

## Identità London: Gennaro Esposito e Giuseppe Di Martino parlano dei principi della pasta



Rientrata da Londra (e risolti i problemi di connessione) mi sono presa il tempo di ripensare al bell'evento internazionale cui abbiamo partecipato questa settimana, [Identità London 2010](#)

Ci sono stati momenti in questa manifestazione in cui la cucina italiana è riuscita a splendere per la brillantezza di idee e di stile. Probabilmente perché la cucina italiana, basata su prodotti locali straordinari ma anche semplici (come le verdure, la pasta, il pesce "povero" ecc.), riesce meglio di altre a incarnare lo spirito del "Lusso della Semplicità", tema principale della manifestazione organizzata da **Paolo Marchi**.

Sul palco si sono succeduti chef del calibro di *Jason Atherton, Alvin Leung, Wylie Dufresne, Massimo Bottura*

,  
*Davide Scabin*

(rientrato dopo tre anni sabbatici dai congressi)... ma la nostra attenzione è stata attirata per prima da

**Gennaro Esposito**

, protagonista di un intervento molto interessante, non solo per il pubblico italiano, ma anche per quello internazionale.

Ricetta, filosofia di cucina, tecnica sono stati gli argomenti fra i quali ha dribblato lo chef della Torre del Saracino affiancato, oltre che dai suoi collaboratori, anche da [Giuseppe Di Martino](#), con il quale ha approfondito il tema della  
**pasta**



“Oggi preparerò due piatti a base di pasta, ma non sarà solo una realizzazione di ricette, la mia intenzione, infatti, è anche quella di sottolineare alcuni ‘fondamentali’ della pasta, perché per far sì che la nostra cucina sia una cucina moderna e codificabile occorre spiegare anche da un punto di vista tecnico, non solo romantico, alcuni punti fermi sulla pasta. Per questa ragione ho portato con me un amico produttore, Giuseppe Di Martino”, così ha iniziato lunedì Gennaio.

Mentre Gennaro e il suo staff preparavano la **pasta di Gragnano** (*Calle dei Campi*) con *peperoncini verdi di fiume, cipollotto nocerino, carpione marinato, zucchine alla scapece e pesto di fiori di zucca*

– “una piccola storia di tipicità, fatta di prodotti dell’agro sarnese-nocerino, più un pesce che amo molto ma che non è della zona, l’anguilla, un piatto che ben rappresenta la cucina italiana, una cucina fatta di piccole grandi cose” – e le

*linguine di Gragnano con aglio, olio, acqua di pomodoro, baccalà, peperoni gratinati, bagnetto piemontese e succo di limone*

, Giuseppe si addentrava nell’argomento pasta...

I termini chiave di una pasta di qualità sono **trafila al bronzo** , **essiccazione lenta** , **cottura al dente**

... ma cosa significa tutto questo in realtà?

“Storicamente nella zona di Gragnano i pastifici estrudono la pasta con trafile al bronzo che, graffiando la pasta, la rendono più adatta ad attrarre sia l’acqua all’interno nel corso della cottura, sia il sugo. Dagli anni ’70 invece si sono diffuse le trafile al teflon che, avendo una superficie di contatto con la pasta più liscia, rendono il processo di produzione molto più rapido (ed economico) e, con un’apparente miglior tenuta in cottura, riescono in parte a mascherare semole di grano duro non di alta qualità”.

