

di Marco Valletta

# La Nazionale Italia Cuochi e la pasta versatile

La NIC non poteva mancare alla prima edizione di Pasta Trend di Bologna svoltasi dal 24 al 27 Aprile 2010, in uno spazio gastronomico promosso da Degusta e Olioivinopeperoncino, con a disposizione una cucina attrezzata dagli Sponsor NIC ai quali va da subito il nostro sentito ringraziamento (*Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM*). Delle giornate intense, quasi tutte governate dalla nostra madrina d'eccezione Marisa Laurito, perfetta padrona di casa e impareggiabile cuoca, che ha voluto cimentarsi anche con il nostro Team Manager Fabio Tacchella per la presentazione del suo ultimo libro a base di Pasta. Una sorta di scambio di idee dove l'ironia e l'eleganza di Marisa hanno ammaliato i visitatori. Abbiamo fatto di tutto in questo spazio polivalente di cultura culinaria ed enogastronomica, spazio molto frequentato e aperto al pubblico del settore e non solo. Sulle cucine della MBM abbiamo fatto gareggiare il noto Giancarlo Magalli e Fiordaliso facendoli cucinare la pasta Zara in una soluzione veloce, spaghetti alla amatriciana il primo e spaghetti alla carbonara povera, la seconda. Una gara che ha visto, sotto la guida di Marisa Laurito, un ex equo anche se il nostro Tac ha dato il punteggio più alto alla amatriciana fatta da Giancarlo Magalli perché ha impiegato il guanciale. Anche Andy Luotto non poteva far di meno, anzi ha collaborato nella nostra cucina quale allievo di spicco nel preparare ricette con Pasta Zara e usando le tecnologie messeci a disposizione dell'Azienda Sirman. Ha imparato a gestire il forno a microonde

e ha preparato insieme alla nostra pasticceria Emanuela Isoardi alcune cialde croccanti di pasta caramellata. Durante le 4 giornate gli chef NIC hanno eseguito lezioni tecniche e tecnologiche interpretando la pasta Zara in mille modi. Abbiamo proposto molte idee intriganti per confezionare dolci di pasta usando il microonde

Panasonic, poi nella postazione Chef on Show abbiamo costruito ricette di cucina veloce con ortaggi freschi e prodotti ittici di alta qualità. Gli chef si sono alternati durante le quattro giornate, ciascuno ha dato dimostrazione della sua idea gastronomica nel mondo della pasta e non solo. Sono state presentate ricette abbinate con miele Melizia, tanto per far capire la versatilità dell'alimento pasta. Poi con paste di farro e per celiaci Mario Quattrococchi e Raguni Gaetano hanno interpretato l'impiego dell'aceto balsamico tradizione di Modena Fabbì. Le presentazioni di cotture alternative di pasta e non solo, sono state eseguite nel forno The Heart della Lainox, facendo capire l'importanza della gestione integrata delle cotture in forno a vapore e a bassa temperatura. Lo chef senior Carmelo Trentacosti e lo chef junior Marco Campaner hanno presentato l'impiego di Germogli Vivo in ricette alternative di primi piatti e di piadina, Una sorta di lezioni sul piatto unico. Lo Chef Marcantonio Sagramoso e Magon Luca hanno poi impiegato come denominatore comune i frutti di mare quali cozze, vongole e ostriche in salse veloci accostate con prodotti DOP e IGT italiani di alta qualità. Anche per quanto riguarda i materiali per la cottura la linea usata dagli chef era quella proposta dall'azienda Agnelli, padelle e placche, pentole e quant'altro solo ed esclusivamente in alluminio puro 99.5 %. Al Pasta Trend la NIC ha messo in luce l'importanza di cucinare con sapienza e scientificità, facendo capire che uno chef deve essere sempre informato sui prodotti che andrà ad impiegare, perché è chiamato con scrupolo ad usarli evitando di depauperarli. Lo chef in genere deve poi essere attento a saper applicare le giuste tecnologie al fine di migliorare sempre l'offerta gastronomica e soprattutto fare della cucina non un traguardo per pochi eletti, ma per tutti coloro che vogliono mangiare bene e vivere sani. Prima della prossima Coppa del Mondo di Lussemburgo la NIC farà altre performance tecniche in giro per l'Italia e questo servirà a collaudare la squadra prima delle competizioni di Novembre 2010, seguitemi in tanti!



