

Il contest organizzato dalle Strade della Mozzarella solo su invito Quattro i finalisti a Gragnano, poi appuntamento a Paestum «Pasta, bufala e fantasia» sfida all'ultima ricetta sul web

TENDENZE

Tommaso Esposito

Quattro finalisti al termine di una decisione combattuta sino alla fine: le strade della Mozzarella, l'evento che si svolgerà dal 12 al 14 maggio a Paestum, curato da Barbara Guerra e Albert Sapere, considerato ormai uno degli appuntamenti gastronomici internazionali più importanti, avrà una sostanziosa e golosa anteprima a Gragnano il prossimo 5 aprile.

Nell'ultramoderna e attrezzata cucina del Pastificio dei Campi sarà proclamata la ricetta vincitrice (nella foto in alto il primo posto dello scorso anno ottenuto da *Cooking Planner*) del contest più singolare che si svolge tra i bloggers che si dedicano alla diffusione su internet di ricette e di consigli culinari.

Il tema del concorso assegna quest'anno era Pasta Bufala e Fantasia: reinventa la tradizione. Si trattava di proporre, cioè, la versione di un piatto della tradizione italiana usando le nuove tecniche di cottura e di preparazione come il sottovuoto, la sferificazione o la liofilizzazione.

Indispensabile doveva essere l'utilizzo, come ingredienti principali, della Mozzarella di Bufala Campana Dop e della pasta di Gragnano Igp. In 24 hanno risposto all'invito degli organizzatori e hanno proposto 40 ricette diverse che sono state attentamente esaminate da una giuria di esperti fra

cui Teresa De Masi, salernitana residente a Modena animatrice del sito www.gennarino.org uno dei più cliccati della rete, e Cristina Lontananza, cuoca free lance tra le più trendy che in questo momento si conoscano a Napoli, colonna portante insieme al marito Maurizio del portale Corteseway, che nel mondo del cibo propone una intensa attività di consulenza e formazione. Sono stati scelti quattro autori finalisti, tre donne e un uomo.

I piatti proposti sono tre primi e un dolce. Eccoli: Campotto (una particolare trafile di pasta a

forma di 8) salsiccia e friarielli con gelato di Mozzarella di Bufala Campana Dop, sfere di peperoncino, olio all'aglio e fiori di Daniela Corso del blog: *gustorie*; Mezzi paccheri all'acqua pazza con crudo di sugarello e perle di colatura di alici, esplosione di pomodoro e sfera di bufala quasi in carrozza di Cristina Galliti del blog: *poverimabelliebuoni*; Insalata liquida di scarola con campotti, crema di bufala, caviale di alici, calamaro e datterino confit di Stefano De Gregorio del blog: *lapastaeafagioli*; Gelato di mozzarella di bufala con caviale di miele, mirtili confit e quattro chiacchiere di Ada Parisi del blog *sicilianicreativiincucina*.

L'anteprima di Gragnano sarà, dunque, una vera e propria gara a colpi di forchette e cucchiari che disputeranno i quattro autori giunti in finale. Molte ricette sono complesse e ricche di citazioni, la dimostrazione che la mozzarella può essere una materia prima assolutamente eccezionale.

Dovranno passare dalle parole ai fatti e preparare essi stessi i piatti che hanno immaginato per il grande pubblico di internet, cercando di svelare alle tante cuoche casalinghe i trucchi che in cucina oggi sono appannaggio esclusivo degli chef stellati. Proprio quelli che fanno sgranare gli occhi e andare in tilt le papille gustative. La differenza con i millemita contest che pullulano sul web è questa: si poteva partecipare solo su invito e la qualità delle risposte ha fatto davvero la differenza.

La pizzeria

Da Carmella vicino la Ferrovia

Vincenzo Esposito è pizzaiuolo figlio d'arte. Papà Salvatore stava al Trianon e nonna Carmenella tenne una trattoria per più di settanta anni. Nel forno del celebre mast'Ernesto brucia soltanto legna di faggio. La formula è quella giusta, collaudata per anni: farina, poco lievito, acqua, sale e lungo è il riposo della pasta. Il pomodoro è San Marzano dop e il fiordilatte è garantito. C'è parmigiano e pure pecorino sulla Margherita, perciò ha il sapore d'un tempo. La pizza dei Tre Desideri sarà una sorpresa tutta da gustare. Napoli. Via Cristoforo Marino 22. Tel.081.5537425

t.espo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

