

AGOSTINO IACOBUCCI: Dal tortellino al babà: la verace cucina napoletana incontra il patrimonio gastronomico emiliano.

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Che viaggio! Dal tortellino al babà... oggi incontriamo **Agostino Iacobucci** che, tra ricordi delle terre native e citazioni della regione che lo ospita, propone un viaggio tra tradizione e innovazione, realizzando una felicissima sintesi del meglio della **verace cucina napoletana** in abbinamento al grande **patrimonio gastronomico emiliano**. A Castelmaggiore, alle porte di Bologna, in un parco secolare immerso nel verde, vi aspetta il **Ristorante Agostino Iacobucci**, una Stella Michelin che si è posata sulla suggestiva **Villa Zarri**.



Le protagoniste in tavola sono **Emilia e Campania**, in un menu che sottolinea l'incontro delle due regioni, dove, nella sezione emiliana, spiccano un *Manzo*, *porcino* e *castagne*,

Quaglia autunnale e Maialino da latte, sedano rapa, erbe spontanee, kumquat e il suo jus,



I gusti partenopei rivivono nel *Triglia, garusoli, n'duja e erbe amare, Totano, patate e dragoncello, Spaghetto, con calamari e aglio nero fermentato* per finire nel paradisiaco abbraccio dei uno dei simboli iconici della pasticceria napoletana: il ***babà*** realizzato con farina manitoba, zucchero, lievito di birra uova, lavorato con acrobatiche manipoliazioni attraverso ben tre lievitazioni, coccolato da una glassa di agrumi e albicocche, servito con frutti di bosco.



© Cesare Zucca

Domanda di rito: che auto guidi?

Una Mercedes, l'ho scelta perché trovo che in fatto di macchine i tedeschi abbiano una marcia in più e poi sono anche un Ambassador della Mercedes

Dove ti piace passare un weekend libero?

Per me il weekend è solo di Domenica, giorno della nostra chiusura. Mi piace dedicarlo alla famiglia.

Anche la tua famiglia è orientata verso la ristorazione?

Sì, mio figlio Eugenio studia scuola alberghiera, mio fratello Pasquale lavora da Bottura, mia moglie è il mio socio amministrativo... beh, (sorride) dietro un grande uomo ci deve essere una grande donna...

I tuoi viaggi all'estero?

Ho viaggiato tanto per lavoro: Brasile, Ecuador, Argentina, Canada, Londra, Parigi..

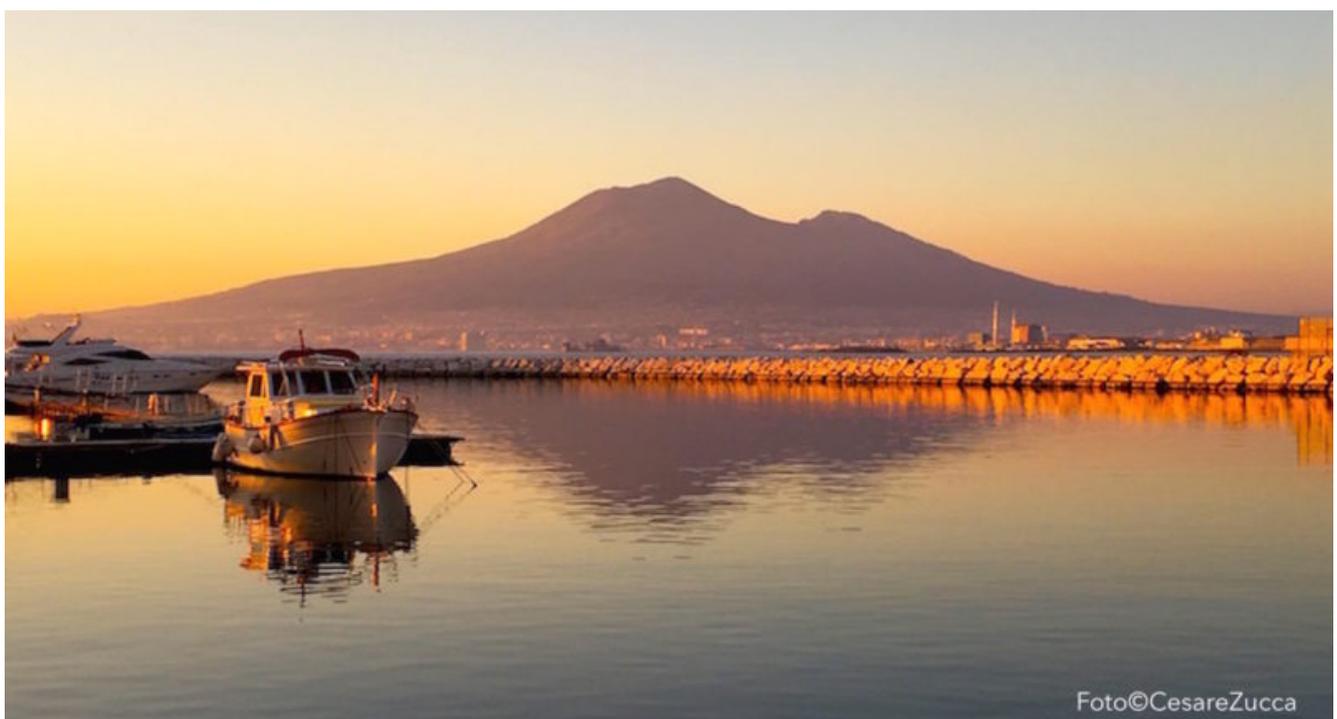
Spesso per scambi internazionali promossi dall'organizzazione Young Chef che invitava giovani stellati a dimostrazioni in

tutto il mondo.