## The Italian National Chef's team at work with versatile pasta

Attending the first edition of Pasta Trend in Bologna, held from April 24th to 27th, was a must for the NIC. The team was hosted in a gastronomic area promoted by Degusta and Olioivinopeperoncino, with its own kitchen with equipment provided by the NIC sponsors (*Sirman, Pasta Zara, Lainox and MBM*), to whom we extend our sincere gratitude. Almost every day in the intensely packed programme was presided over by the delightful Marisa Laurito, a perfect hostess and talented cook in her own right, who joined forces with our team manager Fabio Tacchella to present her latest book on pasta. The presentation itself became a forum for sharing ideas, where Marisa enchanted visitors with her wit and elegance. We tried our hands at many different things in this multipurpose space, which was open to both professionals and the general public, and drew countless visitors. The kitchen provided by MBM was used to stage a competition between the renowned Giancarlo Magalli and Fiordaliso, where they were asked to prepare a quick dish with Zara pasta. Magalli prepared Spaghetti alla Amatriciana, while Fiordaliso made a simple Carbonara. The competition, mediated by Marisa Laurito, ended in a draw, even though our own Tac gave a higher score to Giancarlo Magalli's Amatriciana, because he used 'guanciale' pork cheek. Andy Luotto was also there, and joined us in our kitchen as our celebrity pupil in preparing recipes with Pasta Zara using appliances provided by Sirman. He also learned to use a microwave oven and made a few crispy caramelised pasta wafers with our patisserie chef Emanuela Isoardi. During the four days of the show, the chefs of the NIC teams gave lessons in technique and technology, exploring innumerable different uses for Pasta Zara. We presented many different intriguing ideas for making pasta based desserts with the Panasonic microwave, while in the Chef on Show station we prepared a selection of

quick recipes based on fresh vegetables and superior quality seafood. Over the four days of the show, our chefs took turns to showcase their own culinary ideas for pasta and other ingredients. Proving just what a versatile food pasta really is, there were even a number of recipes using it together with Melizia honey. Mario Quattrococchi and Raguni Gaetano explored the use of Fabbì traditional Modenese balsamic vinegar with spelt and gluten-free pastas. The Heart oven by Lainox was used to present alternative ways of cooking pasta, and indeed other dishes, illustrating the importance of integrated temperature and humidity control in low temperature steam oven cooking. Senior chef Carmelo Trentacosti and junior chef Marco Campaner demonstrated the use of Vivo fresh vegetable shoots in alternative recipes for first course and 'piadina' flatbread dishes, providing interesting ideas for single course meals. Chef Marcantonio Sagramoso and Magon Luca both used shellfish such as mussels, clams and oysters in quick sauces accompanied with prime quality Italian DOP and IGT products. To prepare their recipes, the chefs used products by Agnelli – a range of pans, oven dishes, pots and other utensils made exclusively in 99.5 % aluminium.

At Pasta Trend, NIC illustrated the importance of cooking with an informed, scientific approach, encouraging chefs to find out more about the products they use, so that they may use them correctly and to their full potential. A chef must also ensure that he or she uses the right technology for the right applications, to constantly improve culinary standards and, most importantly, so that high quality cookery is no longer reserved for the select few, but can become accessible to anyone who wants to eat well and live healthily. Before the next World Cup in Luxemburg, the NIC will be giving other technical demonstrations around Italy, to give the team additional experience ahead of the competition itself in November 2010. You're all invited to come and watch!



Chef on show, Sirman



P.I. 2,5 kw, Sirman con pentola in rame Agnelli