in Piemonte.

L'amore per la pasta

L'amore per la pasta è legato alle sue origini, all'infanzia, alla famiglia. Adora la pasta di Gragnano, che non a caso propone nel suo ristorante, e che da piccolo, ama ricordare, andava a comprare sfusa con la nonna che abita proprio in quella zona. Cannavacciuolo è

profondamente legato alla cultura di questo prodotto come dimostra il suo richiamo alla "pasta mischiata" che a Napoli è stata la salvezza per tante persone: "Una volta gli scarti dei pastai erano venduti sfusi alla gente che non poteva permettersi di comprare prodotti confezionati ed era ideale per preparare zuppe o pasta e fagioli. Oggi quello stesso piatto è diventato di moda ed è proposto in numerosi ristoranti come Gennaro Esposito che lo prepara con il pesce". Pasta, dunque, come riscatto e

Ricetta

Per ottenere la schiuma ben montata frullare più volte prima di servirla
Abbinamento vino: "Langhe Riesling Arbarei 2005 Leretto"

Utensili/Equipement

Macchina per la pasta / Rotella taglia pasta / Frullatore a campana / Frullatore ad immersione
Passino a maglie fini / Planetaria

Esecuzione / execution

Ravioli di piselli

Pasta: mettere in planetaria tutti gli ingredienti energicamente per circa 10 minuti, finire di compattare il composto a mano e mettere sotto vuoto.

Farcia: sbollentare per alcuni secondi i piselli in abbondante acqua salata e successivamente raffreddarli in acqua e ghiaccio, scolarli ed asciugarli. Appassire la cipolla in olio extra vergine di oliva. Passare la farcia in un colino a maglie fini.

Raviolo: formare dei quadrati di pasta di circa 5 cm per lato, al centro di questi mettervi il composto di piselli e chiuderli a fagottino.

Tonno crudo: tagliare il tonno in fettine sottili, condirlo con sale Maldon e olio extra vergine di oliva.

La bottarga: imbiondire l'aglio in abbondante olio extra vergine di oliva, lasciare infusione fino a che l'olio sia ben freddo e filtrarlo, successivamente aggiungere la bottarga precedentemente tagliata a 'Bronoise'.

L'acqua di mare: preriscaldare una casseruola ed aggiungere le vongole precedentemente lavate e passata per evitare eventuali residui di sabbia. Bagnare con h2o gasata e coprire facendo bollire per pochi secondi per poi togliere dal fuoco.

Passare l'h2o ottenuta in uno chinoix a maglia fine e a quest'ultima aggiungere la lecitina di soia, emulsionare in modo da ottenere la schiuma.

Per la finitura del piatto: cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli ed impiattarli. Successivamente adagiare vicino ad ogni raviolo una fettina di tonno crudo e condire con l'olio alla bottarga. Infine aggiungere la schiuma di mare e guarnire con le erbe aromatiche e fiori eduli.

Ex: anetto, l'erfoglio, primule... .



e poi, di riflesso, nella mia cucina. Cerco di portare il prodotto alla sua vera essenza e di esaltarlo e abbinarlo con altri pochi ingredienti per trasmettere al cliente qualcosa di autentico attraverso la cucina, il gusto, la mia creatività. Un mio piatto - conclude Cannavacciuolo - può essere una rivisitazione della tradizione oppure anche qualcosa di totalmente nuovo che sento in quel momento e per quel specifico ingrediente; un continuo divenire di forme, gusti e colori". E nello sperimentare ed abbinare la tradizione del Sud con quella del Nord Italia, che Cannavacciuolo ama riassumere in questa frase "il Mediterraneo, in visita al lago, si innamorò delle Alpi, e decise di portar loro in dote i suoi preziosi sapori" è immancabile un richiamo all'importanza delle materie prime utilizzate, dalla farina di un molino piemontese per la preparazione di pasta fresca all'olio extravergine di oliva che ogni anno Antonio sceglie per i suoi piatti: pugliese per le cotture, siciliano per le frittiture e uno campano che, per l'affetto riservato alla sua terra, non può mai mancare nella sua cucina.

VILLA CRESPI

Via G. Fava, 18

28016 Orta San Giulio (No)

Tel. 0322 911902

www.villacrespi.it

come prodotto di punta immancabile sulle tavole degli italiani, ma anche su quelle dei ristoranti più blasonati che l'hanno eletto prodotto di vera eccellenza.

Nascono così dall'amore per la sua terra e per la sua cultura i piatti che Antonio Cannavacciuolo propone nella dimora esclusiva in stile maresco costruita nel 1879.

Gli ambienti da sogno di Villa Crespi sono lo scenario ideale per assaggiare primi piatti unici come i ravioli di piselli, tonno crudo, bottarga e acqua di mare o le linguine di Gragnano con calamaretti spillo, salsa al pane di Fobello.

Quando cucinare pasta è un'opera d'arte

"I ravioli sono nati quest'anno in seguito alla preparazione di un menu di tonno. Ho abbinato il dolce dei piselli al sapore fresco del pesce e per bilanciare dolce e salato ho aggiunto olio, bottarga e acqua di mare. Questo è un piatto che sento in cui esprimo le mie radici e che mi piace cucinare, come le linguine di Gragnano abbinate al pane di

Fobello: uno dei primi che realizzo da più tempo e che è tra i più amati dalla mia clientela". Ogni preparazione di Antonio Cannavacciuolo è un'opera d'arte che colpisce prima di tutto per l'eleganza e l'originalità della sua presentazione.

"Prima di assaggiare un piatto, lo si guarda e se ne assaporano i profumi per questo ritengo che l'immagine sia fondamentale nella sua preparazione. È come se la vista e l'olfatto stuzzicassero le papille gustative che sono poi soddisfatte nel momento dell'assaggio: per questo dedico molta attenzione nella scelta dei particolari e nella presentazione che rappresenta il biglietto da visita di quello che si mangerà", spiega.

La cucina come espressione di vita

"La cucina è un'espressione della vita e come tale non si ferma mai, è sempre uno studiare, un crescere. Lo stesso piatto può cambiare con il tempo, così come cambio io ogni giorno. È un'introspezione continua prima dentro me stesso