

IL MONDO FESTEGGIA 'PASTA DAY': LE RICETTE DI UN TOP CHEF COREANO, UN AMERICANO E UN BRASILIANO

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

La pasta è servita!

Il 25 Ottobre è "World Pasta Day": a casa, al ristorante, in versione street food, sua Maestà la Pasta sarà festeggiata (e gustata) in tutto il mondo.



Tre top chef internazionali si sono riuniti a Pescara per realizzare una loro specialità, ognuno mantenendo le proprie origini culinarie e la propria identità. Tutti hanno scelto le paste artigianali di Rustichella d'Abruzzo che in questa occasione ha festeggiato il primo raccolto dell'anno,

Conosciamoli:

Per cavalleria, *ladies first*, ecco **Barbara Pollastrini**, Executive Chef di **Heroics**, Santa Monica California USA. Al

suo fianco **Douglas Benatti**, Chef e Proprietario di Enosteria, San Paolo, Brasile e **Chanoh Lee**, Food Artist, Seul, Corea. Li ho incontrati per parlare di viaggi, gastronomia e delle loro ricette.

BARBARA POLLASTRINI

Barbara, dove spendi un weekend libero?

Lascio Los Angeles e cerco posti tranquilli, Silver Lake è tra i miei preferiti

Un viaggio importante?

A Tokyo per lavoro e per studiare la cucina giapponese, da cui ho adottato il rispetto per un modo di cucinare intelligente, senza sprechi.

Cosa ordinano solitamente i tuoi clienti californiani?

Lei un'insalatona e lui una pasta, (che lei assaggia alla grande)

E un italiano?

Probabilmente il mio *Oh My God*, un ricco panino superfacito con salame, prosciutto, formaggio e verdure.

La tua ricetta ?

Un piatto che ho chiamato Santa Barbara (ride) no, non sono io ... solo perchè ogni ingrediente viene da Santa Barbara, una ricetta comunque ripetibile anche in Italia.



DOUGLAS BENATTI

Una buona destinazione x un weekend in Brasile?

Il litorale al nord di San Paolo

La tua ricetta?

Un'insolita carbonara di paccheri all'ananas, vongole, calamari, bacon affumicato e burro tipico del Sud del Brasile.

Se non fossi diventato uno chef, saresti stato...

Un giocatore di basket, da ragazzo ero un vero campione.

Se venissi a trovarti a San Paolo, dove mi porteresti?

Non ho dubbi, nella regione Minas Gerais: meravigliosi caseggiati coloniali, storia, ecoturismo, e gastronomia.



CHENOH LEE

Vive a Seul, Corea. Dopo due ristoranti si è trasformato in *food artist*

Seul è parecchio conciata. Scappi mai?

Sì, ma in un'ora di auto trovi villaggi dove si può trovare del vero *kimchi*.

Che auto guidi ?

Una Audi cabriolet A 5, ma il mio sogno è la Porsche oppure una Aston Martin proprio come James Bond...

Cucina coreana o italiana?

Da noi c'è molta processo fermentativo, in Italia gli ingredienti sono più utilizzati al naturale.

La tua ricetta?

Un piatto che mi ha ispirato la regione dell'Abruzzo.



Curioso nel vostro frigo di casa e di sicuro troverò..

Douglas: Formaggio e cime di rapa

Chenoh: Uova, visto che preferisco coprire solo quanto è necessario per la giornata e di sicuro mangerò delle uova.

Barbara: Uova e poco altro perché a casa cucino raramente.



Non troverò mai..

Douglas: interiora di qualsiasi animale

Chenoh: Coca Cola

Barbara: sugo di pomodoro in scatola. Deve essere fresco o niente...

