ANDREA PASQUALUCCI. IL MOMA È A NEW YORK E ANCHE A ROMA, CON UNA STELLA IN PIÙ

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Roma. **Moma** è un ristorante unico nel suo genere. Una “cucina easy e di qualità”, come l’hanno definita gli ispettori Michelin che quest’anno hanno assegnato una stella all’inovativo locale condotto dal giovane **Chef Andrea Pasqualucci.**

Una stella arrivata quasi a sorpresa, la prima del ristorante e l’unica *new entry* nel Lazio lasciando tutti felicemente sorpresi, compresi i proprietari Franco e Gastone Pierini ai quali non mi sono fatto scappare la domanda più ovvia :
Perchè Moma? **“***Beh è chiaro il riferimento al Moma di New York ma anche perchè in romano ‘mo ma’ è l’abbreviazione di ‘mo magnamo’…*

Molta ‘arte pittorica ‘nei tuoi piatti

Fin da piccolo amavo scarabocchiare, colorare, dipingere. La passione è rimasta fino al liceo artistico con grande amore per il disegno e, guarda caso, per la cucina.

Quanche ricordo ‘cuciniero’?

Certamente, la cucina di casa, il camino, nonna che preparava la sua indimenticabile coradella con le cipolle caramellate e tutti i vicini che non venivano mai a mani vuote, ma sempre con un piatto casereccio fatto al momento.

Dove passi un weekend libero?

(sorride) Lo vorrei proprio sapere…qui di weekend liberi, se ne vedono pochi, ma quando ho del tempo lo passo con la mia ragazza e i miei amici, spesso al paesello, sono nato nel territorio dei Monti Lipini e amo tanto ritornarci.

I tuoi viaggi preferiti?

Cuba, la Tailandia e spero prossimamente il Giappone. E’ un po’ che non faccio lunghi viaggi, quest’inverno mi sono rotto la spalla facendo *snowboard* e ho dovuto eliminare distanze troppo impegnative.

Nel menu Moma c’è qualche citazione delle cucine che hai visitato?

Citazioni non direi, ma tanta ammirazione, mi piace per esempio la maniera tailandese di trattare le verdure, appena sbollentate, quasi crude, ammiro la cucina greca che conosco bene e poi certe spezie.

Ho lavorato spesso a quattro mani con chef giapponesi e devo dire che certi loro piatti di pesce non sono poi così distanti dai nostri. Il mio menu ha solide basi romane, pur girando intorno al gusto tipico di Roma, come il polpo verace alla vignarola o lo spaghettone il Valentino e assoluto di triglia.

Adottiamo solo materie prime di ottimo livello, prodotti del territorio senza uscire mai dall’italia, selezioniamo la migliore materia prima direttamente da piccoli allevatori, coltivatori, pescatori del territorio, sempre in base alla stagionalità. Una scelta che rispecchia il pensiero non solo mio e dei proprietari ma anche di tutto lo staff.

Sempre nel tuo frigo a casa…

Direi solo cose per la prima colazione, unico momento in cui cucino a casa, anche del salato, formaggio, uova e sempre parecchio yougurt.

C’è un piatto che mangi solo se cucinato da qualcun altro?

L’abbacchio alla cacciatora di nonna! E’ super arzilla e lo cucina ancora oggi, con un tocco finale segreto che non mi ha mai voluto svellare….

Un sogno nel cassetto?

(sorride) Al momento il cassetto è vuoto… il sogno si è avverato: è caduto dal cielo, proprio come una stella. Moma non è il classico ristorante rigido stellato, forse abbiamo inaugurato un nuovo concetto di ristorazione, dove la qualità si sposa a efficacia e semplicità. Qui puoi fare una prima colazione o un pranzo veloce che può costare 15 euro oppure puoi rilassarti con un buon drink.

La tua ricetta?
Cappelletti seppie e piselli, una bella tavolozza che gioca sui toni del giallo, dell’ arancio e del verde. E’ vero sono un po’ pittore…

CAPPELLETTI SEPPIE E PISELLI

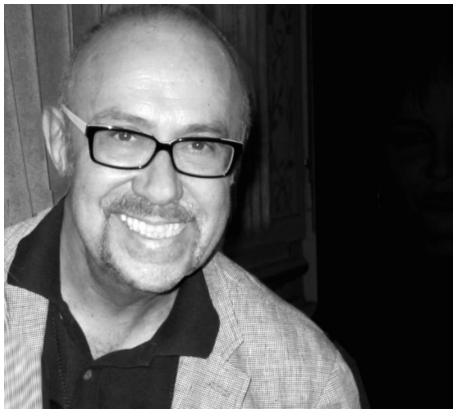
Per la pasta all’uovo
9 tuorli
9 tuorli sodi
500 gr farina 00
Per il ripeno alla seppia
190 gr ritagli di seppia
150 gr teste di seppie
8 gr colatura
100 gr fumetto di pesce
10 gr olio all’aglio
Salsa piselli
500 gr piselli
1 cipolla bianca
Limone candito

100 gr scorza di limone
100 gr acqua
100 gr zucchero
Brodo di prosciutto
600 gr prosciutto
6 litdi di acqua
Dragoncello

Procedimento
Per la pasta
Impastare tutti gli ingredienti e mettere sottovuoto per 1 notte.
Per il ripieno di seppia.
Pulire le seppie e rifilarle dandogli una forma regolare. Mettere sottovuoto con olio e gambi di prezzemolo, cuocere a 60 gradi per 8 minuti e congelare. Con le parti rimaste della seppia arrostirle bene in padella con olio e sale, dopo frullare insieme al fumetto, la colatura e l'olio all'aglio e freddare. Tagliare le teste di seppia da congelate a brunoise ed aggiungere al composto precedente. Aggiustare di sale, tenere in una tasca da pasticceria
Per la salsa di piselli
Tagliare la cipolla finemente e lasciarla appassire dolcemente fino a renderla tenera. A parte cuocere i piselli in acqua salata, scolare e frullare da caldo aggiungendo la cipolla stufata, acqua di cottura dei piselli e aggiustare di sale.
Per il brodo prosciutto
Tagliare il prosciutto a julienne e rosolare in pentola con un filo di olio fino a renderlo ben colorato, aggiungere i 6 L di l'acqua, farlo sobbollire e ridurre fino a 3 L. Filtrare togliendo il prosciutto e mettere in frigo una notte. Il giorno dopo togliere il grasso formatosi in superficie e filtrare all' etamina.
Sbollentate 100 gr di piselli freschi in acqua e sale e freddarli in acqua e ghiaccio. Sgranarli e tenere da parte.
Per il limone candito
Tagliare il limone a brunoise, sbianchire partendo da acqua

fredda e scolare a bollore, ripetere per 3 volte. Fare uno sciroppo con acqua e zucchero, versare dentro il limone sbianchito e tenere da parte.
Stendere la pasta all'uovo molto finemente, riempire con la farcia di seppia e chiudere dando la forma dei cappelletti.
Cuocere i cappelletti 2 minuti in acqua salata, scolare in una padella con un filo di olio all'aglio i piselli sgranati e il limone candito, lucidarli a fuoco spendo. In una fondina mettere alla base del piatto la salsa di piselli calda, posare sopra i cappelletti conditi, decorare il dragoncello e versare a tavola il brodo di prosciutto caldo.

INFO
Moma
Via di San Basilio, 42/43 • 00100 Roma Tel. +39 06 42011798



Cesare Zucca
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.
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 qui, in stile 'turista non turista'.