

Focus 2

#PASTA2050: ECCO 130 PIATTI D'AUTORE CHE IMMAGINANO LA PASTA DI DOMANI

Classica, semplice, globale, etica, diversa: ecco come i cuochi vedono la pasta nei prossimi 30 anni. Le ricette saranno nel menù di 130 ristoranti nella settimana del World Pasta Day, dal 18 al 25 ottobre.

Un viaggio nel tempo in 4 continenti e 130 ristoranti, con un minimo comun denominatore, la pasta. In occasione del World Pasta Day (25 ottobre), la prima edizione di “**Al Dente, The Italian way of pasta**” (<http://aldente.worldpastaday.org>) regala ai pasta lovers un itinerario gastronomico che attraversa l'Italia e l'Europa, tocca Roma, Parigi, Milano, Napoli, New York, Dubai, Londra, Berlino, Tokyo, Kuala Lumpur, Bali, Shangai e Brisbane per gustare un piatto di pasta che arriva direttamente dal futuro.

Ben 130 ristoranti hanno aderito alla kermesse, mettendo in menù, dal 18 al 25 ottobre, la loro interpretazione di #pasta2050: un piatto che prende ispirazione dalle tendenze che caratterizzeranno la pasta nei prossimi 30 anni, tra globalizzazione e voglia di semplicità, nuovi ingredienti e una rinnovata etica dei consumi (v. [Focus 5](#)). Hanno accettato la “sfida” lanciata da Unione Italiana Food pesi massimi del calibro di Heinz Beck, Chicco Cerea, Rosanna Marziale, i fratelli Alajmo, assieme a molti altri cuochi e ristoratori.

E, a giudicare dalle ricette proposte, i professionisti dei fornelli vedono la pasta di domani inseparabile da quella di ieri, con tanti riferimenti a tradizione e semplicità, con l'immancabile tocco d'autore che rende la pasta ancora più intrigante. Una curiosità: la pasta lunga “vince” la classifica dei formati più gettonati nelle ricette degli chef, spaghetti in primis, in veste classica o rivisitata (di farina di legumi, kamut o... iodato).

Ma vediamo un assaggio delle interpretazioni d'autore più intriganti – per l'elenco completo dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa e delle ricette, il punto di riferimento è la sezione dedicata del sito “[Al Dente](http://aldente.worldpastaday.org)” (<http://aldente.worldpastaday.org>).

A Roma **Arcangelo Dandini** propone una ricetta ispirata alla semplicità dei sapori mediterranei: **spaghetti con ricotta, olio di croatina, limone e finto pepe**; una tendenza, quella della semplicità, accolta anche dalla chef casertana Rosanna Marziale che chiama la sua ricetta “spaghetti all'italiana”.

Anche a Porto San Giorgio il giovane chef Nikita Sergeev propone una ricetta classica e senza tempo, **mezze maniche ai ricci di mare con crema di pinoli tostati e pecorino di Fossa**. A Brusaporto (BG) i fratelli Cerea propongono una ricetta globale, come gli Spaghetti con calamaro e cannolo di riccio.

Mentre a Cagliari Luigi Pomata propone una ricetta che accoglie la sfida della globalizzazione valorizzando i prodotti del territorio: tagliolini con battuto di gamberi, uova di pesce, datterino di Pula, tartufo di Laconi e buccia di limone.

A Napoli, dove lo spaghetti alla pummarola è una cosa seria, il George's Restaurant lo omaggia con il calligrafico “**Pomod'oro**”, dove lo **Spaghettono avvolge le diverse consistenze dei pomodori campani**. A Rubano, i Fratelli Alajmo propongono **Tagliolini all'aneto con vongole, dentice, astice e salsa di pistacchi**.

E non manca la possibilità di celebrare la settimana della pasta anche all'estero grazie all'adesione dell'Associazione Italiani Chef New York, un network di circa 280 professionisti dei fornelli che rappresentano la cucina italiana nella Grande Mela. O guardare ad est, dove a Shangai Marino D'Antonio propone un assaggio d'Abruzzo con i suoi **Spaghetti alla chitarra alla Teramana**. A Tokyo invece la pasta del futuro secondo Ezio Santin e Stefano Dal Moro sono gli Spaghettoni alla bottarga di tonno, pomodoro. Mentre a Roma la proposta dello chef **Heinz Beck** è un omaggio alla Cacio & pepe della tradizione, nobilitata da gamberi bianchi marinati al lime.



WE LOVE PASTA

WORLD
PASTA
DAY 2019

al DENTE

Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD

INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06 44160834 - 334 6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò 06 44160837 - 324 8175786 - i.calò@inc-comunicazione.it

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - roberta.russo@unionfood.it