

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

Chef Zanotti concede il bis e torna in cattedra per la pasta

Martedì 1° marzo in **Cast**
la serata in collaborazione
con Coop: «Non è mai
un piatto banale»

Partecipare

■ Dall'osteria al locale stellato. La pasta è forse il prodotto più trasversale della cucina italiana, e certamente il più diffuso. Si può abbinare praticamente a qualsiasi tipo di condimento, e i ricettari di tutta Italia traboccano di varianti e versioni tipiche.

Un alimento versatile quindi, ma «mai banale» assicura Piercarlo Zanotti, che concede il bis a Chef per una Notte e risale in cattedra per la terza lezione, in programma martedì 1 marzo, alle 20, come sempre nell'aula magna di **Cast** Alimenti. Ricordiamo che i posti a disposizione saranno po-

chissimi e che per partecipare è necessario aver caricato almeno una ricetta a tema sul portale gusto.giornaledibrescia.it.

Sarà comunque possibile seguire in diretta la serata, condotta da Clara Camplani e Davide Briosi, via streaming sul sito del Giornale di Brescia. Nel frattempo, oggi pomeriggio alle 18.40 chef Zanotti sarà ospite di Andrea Lombardi a Teletutto Racconta.

Nel piatto. La materia prima della terza lezione, come già annunciato, sarà fornita da Coop Lombardia. Tre le linee

che chef Zanotti avrà a disposizione per ideare il suo menù: una pasta biologica al farro della linea Vivi Verde, una di Gragnano della linea Fior Fiore e una biologica e integrale della linea Libera Terra.

«Vorrei giocare con tradizio-

ne e innovazione - annuncia lo chef gardesano -. Per la pasta di Gragnano potrei proporre un classico sugo al pomodoro, magari con i pomodori gialli. Con le altre due mi viene in mente, ad esempio, una pasta e fagioli tradizionale ma con una granita di ostrica, oppure una crema di broccoli e frutti di mare».

Scegliere. A spargliare le carte potrebbe essere il formato di pasta scelta per le ricette.

«L'abbinamento di una pasta corta o lunga a un dato tipo di condimento è legato a diversi fattori - chiarisce Zanotti -. La tendenza è quella di utilizzare paste più lunghe per sughi più importanti, ma è forse più una questione mentale e una percezione gustativa ormai radicata. La persistenza della pasta cambia infatti a livello di

masticazione, ma non troppo come gusto». Che i nostri aspiranti chef siano quindi pronti a liberarsi dai preconcetti e a lasciarsi stupire. «Potrei utilizzare formati di pasta meno comuni - aggiunge Zanotti -, come un gobbetto, un maccheroncino o una mezzamanica».

L'importante, anche in questo caso, è che la materia prima sia di qualità. «Trovare un pastificio che soddisfi i propri standard è fondamentale per la buona riuscita del piatto» assicura lo chef che, quando lavorava all'estero, ha fatto della pasta uno dei suoi cavalli di battaglia. «È un jolly - confida Zanotti -, una carta vincente. Per noi è un piatto banale, perché culturalmente spontaneo, ma in realtà ci sono accortezze da seguire, come la quantità di acqua, la salatura o la mantecatura, che per uno straniero non sono affatto scontate». Cucinare per credere. //

FRANCESCA ROMAN

Necessario aver caricato almeno una ricetta a tema sul portale gusto del Giornale di Brescia



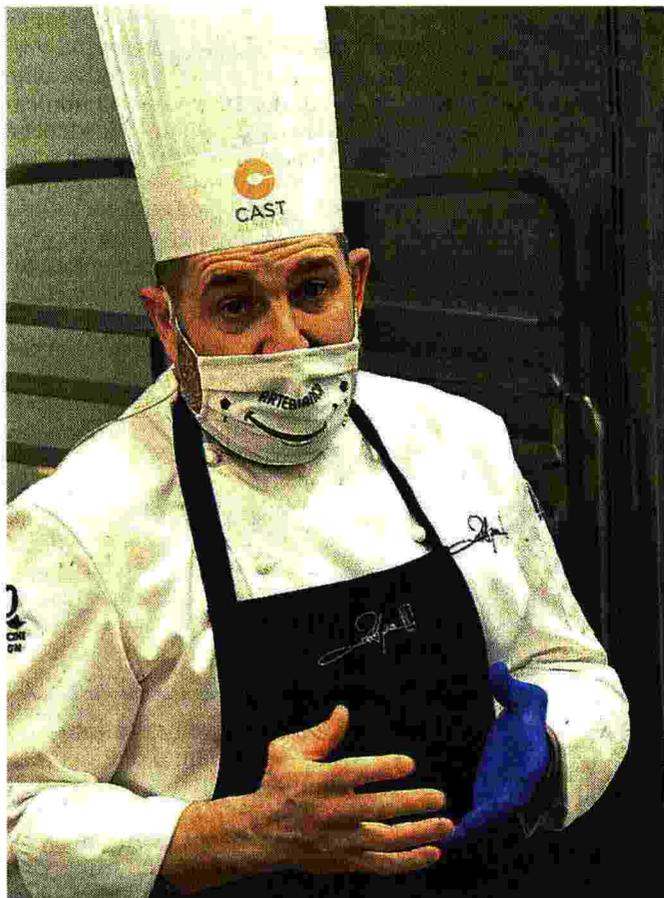
Che
per una **NOTTE**

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



Prenotarsi. I posti in sala sono pochissimi: prenotatevi il prima possibile



Al timone. Piercarlo Zanotti torna in cattedra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176