

I CUOCHI RESILIENTI

Ta-ttà Diversificare è, ora soprattutto, la parola d'ordine vincente: polpetteria, food truck, delivery

Roberta Lamberti: «La vera sfida è resistere»



Chi e dove
Roberta Lamberti, 33 anni, saletnitana, ha aperto «Ta-ttà» in via Luigi Porro Lambertenghi 13

La ricetta Frittata di pasta da passeggio

Ingredienti (per 4): 200 g di bucatini; una fetta spessa di prosciutto cotto; 50 g di cipolla; 50 g di piselli; 10 g di olio evo; 80 g di Parmigiano; 10 g di burro; 10 g di farina; 200 ml di latte; noce moscata; sale; pepe; 50 g di pangrattato; 2 uova; olio di semi. Spezzate i bucatini in tre, cuoceteli in acqua bollente per 4 minuti e scolateli. In una padella con un filo d'olio rosolate cipolla, piselli e prosciutto a cubetti. Per la besciamella, in un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e cuocete per un minuto. Versate il latte, mescolate con la frusta per 5 minuti, unite sale, pepe e noce moscata. In una ciotola mettete bucatini, soffritto, besciamella e Parmigiano. Versate l'impasto in stampi da gelato, aggiungete lo stecco e mettete in freezer per un'ora. Passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Friggete in olio di semi a 170°C per 4 minuti.

F.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'unione fa la forza non è un modo di dire. È una strategia di sopravvivenza. Soprattutto se il mondo ti crolla addosso per una pandemia. E Roberta Lamberti, 33 anni e un dolce accento salernitano, non è una che si dà per vinta. La sua polpetteria gourmet Ta-ttà (che in napoletano significa più o meno «fatto veloce»), aperta dal 2019 in Isola, a ottobre è diventata l'epicentro dell'esperimento del brunch di quartiere. Cinque locali vicini ma diversi come offerta (oltre a Ta-ttà la gelateria Artico, il fiorista con caffè Fiuri, l'enoteca Cru e la pasticceria L'île Douce), che si sono messi insieme per un menu comune. «Abbiamo sfruttato il fatto di essere complementari e abbiamo lanciato il brunch», spiega Roberta. «Si poteva pranzare da noi, Fiuri o Cru. Facevo corse da una parte all'altra perché tutto funzionasse». Un successo, tanto che altre zone hanno contat-

tato Ta-ttà per chiedere consigli, che continua anche in delivery. Ma Roberta non si è fermata e due mesi fa ha creato la gastronomia di quartiere: nel suo locale, oltre alle polpette (ispirate a nonna Tonia, che le chiede sempre se ha mangiato perché «se hai mangiato vuol dire che stai bene») e ai burger, ora si trovano pizza di scarola, trippa in umido, vitello tonnato, polpo all'insalata... Un nuovo tassello che le ha permesso di ingaggiare una persona, dopo un anno in cui ha dovuto rinunciare ai dipendenti. Si resiste, insomma, ma con fatica. «Il risultato economico è disastroso, per fortuna il proprietario delle mura mi è venuto incontro», spiega Roberta. «I cali sono imbarazzanti, fino al 70 per cento del fatturato». A pesare è soprattutto lo stop agli eventi: la polpetteria è infatti anche un food truck. Il furgoncino c'è ancora. Ma da un anno è fermo.

Federica Maccotta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pastificio Irma Eredi «di mestiere» di un negozio aperto nel 1959, tramandano principi e sapori

Giovanni Andreoli: «La pasta crea relazioni»



Chi e dove
Giovanni Andreoli, calabrese, 31 anni, alla guida del «Pastificio Irma» in via Mauri 6

La ricetta Tortelli limone e zafferano

Ingredienti (per 4): 300 g di farina 0; 3 uova; 400 g di ricotta vaccina; 200 g di Parmigiano grattugiato; 1 bustina di zafferano; 1 limone (scorza). Per condire: burro; salvia; scorza di limone; Parmigiano. Impastate farina e uova per 10 minuti, avvolgete nella pellicola e lasciate in frigo per 30 minuti. Mescolate ricotta, Parmigiano, zafferano e scorza, riempite una sac à poche e mettetevi in frigo per 15 minuti. Stendete la sfoglia fino a 1-2 millimetri. Tagliate quadrati di 7 cm per lato e al centro versate il ripieno. Per dare la forma al tortello, piegatelo su se stesso unendo due angoli. Pressate i lembi esterni per chiuderli, piegateli verso l'alto in modo da formare un anello intorno a due dita e fissateli. Cuocete per 3 minuti. Scolate in padella con burro e salvia e mantecate con un po' di acqua di cottura. Servite con scorza di limone e Parmigiano.

F.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'a pasta fresca pare non conoscere crisi. Anzi, nel 2020 i milanesi l'hanno riscoperta. «Con i ristoranti chiusi, la bottega è tornata a essere il luogo in cui viziarsi», racconta Giovanni Andreoli, 31 anni. Calabrese di origine, laureato in economia europea, dal 2018 è alla guida del Pastificio Irma, dal 1959 in corso Vercelli. «Non siamo eredi di sangue della signora Irma, ma di mestiere», ama dire. Un mestiere, quello di piegare tortelli, che è una dimostrazione d'affetto, di cura. «Con la pandemia abbiamo dovuto riscoprire la lentezza, il ritrovarsi in famiglia, i riti quotidiani che sono le nostre radici», ragiona. Il laboratorio, dove tutto è fatto a mano (dalla sfoglia ai ripieni di stagione, dai sughi alla gastronomia), non ha conosciuto crisi in questi mesi duri. Certo, non si può pranzare in bottega. Ma resta il via vai di clienti storici, quelli che quando se n'è andata Irma

non sapevano se fidarsi dei «giovani», famiglie e single trentenni. Tanti hanno chiesto a Giovanni corsi di pasta fresca, che dovrebbero partire a maggio. «Poi vorrei dare spazio alle paste regionali, all'uovo o di semola e acqua: dalle orecchiette ai culurgiones, dai plin ai maccheroni al ferretto. Da nord a sud, uniscono come un filo rosso le persone distanti», racconta. Un mestiere che è affetto. E lavoro: «Mi piace spiegare ai clienti perché la pasta ripiena costa 40 euro al chilo, cosa c'è dietro questo costo». Perché la bottega è, da sempre, luogo di chiacchiera e consigli. Le consegne a domicilio le fanno loro, ma le persone preferiscono spesso andare in negozio. «Andiamo da chi non può uscire, soprattutto dagli anziani che ora sono ancora più soli. Come una signora 95enne che ha ordinato i ravioli. «Mi fido di voi», mi ha detto».

F.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DELIVERY PASQUALE

Il box di Pasqua di Carlo Cracco per VIDAS

Per Pasqua ordina su Cosaporto.it il box realizzato dallo Chef Carlo Cracco per VIDAS: sosterrai il progetto pediatrico di Casa Sollievo Bimbi.

ORDINA IL PRANZO O LA CENA

9262148

Vai su cosaporto.it

CRACCO

A casa tua con
COSAPORTO
IL TUO QUALITY DELIVERY

cosaporto.it