

# SETTEMBRE 2009

- [Home](#) |
- [Profilo](#) |
- [Contatto](#)

Mer, 9 Set 2009

## L'Assoluto di Cannavacciuolo

Scritto da Paolo Marchi in [Emozioni di gola](#)



**Assoluto** ho scritto a mo' di voto accanto a un primo nella copia della carta di [Villa Crespi](#) a Orta San Giulio in provincia di Novara, cartelletta nera che questo pomeriggio mi sono portato a casa dopo un pranzo da incorniciare, un pranzo di raro equilibrio e maturità, solare bontà e sicurezza da parte di **Antonino Cannavacciuolo**, uno che precisa l'anno di creazione di ogni proposta. Questa in foto, quella che ha strappato l'assoluto, è del 2005: *Linguine di Gragnano con calamaretti spillo, salsa al pane di Fobello* dove per pane di Fobello si deve intendere il pane prodotto da [Eugenio Pol](#) a [Fobello](#) in Valsesia, comune tascabile di 246 anime, telefono 0163.55901

per appuntamenti e acquisti.

Ci sono idee, ricette, esecuzioni che, ottime, possono essere comunque discusse in senso positivo, come spunto per sviluppi, aggiunte, versioni in contrasto, confronti, complimenti, sfide. Sono la stragrande maggioranza. Poi a volte capita il miracolo: il **Piatto Assoluto**. Una forchettata e senti una scossa passare dalla testa allo stomaco, una seconda e le scariche si intensificano allargando il loro campo di rimbalzo, alla terza si gode fino al tilt, al game over, all'appagamento completo, tramortito come dopo aver fatto l'amore con il proprio amore e uno crede non vi possa essere nulla di migliore se non un bis.

La trave portante di queste linguine non sono affatto le linguine. Loro completano, aiutano, giocano con il palato e tanto meno i calamaretti, un delizioso solletico per la memoria, soprattutto ora che ho ancora la testa alle vacanze in Salento. L'assoluto è nella salsa al pane, calda (di personalità, non è una questione di temperature di servizio), completa, intensa con equilibrio e pienezza, un'essenza, un concentrato del mondo di **Eugenio Pol** mediato e reinventato da un trentenne campano, sul lago d'Orta da ormai dieci anni.

Una provocazione: declinare la salsa come fosse una zuppa a cui cambiare carrozzeria, preservandone l'anima. Un viaggio oltre l'assoluto.



#### 4 Commenti a “L'Assoluto di Cannavacciuolo”

1. [Viaggiatore Gourmet](#) Scrive:  
[10 Settembre 2009 alle 06:18](#)

Paolone...

Cannavacciuolo

No ...ciulo.

Per il resto, questo piatto di linguine loavrò assaggiato 12 volte. Proprio un cult belli capelli a sesterzio di moneta.

Tradotto... mi piacerebbe vedere anche nuovi piatti per aver voglia di tornare.

Saludos.  
Vuggi.

2. [Paolo Marchi](#) Scrive:  
[10 Settembre 2009 alle 10:16](#)

tenkiù

dei nuovi, brillante la Vitella giovane di montagna con il suo sugo profumato alle melanzane, tortino di riso e aglio; stregante la "Pasta e Fiori"; di perfetta contemporaneità il Semifreddo di barbiabietola, aglio alla vaniglia e pepe  
buone foto  
oloap

3. [il Ripe](#) Scrive:  
[11 Settembre 2009 alle 10:20](#)

Sarò di parte, visto che mi dichiaro apertamente un innamorato cronico della Valsesia, però Vulaiga è davvero un grande, ritengo il miglior panificatore d'Italia: fa cose splendide, l'ultima creazione che ho assaggiato è il "miccone" con patè di olive taggiasche, lo realizza con extravergine e taggiasche di patrizio Gamba di Apricale, è un pane da paura!!

Beato lei che s'è gustato quel piatto!

Luca

4. [Paolo Marchi](#) Scrive:  
[12 Settembre 2009 alle 18:01](#)

Al prossimo congresso ci saranno entrambi, una lezione a due teste attorno al Lusso del Pane

## Lascia un Commento

Devi essere [autenticato](#) per inviare un commento.

## Dati di Archivio

- **Data Articolo:**
- Mercoledì, 9 Set 2009 alle 21:01
- **Categorie:**
- [Emozioni di gola](#)
- **Altro :**
- Puoi [lasciare un commento](#) oppure fare il [trackback](#) dal tuo sito.

Realizzato da [www.aerostatonet.it](http://www.aerostatonet.it) con l'utilizzo di [www.wordpress-it.it](http://www.wordpress-it.it)