Elogio della pasta al pomodoro. Al Tre Cristi di Milano tre chef reinterpretano un classico della tradizione italiana

Tre chef per altrettante "espressioni" del piatto più semplice e più amato della tradizione culinaria italiana: la **pasta al pomodoro.** Lo scorso 24 giugno, presso il ristorante **Tre Cristi** di Milano si è svolta una irresistibile, per il palato, serata che ha messo a confronto tre chef della cucina contemporanea italiana, **Alessandro Ravanà, Marco Visciola** e **Franco Aliberti**, che hanno reinterpretato la pasta al pomodoro, un grande classico della storia gastronomica del nostro paese.

La serata è iniziata con il classico del ristorante "Tre Cristi", ***Cibo con mente***, una trasposizione artistica dei ricordi che gli spaghetti al pomodoro scatenano nella mente

dei commensali, un gioco interattivo servito su un piatto speciale e realizzato per l'occasione per riportare, boccone dopo boccone, la mente ai ricordi del passato.

Si è passati poi al ***Pomod'oro,*** dello chef Ravanà del ristorante **Il Salmoriglio** di Porto Empedocle (AG), un tortello con impasto al pomodoro, in un'acqua di pomodoro e limone.

È stata poi la volta dello chef **Marco Viscola** del ristorante

Il Marin di Genova che ha presentato il suo ***Bottondoro***, bottoni al pomodoro di pasta fresca con un sugo al pomodoro diverso e colorato per ogni bottone.

Infine, **Franco Aliberti**, resident dei **Tre Cristi** ha fatto degustare il “***100% Pomodoro***”, un piatto mono ingrediente che riutilizza anche le parti meno nobile della verdura estiva.

La cena di degustazione ha compreso la ricetta tradizionale

della pasta al pomodoro, le tre versioni degli chef e l'abbinamento con vini dell'azienda **Podere Sapaio:** due rossi del Bolghieri, Volpolo 2017 e Sapaio 2016, due diverse espressioni delle uve della costa toscana.

Le altre date

La "pasta al pomodoro" è stato il primo di una serie di eventi gastronomici organizzato da Sinergie che mettono in primo piano un piatto classico della tradizione italiana reinterpretato da grandi chef, da gustare nei loro ristoranti.

I prossimi appuntamenti in programma sono il **26 settembre** per la **Zuppa di pesce**, che si tiene al ristorante "**Il Salmoriglio" di Porto Empedocle (AG). Il 24 ottobre,** invece, sarà **Il Marin** di Genova a ospitare le variazioni della **Pasta al pesto.** Il costo della cena degustazione è di € 50 a persona.

Gli chef

Franco Aliberti

Vanta tra le sue esperienze più importanti quella con Massimo

Spigaroli all'Antica Corte Pallavicina, con **Massimiliano Alajmo** a *Le Calandre* di Padova dove ha avuto la possibilità di confrontarsi con professionisti del calibro di Gianluca Fusto. Collabora poi con **l'Erbusco di Gualtiero Marchesi** che segue anche all'apertura del **Marchesino** a Milano. Segue, l'esperienza pregnante presso il ristorante **Vite di San Patrignano**, per il progetto di centro della proposta educativa della comunità. Nel 2012 entra a far parte della brigata di **Massimo Bottura all'Osteria Francescana**, mentre nel 2014 apre il suo ristorante a Riccione, EVVIVA, dolci e cucina a scarto zero, sua cifra stilistica. Affianca poi l'attuale chef Gianni Tarabini a *La Preséf* all'interno dell'Azienda Agricola de "la Fiorida" a Mantello, in Valtellina.

Alessandro Ravanà

37 anni, di Agrigento, è approdato in cucina una decina di anni fa, ma nel suo curriculum emerge subito l'impronta dell'imprenditore, oltre che del cuoco:. Tra le esperienze più formative di Ravanà c'è "**Piazza Duomo" di Enrico Crippa**, dove affina la sua passione per la cucina e affina le tecniche di cottura e di trasformazione della materia prima. Nel 2007 apre a **Porto Empedocle** il suo ristorante, dove può elaborare una

cucina più ricercata e curata al primo posto il culto per la materia prima nel rispetto della biodiversità, a strettissimo contatto con i piccoli agricoltori locali e i pescatori in un’ottica di sostenibilità ambientale.

Marco Visciola

34 anni, ligure doc di **Bogliasco**, inizia la sua carriera al **Solito Posto di Bogliasco**, entra nel mondo Eataly e cura l’apertura di **Eataly Corea** dove lo chef prende confidenza e spunto con ingredienti asiatici e tecniche di lavorazione come le fermentazioni. Le esperienze da **Enrico Crippa a Piazza Duomo** ad Alba e da **Fabrizio Tesse alla Locanda d’Orta** hanno completato la sua formazione.

INFO

***Tre Cristi,** Via Galileo Galilei 5, angolo via Marco Polo (MI); tel 02/29062923, www.trecristimilano.com

***Il Marin Eataly**, Porto Antico, Edificio Millo (GE), tel 010/8698722, www.genova.eataly.it

Il Salmoriglio, via Roma 27, Porto Empedocle (AG), tel 0922/636613, www.ilsalmoriglio.it