

*“La Pasta come simbolo di storia, cultura, persone e sana alimentazione dell’Italia”.*

Sono cresciuta con la pasta (fortunatamente) e come tutti gli italiani anche per me rappresenta un simbolo da tenere caro e valorizzare sempre. Scrivendo da tempo di enogastronomia e approfondendo diversi argomenti, mi immergo sempre di più in tradizioni e racconti che mi arricchiscono, senza però perdere di vista il contemporaneo, da qui l’idea di pensare al futuro e anche per la pasta a come potrà essere. La mia personale visione da cliente messa a confronto con quella di due chef rappresentativi, abbastanza diversi tra loro da poter dare un perfetto ed interessante contributo su quello che è la Pasta e di come loro abbiamo iniziato a lavorarla, del rapporto con i clienti e il feedback che ricevono. Sono due chef che hanno iniziato il loro percorso in modo differente, ma per poi raggiungere grandi risultati sia in Italia che all’estero e che rappresentano, come la pasta, un simbolo per risultati e valori.

Ritengo molto importante e costruttivo il confronto, accogliere le testimonianze e i pensieri di chi vive il nostro territorio e sappia valorizzare questo alimento così completo come la pasta. Si poteva spaziare veramente tanto sul titolo, ma le nuove versioni proteiche mi avevano molto incuriosito, perciò ho voluto approfondire il tema intervistando gli chef e presentarlo per questo concorso, nella speranza di proporre argomento interessante, leggermente poco tradizionale, ma rimanendo in linea con il focus e scattare una foto sul futuro.

Silvia Lunardo

P A S T A. Per noi italiani è una delle prime parole pronunciate insieme a *mamma* e *papà*. Foneticamente anche improvvisata e accennata, ci accompagna sin da piccoli per poi non abbandonarci mai più. Un amore universale, che gode di continuità e che abbraccia chi lo vuole scegliere. La Pasta è confortevole, accoglie il condimento, anche il più semplice, per poi restituire una vera e propria razione di felicità.

E' sinonimo di italianità, simbolo del nostro retaggio culturale nel mondo, che soprattutto dopo la guerra ha sempre rappresentato il benessere, l'abbondanza, la sazietà.

Emozioni scaturite già dalla preparazione, momenti ad alto impatto emotivo che creano situazioni di convivialità: mentre si impasta con movimenti decisi, si alimenta con la farina, si aggiunge acqua, si stende la sfoglia... e prende forma e vita quello che poi sarà un capolavoro di piatto.

Proprio sotto pandemia abbiamo scoperto quanto sia importante questo alimento e gli ingredienti che lo compongono, solo nel 2020 sono entrate nelle dispense degli italiani oltre 50 milioni di confezioni di pasta in più (avevamo bisogno di un po' di felicità).

Abbiamo fatto scorte di farina e affinato tecniche di impasto, riscoperto tradizioni e ricette antiche. Conosciamo la preparazione, le differenze da nord a sud e abbiamo respirato da sempre cosa significhi un primo piatto e come condirlo, inorridendo a volte dei bizzarri accostamenti o metodi degli stranieri alle prese con la pasta. Libri, programmi di cucina per riscoprire le nostre radici e le usanze tramandate... ma la pasta come sarà in futuro? Conosciamo bene da dove viene e abbiamo saputo negli anni e nelle varie regioni come valorizzarla al meglio, con le materie prime stagionali e territoriali, ma come la mangeremo tra 20 anni? Se noi come consumatori non ci siamo mai voluti affacciare sul panorama futuro, sicuramente chi studia e lavora la pasta quotidianamente si è avvicinato anche a come sarà la pasta del domani.

LUCIANO MONOSILIO, chef stellato e figura rappresentativa del panorama italiano proprio per quanto riguarda la pasta ha un approccio naturale e simbiotico con la stessa.

Respira sin da bambino aria di tradizione, sapori veraci e autenticità che caratterizzano la sua infanzia nel piccolo centro di Albano Laziale, alle porte di Roma. Dopo l'istituto alberghiero inizia la sua formazione nel ristorante della famiglia Roscioli, continua nelle cucine di Fulvio Pierangelini e Mauro

Uliassi e la sua esperienza cresce anche all'estero. Per Luciano la pasta è un amore continuo, è ricerca, studio, una dedizione così grande tanto da ottenere l'appellativo internazionale di "King of Carbonara". Perché lui la pasta la fa sua, la codifica, la interpreta.

La sua visione dell'evoluzione della pasta è chiara: indubbiamente come gran parte delle materie prime che siamo avvezzi trovare sulle nostre tavole, anche la pasta si adeguerà compatibilmente con le richieste del mercato e la sempre maggiore attenzione all'ecologia.

Luciano Monosilio proprio qualche anno fa aveva osato e sperimentato, sviluppando con il supporto di un pastaio italiano un prototipo di pasta con una percentuale di farina di grillo, quindi maggiormente proteica rispetto a una prodotta con sola farina di semola di grano duro e con proteine un po' fuori dal comune.

