

Gennaro Esposito o dell'importanza di cuocere bene la pasta



Questa seconda giornata di congresso ha visto protagonista la **pasta**. Particolarmente intensa e dibattuta si è rivelata la discussione intorno ai metodi di cottura.

Tutti noi italiani abbiamo imparato che per [cuocere la pasta](#) occorre buttarla in acqua bollente salata e farla cuocere finché non risulta al dente. Oggi però a Identità Golose abbiamo avuto qualche strana sorpresa.

L'argomento pasta, infatti, è stato sottoposto a intense ricerche da parte degli chef in questi ultimi anni, molto più di quanto si possa immaginare.

Questa mattina il congresso si è aperto con l'intervento di Elio Sironi del Bulgari di Milano. Sironi ha illustrato una tecnica di cottura, che a suo parere eviterebbe di stressare la pasta, «facendole disperdere nell'acqua nutrienti preziosi (amido e glutine)». La definisce *cottura passiva*

La pasta viene messa in acqua bollente per un paio di minuti, poi spegne il fuoco e lascia cuocere la pasta nella pentola incoperchiata. Dopodiché, per la stessa ragione, evita anche di saltare la pasta.

Il trentino Peter Brunel, invece, ha illustrato un'altra curiosa modalità di trattamento della pasta. In pratica *reidrata la pasta secca* mettendola a bagno in acqua a 30-32 gradi per un'ora, poi la cuoce come se fosse pasta fresca. Quelli sopra descritti sono processi sicuramente interessanti, ricerche alle quali si sono molto dedicati vari chef, tuttavia il risultato mi lascia un po' perplessa, perché la pasta assume una strana consistenza quasi gommosa.

*Totalmente orientato alla **cottura tradizionale** si è invece dimostrato **Gennaro Esposito**, che ha riempito la sala Auditorium realizzando alcune prove di cottura della pasta e due piatti straordinari, che alcuni ospiti hanno potuto assaggiare. Per questa dimostrazione ha utilizzato la*
Past

a dei Campi

, che ha adottato anche per il suo ristorante, la

[Torre del Saracino](#)

di Vico Equense.

Se la cottura della pasta per Gennaro è un momento molto serio – affrontato in maniera classica, facendo cuocere la pasta in acqua bollente, mescolandola quando necessario e facendo attenzione a non perdere il bollore – altrettanto seria è la valutazione del punto di cottura, che effettua in maniera singolare: prende la pasta bollente fra le dita, la stringe e immediatamente si rende conto se è il momento di scolare oppure no.

Gennaro ci ha spiegato poi che “La [pasta di Gragnano](#), nei tipici formati spessi, sembra cotta

se la si assaggia appena uscita dall'acqua, ma in pochissimi secondi, raffreddandosi, ritorna a indurirsi, ragion per cui bisogna essere più attenti nella valutazione, evitando quello che spesso succede, scolare una pasta non al dente, ma cruda

”.

Ma veniamo alle creazioni di oggi realizzate con la Pasta dei Campi: *mafaldine al cavolfiore con ostriche e pecorino* e *calamarata orientale liscia con seppia, borragine e salsa di limone candito*

. Quest'ultimo formato è stato creato appositamente per Gennaro e non è ancora in commercio, ma i partecipanti a Identità Golose lo hanno potuto provare in anteprima, ricevendolo anche in omaggio nella confezione Egoista.

A moderare l'intervento di Gennaro Esposito era Marco Bolasco che ci ha ricordato quanto la pasta secca sia stata rivalutata dall'alta cucina negli ultimi quindici anni. Un prodotto tanto radicato nella tradizione gastronomica italiana, infatti, per molto tempo è stato quasi snobbato dagli chef, e ha ritrovato grande slancio solo in questi ultimi decenni, trainata dall'eccellenza dei ristoranti del centro-sud.

A domani per l'ultima giornata di Identità Golose.