

**FOODRINK
& LIFE**

Viva la pasta pasta col pomodoro



LORENA BORGHESE a pagina 6

di LORENA BORGHESE

Un ricettario dedicato esclusivamente a un piatto iconico della nostra tradizione culinaria: la pasta al pomodoro. Nicola Santini raccoglie in *Viva la Pasta col Pomodoro* (graphe.it) oltre centocinquanta ricette di famiglia, di chef, osti e amici cuchinieri dedicate a uno dei piatti più amati al mondo. Tra questi autori speciali ci sono nomi illustri della cucina come Carlo Spallino Centonze, storico della cucina italiana, Eleonora Cozzella, firma di Repubblica, Anna Moroni, Nicola Cavallaro, Niccolò Nesi, Ambra Romani, Maria Greco Naccarato e tanti chef incontrati nel corso di una ventennale carriera nella tv che insegna l'arte della buona tavola: dal Gambero Rosso, alla Prova del Cuoco, a Cotto e Mangiato.

“Ogni amico che mi ha invitato a mangiare un piatto di pasta è stato chiamato all'appello” - racconta l'autore, fiero di aver portato avanti un progetto che aveva iniziato a quattro mani con il padre - “Mio papà amava la pasta al pomodoro al punto di farne un menù con diverse variazioni quando ha fatto il ristorante negli ultimi anni della sua vita”.

«L'onnipotente pasta italiana» come la definiva Leopoldo Pomés, trova in queste pagine il proprio compimento e si sposa con le mille varianti del pomodoro (fresco, giallo, verde, nero, bianco, viola, secco, in scatola, pelato, passato) per diventare quella coccola che ci accarezza tutti e tutti ci fa sorridere.

Non c'è niente di più semplice di una pasta al pomodoro, niente di più complesso, di più immediato, di più goloso, di più felice, di personale, di più italiano. È stato il primo piatto che ho imparato a cucinare da bambina e quello che mi preparo quando ho bisogno di un conforto. Sembra incredibile pensare che sia la pasta che il pomodoro non appartengano da sempre, storicamente, alla nostra cultura gastronomica millenaria, ma è altrettanto incredibile pensare come il nostro saper fare riesca sempre a personalizzare, a far propri e rendere unicamente italiani tutti i piatti! Perché non c'è una pasta al pomodoro uguale all'altra, ognuna ha il proprio segreto: il coper-

IL GUSTO IN LIBRERIA

Viva la pasta pasta col pomodoro



chio, il passaverdure, il concentrato, il sale in cottura, l'olio al termine, lo scalogno, l'aglio senza anima, l'origano, il basilico, la maggiorana, e mille altri particolari per rendere straordinaria questa ricetta. Soprattutto, non c'è un pomodoro uguale all'altro: casalino, San Marzano, Pendolino, torpedino, ciliegino, solo per fare qualche nome! Questa rilevante biodiversità l'ho scoperta da bambina quando la mia grande famiglia preparava d'estate la salsa per l'inverno: sempre uguale e sempre diversa. Ed è quel sapore infantile, quei momenti di felicità che ricerco in questi anni di racconti gastro-

nomici, nei campi insieme ai produttori o nelle cucine, accanto ai più grandi chef italiani e internazionali. (Dalla prefazione di Francesca Barberini)

Nicola Santini è giornalista scrittore e autore televisivo. Dopo gli studi di comunicazione negli Stati Uniti si è specializzato in galateo internazionale. Con Francesca Barberini è giudice al Gambero Rosso del primo talent show culinario, per poi approdare alla Prova del Cuoco e successivamente a Cotto e mangiato dove ancora oggi collabora con spazi dedicati al Galateo. Vive a Duino Aurisina, in Friuli Venezia Giulia.

**Più di 100 ricette
di famiglia, di
chef, osti e amici
cucinieri per un'i-
cona della tavola**