

Il grande Chef a tre stelle Michelin si ricorda ancora i Passatelli della mamma

Di Silvia Terraneo

In Italia abbiamo un patrimonio gastronomico enorme e anche i grandi chef non se lo dimenticano. Lo chef Italo Bassi, tre stelle Michelin conquistate durante i 27 anni di permanenza all'Enoteca Pinchiorri di Firenze e oggi alla guida del "Confusion Boutique Restaurant" di Porto Cervo, in prima persona ha aperto alla grande la seconda edizione del tour Strade Stellate, sotto l'insegna dell'Alfa Romeo, in Veneto.

Siamo al Byblos Art Hotel Villa Amistà di San Pietro in Cariano. L'esclusivo luxury hotel è ospitato in una delle più belle ville del veronese, nella quale i colori accesi e le forme plastiche degli arredi, del noto designer Alessandro Mendini, si fondono con gli affreschi e i marmi dei saloni settecenteschi dando vita ad un'unica ed esclusiva esposizione permanente di arte contemporanea e design.

Ma con Italo Bassi parliamo di un altro tipo di arte.



Noi siamo alla ricerca delle RICETTE DI VIAGGIO, quelle da ritrovare appunto nei nostri weekend in auto. Qual è la tua ricetta preferita di questo territorio?

Una delle mie ricette legate a questo territorio veronese può essere il classico risotto all'Amarone con radicchio rosso stufato; mettiamoci una fonduta di formaggio Monteveronese e manteghiamo il tutto con olio d'oliva extra vergine del Garda. Però dobbiamo mettere qualcosa di particolare, così ho pensato a della polvere di liquirizia per far volare la gente un po' più lontano.

Ma le tue origini non sono venete?

No, sono romagnolo e fiero di esserlo. Il mio piatto preferito sono i passatelli in brodo della mamma, cucinati con amore e passione.



La tua passione ora ti ha portato lontano, in Sardegna?

Sì, con il mio ristorante Confusion Restaurant, nato dall'amore del territorio della Costa Smeralda dove propongo una visione di Grande Cucina, basata sulla tradizione italiana e arricchita da profumi esotici e ingredienti pregiati, con particolare attenzione ai prodotti tipici sardi e un forte accento sulle crudità di mare.



Sardegna.

Dal gusto nel piatto al piacere di guida: qual è il tuo rapporto con l'auto?

L'auto è un mezzo che mi caratterizza molto perchè mi sposto molto quindi deve essere comoda, confortevole, bella e potente.

Come la Stelvio?

Un amore maniacale, fantastico, è stata una bella sorpresa. Guidando la Stelvio si sente un motore sportivo in una condizione di comodità e di elegante lusso.



Un piatto prima di mettersi alla guida?

Penso sempre ad una ricetta nata dall'emozione, da un momento, da una esperienza alla guida. Di solito penso alla strada e all'obiettivo da raggiungere.

Dopo le tre stelle Michelin dove punti ad arrivare?

Ad essere felice.

Ricetta dei Passatelli in brodo

Ingredienti per 4 persone:

- 130 g pane grattugiato;
- 3 uova;
- 1 noce di burro;
- noce moscata q.b.;
- pepe q.b.;

- sale q.b.;
- 1L brodo di carne;
- 1/2 scorza di limone;
- 130 g parmigiano.

Fate il composto dei **passatelli**. Miscelate il pane grattugiato con il parmigiano reggiano in una ciotola e poi aggiungete il burro ammorbidito a crema e la scorza di limone. Mescolate in modo omogeneo.

Sbattete le uova in una ciotola con sale, pepe e noce moscata grattugiata. Versatele poi a filo nella miscela di pane, mescolando. Lavorate quindi l'impasto con le mani sulla spianatoia: questa dovrà risultare un composto piuttosto sodo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per mezz'ora.

Preparate ora i **passatelli**. Dividete il composto di pane e formaggio in 3-4 pezzi. Metteteli, 1 alla volta, nello schiacciapatate e premete con decisione, finchè usciranno tanti cilindretti. Tagliateli con il coltello alla lunghezza di 4-5 cm e distribuiteli su carta da forno infarinata.

Portate ad ebollizione il brodo in una casseruola. Appena il **brodo** bolle aggiungi i passatelli, mescolate delicatamente e cuocete per circa 2 minuti.

...buon appetito!