

La pasta e il lusso della semplicità



Prima giornata di Identità Golose. Nonostante il blocco totale del traffico, il Milano Convention Centre oggi era gremito. Giornalisti, chef e addetti del settore hanno riempito la sala auditorium e la sala bianca in cui alcuni dei protagonisti della scena gastronomica attuale hanno dato la propria interpretazione del “Lusso della Semplicità”. Fra questi, Antonino Cannavacciuolo del ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio (affiancato da Eugenio Pol), Massimiliano Alajmo delle Calandre di Rubano, [Josean Martinez Alija](#) del Guggenheim di Bilbao, **Mauro**

Uliassi

dell'omonimo ristorante di Senigallia. Quest'ultimo, in particolare, ha proposto due grandi piatti a base di pasta, un classico del suo locale e una nuova creazione, non ancora in carta: gli spaghetti con pomodori pendolini grigliati e vongole, caratterizzati da una nota affumicata che viene esaltata dalla sapidità dei molluschi, e le mezze maniche con ostriche tritate, cipolla di tropea cruda, lattuga di mare spremuta e uova di coregone, una preparazione che rimanda ai sapori classici che accompagnano le ostriche.

Uliassi ci ha spiegato un'altra dimensione di questo “**lusso della semplicità**” che è la pasta, un piatto che sembra semplice da preparare, al limite della banalità, e che invece “viene affidato alle persone con maggiore esperienza in una brigata di cucina, perché trattare la pasta richiede grande tecnica e manualità”.



Accanto alle sale in cui si svolgono gli incontri con gli chef sono stati allestiti gli stand di molti produttori di specialità alimentari, dalla [pasta di Gragnano](#) ai formaggi Dop, da alcuni prodotti dei Presidi Slow Food a svariate aziende vinicole. Lo spazio dedicato ai produttori è stato ampliato a tutto vantaggio dei partecipanti al congresso che hanno visitato gli espositori per

l'intera giornata.

Fra questi anche noi del Pastificio dei Campi. Le smaglianti confezioni – in particolare [Egoista](#) e

[Duetto](#)

– hanno attirato l'attenzione di giornalisti e chef, che hanno anche potuto assaggiare la Pasta dei Campi presso lo stand di Alti Formaggi – che ringraziamo per la collaborazione – dove oggi a pranzo sono state preparate le trofie con patate al burro e salvia e scaglie di Salva Cremasco e i maccheroncini al Provolone Valpadana, pepe e fave di cacao.

Domani grande giornata dedicata in particolar modo alla pasta. Vedremo che cosa si dirà a proposito della **pasta di Gragnano**.