

## Nuove sinergie fra chef e pastifici per una nuova ricerca sulla pasta



La pasta -e tutto quel che la riguarda- ha suscitato grande interesse negli ultimi tempi e così dopo [Identità Golose 2010](#) , che ha dato avvio alla discussione, l'argomento è stato affrontato in molti ambiti, toccando aspetti diversi del discorso "pasta".

Lo staff di Identità Golose ha dato vita alla newsletter "Identità di Pasta" -ripresa da molte [testate giornalistiche](#)

- in cui sono stati ripercorsi gli interventi degli chef sul tema della pasta durante il congresso di Milano, cui sono stati affiancati approfondimenti e interviste. Ancora una volta sono stati messi a confronto Elio Sironi e Gennaro Esposito, esponenti di due correnti di pensiero quasi agli antipodi, il primo per la sperimentazione sulle cotture, il secondo per il rispetto dei metodi tradizionali.

La posizione di Gennaro è interessante perché non rinnega totalmente la sperimentazione, ma sostiene che «ci siano dei forti fondamentali da rispettare e che la pasta lasci poco margine all'esplorazione». E aggiunge «*Bisogna far sì che cuochi e pastifici parlino tra loro e lavorino assieme. Oggi non succede mai*». **Ed è quello che Gennaro ha iniziato a fare con il Pastificio dei Campi. Si studiano insieme i formati, si pensa a come realizzarli in base alla ricetta da preparare.**

La lunghezza, la superficie liscia o rigata, la forma, tutto è il frutto della sinergia fra il pastaio e lo chef, fra Giuseppe Di Martino e Gennaro Esposito.

Sicuramente questo tipo di lavoro è possibile soltanto quando si sta lavorando con aziende che producono quantità limitate di **pasta artigianale** e che hanno quindi la possibilità di adattare la produzione alle diverse esigenze, ma è un modo nuovo per fare ricerca sulla pasta, senza snaturare il prodotto, anzi valorizzandolo ulteriormente.

Dopo le [calle dei Campi](#) , presto arriveranno **nuovi formati di pasta di Gragnano**, frutto della collaborazione fra Pastificio dei Campi e Gennaro Esposito.

