



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 17:49:05 di mercoledì 2 marzo 2011 - 18.319 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI AFFIDAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito per parole chiave ... per codice ...



Palermo Offerta Coupon
Ogni giorno sconti esagerati il
meglio a Palermo a -50-70%
www.GROUPON.it/palermo

Ho Avuto La Psoriasi
La mia psoriasi è scomparsa
come neve al sole. Incredibile!
www.Equimilch.com



AGGIORNAMENTI > CUOCHI

Il piatto dell'Unità d'Italia? Spaghetti, olio e polenta

Difficile trovare un piatto che possa unire le cucine regionali del nostro Paese. Per il vicentino Carlo Cracco il piatto simbolo sono gli spaghetti, mentre per il collega umbro Vissani «a unire gli estremi è la polenta». Punta invece a una bella «cassata all'italiana» il siciliano Zichichi

Dai pizzoccheri della Valtellina alla "Ncapriata" pugliese, dalla nordica Cassoulet ai friarielli partenopei, passando per la Regina in Forchetta del Lago Trasimeno in Umbria, l'Italia in cucina è "federale": ricette differenti da regione a regione, che riflettono diverse tradizioni e culture. Difficile dunque trovare "un piatto" simbolo d'unità. Difficile, ma non impossibile, parola di chef.

«Un piatto italiano per eccellenza? Non esiste in realtà - dice d'impulso il cuoco vicentino Carlo Cracco (nella foto a destra) a Ign, testata online dell'Adnkronos - perché la nostra cucina è regionale». Ma poi ci ripensa e azzarda: «Forse gli spaghetti, pietanza capace di unire simbolicamente con i tanti e ughi differenti, il nostro Paese a tavola».

«C'è una linea immaginaria - aggiunge Cracco - tra la tavola del Nord, dove regna il risotto e quella del Sud che vede la pasta' come sua signora. Il Centro credo sia più simile al Meridione che al Settentrione almeno per quanto riguarda le scelte gastronomiche». Differenze che trovano un punto d'incontro, suggerisce lo chef Cracco, attraverso il compromesso degli «spaghetti alla Bolognese che uniscono la carne, ingrediente del ricco Nord, alla pasta, tipica del Sud».



Dalla cittadella medievale di Chitella del Lago, Gianfranco Vissani (nella foto a sinistra) torna a dare al Centro "una sua autonomia" con la sua "farina sciocca", il Caclucco alla livornese e i famosi Cappelletti. «Al Nord il re è il risotto alla milanese - suggerisce Vissani - mentre la pasta è il piatto del Sud». A unire gli estremi è la polenta, parola di Vissani. Una pietanza, rivisitata in mille modi diversi. «Se nelle tavole della Valle D'Aosta si apprezza, condita con la carbonade a base di fette di carne macerate nel vino rosso ed erbe aromatiche, a Napoli si trasforma in una polenta frita tagliata a triangolini o rettangolini: gli 'scagliozzi'. «C'è poi fofio extravergine d'oliva - sottolinea Vissani - che è la vera e propria bandiera italiana e di cui dobbiamo andare fieri».

Della stessa idea anche il siciliano Gianni Zichichi (nella foto a destra) del ristorante Nanni di Trapani, eletto l'anno scorso Miglior chef emergente del Sud. «È l'olio extravergine d'oliva - dice Zichichi - a unire il nostro Paese che in realtà è diviso ai fornelli tra Nord e Sud. Nelle regioni settentrionali si cucina molta carne ripiena come il Cappone con la mostarda di Cremona, mentre da me e in tutto il Meridione è il pesce a dominare e soprattutto in Sicilia è il Cous Cous alla trapanese con la semola di grano duro». Il piatto dell'Unità d'Italia? «Per me è un dolce - conclude Zichichi - è il gelato all'olio extra vergine d'oliva, una mia creazione, oppure la "cassata italiana" di un bel verde brillante, bianco e rosso».



Fonte: Adnkronos

CONDIVIDI [Condividi](#) |

11/02/2011 14.44.00

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

**Gran trofeo d'oro della ristorazione
Vincono i giovani talenti di Udine**

**Pesce crudo all'italiana A lezione
da Viviana Varese**

**Premi Pacloek e Gelato Piemonte
La vittoria di quattro giovani
promesse**

**Dopo "Chic" la Uir ci riprova Al via il
progetto "Chef for events"**

**Quando l'estro entra in pasticceria
porta il nome di Roberto Rinaldini**

[clicca per l'archivio della sezione](#)