La sua visione del prossimo ventennio fa supporre che tutto non sarà più così innovativo, sia gli insetti che altri sfarinati alternativi (come le leguminose). Certa è la notevole crescita della qualità della pasta a favore di un prodotto con un profilo nutrizionale sempre più completo.

Sia pasta che pizza possono essere considerate gli elementi cardini della cultura italiana: in ogni casa sono presenti, sia in quelle modeste che in quelle abbienti, nelle osterie come nei ristoranti di livello, nella cucina del nord Italia come in quella del sud, declinata con ricette regionali tramandate di casa in casa da madre in figlia.

Nel menù di Luciano Monosilio la pasta è sempre presente, che sia secca, fresca, ripiena o al forno, in connubi a volte audaci e mai scontati, per essere uno strumento dove tradizione e innovazione si incontrano e riescono a intrecciarsi magnificamente.

Il giovane chef considera la pasta un veicolo di sapori e tradizioni, oltre che adatta a quasi tutte le diete (se si include anche la versione gluten-free), una fonte di energia che mette il buonumore. Da non dimenticare che è anche un alimento che rispetta il pianeta, mettendo d'accordo vegetariani e carnivori se presentata per esempio con un sugo vegetale.

Cardine del suo appellativo e fermo nella convinzione che la Carbonara è intramontabile, non segue mode e non si scomporrà nel tempo e nei diversi paesi.

La visione socio politica contemporanea fa riflettere tutti e lui, come chef anche attento al food cost dei suoi piatti, vive l'aumento dei prezzi di un

mercato in tensione, ma resta fermo delle sue convinzioni per continuare ad offrire un modello ristorativo accessibile a tutti.

BARBARA AGOSTI invece inizia la sua formazione da autodidatta, è la passione per la materia ad incuriosirla e a sostenere soprattutto la cucina biologica. Apre il suo primo ristorante in una cascina ristrutturata di Novi Ligure, per poi fornire consulenze anche oltre oceano.

La sua è una cucina poco convenzionale, ricette non codificate che partono dall'attenzione alla materia prima, soprattutto mentre la si lavora, sentendo gli odori, il suono mentre la si prepara sul fuoco, l'alternarsi dei profumi, tutti fattori fondamentali per il processo creativo.

L'uovo è il suo protagonista, tanto da dedicargli un ristorante a Roma, precisamente a Trastevere, dove si è stabilita riuscendo a creare addirittura 11 varianti di un grande classico come la Carbonara.

Per Barbara la pasta del futuro, nel breve e medio tempo non presenterà grandi cambiamenti. Quella preparata con farina di legumi, quindi senza glutine e con picco glicemico moderato basso, è sicuramente un buon compromesso casalingo, ma ancora non pronta per essere inserita nei menù dei ristoranti e presentarsi ad una clientela attenta, soprattutto perché non contenendo glutine questo tipo di pasta ha una cottura piuttosto difficile, tendente a sfaldarsi durante la mantecazione.

La chef ritiene questo tipo di pasta interessante in formato corto per le zuppe, oppure preparata con sughi a base di verdure, legata con crema delle stesse o con la passata di pomodoro o dei pomodori freschi e basilico.

La pasta per Barbara ha sempre rappresentato e rappresenta il comfort food, i pranzi delle feste, le cene improvvisate tra amici, la spaghetтата di mezzanotte e come chef, la possibilità di esprimere tutta la tradizione italiana da nord a sud, stagione dopo stagione.

Anche per lei rappresenta categoricamente il simbolo della cucina italiana tradizionale e innovativa, sia secca che all' uovo, nei vari formati corti o lunghi, stesa a mano oppure a macchina. Dalla più elaborata come la Lasagna, oppure le generose Tagliatelle alla bolognese, la storica Carbonara, la Aglio Olio e Peperoncino o semplicemente la Pasta al pomodoro, tutti piatti rappresentativi del racconto di un paese.

Secondo Barbara la pasta senza proiettarla troppo nel futuro è già di per se un perfetto piatto unico, che varia con i diversi condimenti usati che possono essere infiniti: verdure, pesce, carne, formaggio. In qualsiasi modo si

presenti è sicuramente la scelta eccellente che ogni palato può decidere di fare.

La pasta è mia madre. E' il ricordo di vederla in controluce in cucina, china a stendere con vigore la sfoglia rotonda che diventava sempre più grande, dopo il rumore deciso dello schiocco della pasta. Il taglio veloce e preciso del coltello che scivolava tra le dita sporche di farina e la sfoglia arrotolata, per poi sciogliere le *fettuccine* della domenica che si mettevano sulla tavola ad aspettare l'ora del pranzo. Onde composte e sinuose, vicine ma mai sovrapposte, quasi a comporre un quadro, un'immagine nitida, calda, che rappresenta quel nutrimento, sinonimo di amore, che tutti noi dovremmo avere nel cuore.