I tuoi primi ricordi in cucina?

A **Castellammare**, dove sono nato. le polpette stratosferiche di mia mamma Caterina. Papà, operaio, salutista e astemio, amava i patti sempici, tipo spaghetti al pomodoro, ma sempre con prodotti di qualità. Anche nonno si era specializzato nelle polpettine di carne, davvero strepitose anche se erano più pane che carne... Le vere cuoche erano zia Giovanna e nonna Angela che gestivano un ristorante a Lettere, appena sopra Gragnano.



Nonna era una contadina che si alzava alle quattro di mattina per accudire agli animali, mungeva le vacche, raccoglieva le uova, preparava il caffè con una *moka* primordiale sulla cucina a legna (mi ricordo ancora quel profumo...) e poi tutti a tavola, per una prima colazione piuttosto frugale. Non c'erano biscotti industriali o merendine confezionate. Tutto fatto in casa, dal pane ai succhi di frutta.

I piatti sul menu che identificano Iacobucci ?

"Napoli incontra l'Emilia" un tortello farcito di ragù napoletano e lacrime di basilico su una spuma di parmigiano 24 e il mio *"Babà 3 cotture"*. Sai, il baba deve essere come una spugna, se lo strizzi deve ritornare nella stessa forma di prima, questo grazie al processo di lievitazione. Deve essere una vera nuvola...

Come definiresti la tua cucina?

Viva, gioiosa e di buon auspicio... (sorride) hai notato i "curnacielli" sui tavoli ?

La definirei un viaggio dei sensi. con grande rispetto verso la natura, territorio e sostenibilità. Qui fuori abbiamo un orto di 600 metri quadri, dove cresce di tutto, dal sedano rapa ai pomodori alle melanzane. Magnifiche relazioni con i nostri casari e i produttori di carne e pesce, che ci arriva da quasi tutti i mercati in Italia, da Cesenatico a Pozzuoli. Mazara del Vallo, Napoli...Abbiamo più di 40 fornitori.





© Cesare Zucca

Veniamo alla tua ricetta?

Ho scelto il mio cavallo di battaglia: *“Napoli incontra l’Emilia”*. E’ un piatto nato nel 2014, quando la RAI mi ha invitato a creare un piatto ispirato al pomodoro: Mi è venuto subito in mente il fantastico sugo di mamma...(sorride) e mi sono fatto spedire i barattoli di pomodoro San Marzano rigorosamente fatti in casa.

Curiosi di scoprire la ricetta dello Chef?

Pronti per l’incontro-scontro tra Emilia e Campania?

Girate pagina e ... buon appetito!

Cliccate su *Next*>

La ricetta di Agostino Iacobucci

NAPOLI INCONTRA L’EMILIA



INGREDIENTI

Per la pasta all'uovo

kg. 1 di farina, 10 uova intere

Realizzare l'impasto, come da tradizione, al tagliere: impastare farina e uova; far riposare per circa 30 minuti.

Per il ragù napoletano

2 scatole di pomodori pelati Cirio Alta Cucina, g. 100 di strutto di maiale, 1 cipolla bianco

1 spicchio d'aglio, g. 300 di muscolo, g. 300 di tracchie di maiale, g. 250 di copertina di costa

g. 200 di cotica di maiale, g. 300 di salsiccia, g. 50 di uvetta sultanina, g. 40 di pinoli, prezzemolo q.b., g. 30 di parmigiano reggiano, g. 20 di pecorino

sale q.b., ml. 150 di vino rosso

Pulire la carne dal grasso, preparare un trito di prezzemolo, aglio, uvetta, pinoli e parmigiano. Con l'aiuto di un batticarne battere la copertina di costata precedentemente pulita; ricavarne degli involtini. Al loro interno disporre il trito precedentemente realizzato, fare lo stesso con la cotica e legare il tutto con lo spago. In una pentola fare rosolare tutta la carne; dopo 8/10 minuti aggiungere la cipolla

tagliata a julienne, bagnare con il vino rosso e fare sfumare; quando il vino sarà evaporato, aggiungere il pomodoro precedentemente passato al passaverdure e cuocere per 4/5 ore. Estrarre la carne dal sugo e passarla in planetaria aggiungendo un poco di lardo per far sì che l'impasto rimanga morbido.

Preparazione

Tirare la sfoglia sottile e tagliarla con un coppapasta; riempire con la farcia e formare un tortello.

Per la spuma di parmigiano: bollire latte e panna fresca in un pentolino facendoli ridurre; unire il parmigiano e, dopo 15 minuti, filtrare il tutto e inserirlo in un sifone aggiungendo una carica di crema.

Per l'emulsione di basilico: pulire le foglie di basilico, sbollentarle in acqua salata per 30 secondi e subito dopo in acqua e ghiaccio. Asciugarle ed emulsionarle con olio.

Disporre nel piatto fondo la spuma di parmigiano, bollire e scolare i tortelli dall'acqua; unirli al parmigiano, versare il sugo nei tortelli ed infine aggiungere l'emulsione di basilico.

INFO

Ristorante Agostino Iacobucci

Via Ronco, 1

Castel Maggiore, Bologna



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del

mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'