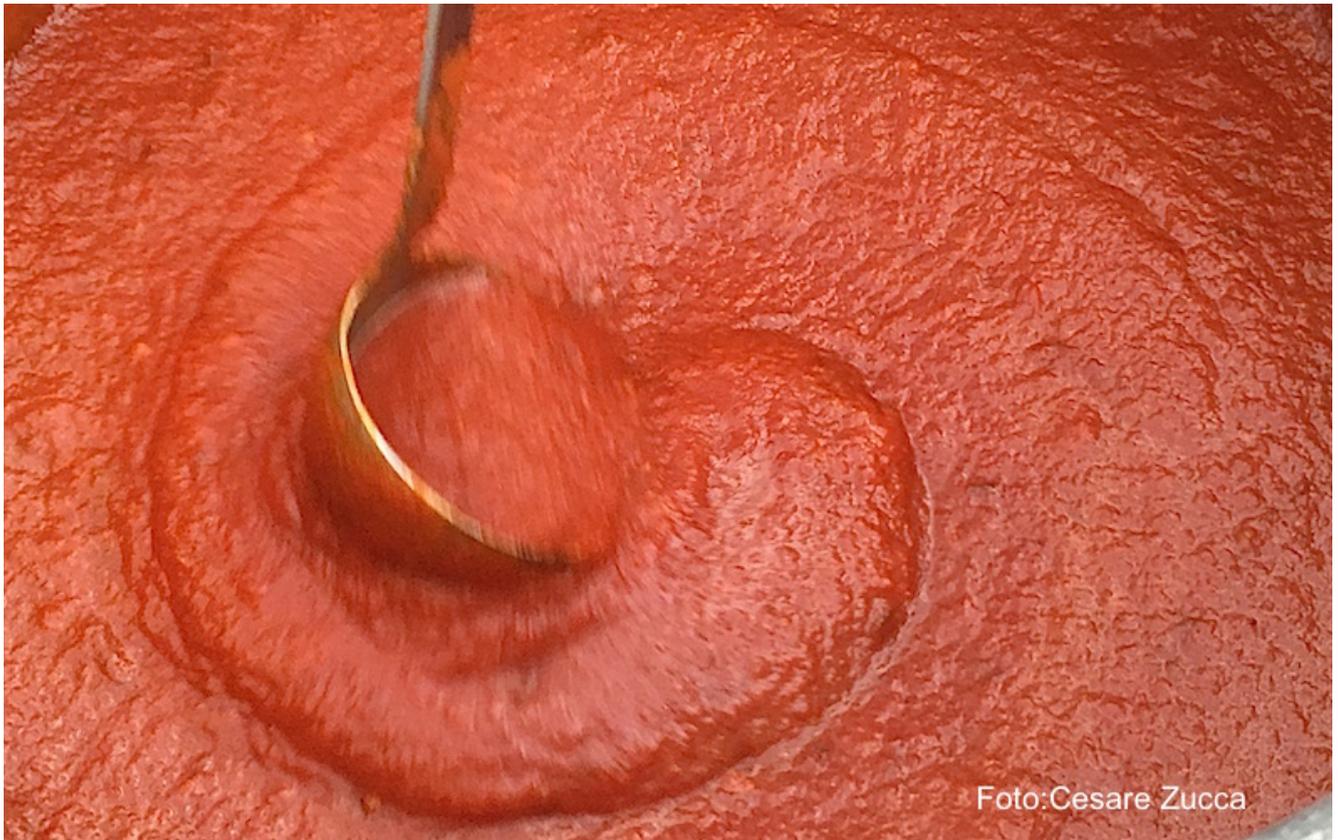


Foto: Cesare Zucca

La ricetta di Barbara Pollastrini

THE

SANTA

BARBARA



Per gli spaghetti:

80 gr di pasta blu alla spirulina Rustichella

2 gr di sale

Per la salsa

3 cucchiaini di burro fatto in casa ai ricci di mare

1 puntina di aglio tritato

Il corallo del gambero (ottenuto spremendo la testa)

Per la decorazione del piatto:

1 Gambero di Mazara

1 cucchiaino di caviale Beluga

1 riccio di mare

1 viola

Per la Pasta:

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolare al dente.

Tagliare la calotta superiore ai ricci e asportare delicatamente con un cucchiaino le uova interne, ponendole in

una terrina con del ghiaccio.

Preparare il burro fatto in casa e frullare le uova precedentemente ricavate dal riccio di mare, lasciando una lingua di riccio per la decorazione finale.

Nel frattempo, in un padella far ammorbidire il burro ai ricci a temperatura ambiente, aggiungere l'aglio e il corallo del gambero e amalgamare il tutto

Nel frattempo friggere la testa del gambero fino a che diventa croccante.

Rosolare per qualche istante la coda di gambero su una padella con un pochino di sale e pepe

Scolare gli spaghetti e versarli nel tegame, rimestare delicatamente per un minuto a fuoco spento, fino a che il burro si scioglie completamente.

Impiattare la pasta, adagiare il gambero e la sua testa al lato degli spaghetti, aggiungere del uova del riccio e il caviale.

Decorare con un fiore

La ricetta di Douglas Benatti

PACCHERI ALL'ANANAS CON VONGOLE E CALAMARI



Ingredienti

Un pacchetto di Paccheri All'Ananas Rustichella

Guanciale (0.22lb)

Pecorino (0,22 libbre)

Grana Padano (0.22lb)

Tuorlo d'uovo (0,33 libbre)

Calamari (0.44lb)

Vongole (0.44lb)

Vino bianco (1.69 once)

Cipolla (0,11 libbre)

Aglione (1 spicchio)

Bottarga (scorza)

Prosciutto croccante per decorare

Preparazione

Cuocere la pasta in acqua bollente per 12 minuti

In una padella, friggere il guanciale e l'aglio, quindi aggiungere la vongole, la cipolla e il vino. Mettere il coperchio sulla padella e far in modo che i gusci delle vongole si aprano.

Aggiungere i calamari e un minuto dopo aggiungere i tuorli, il pecorino e il grana padano, mescolando sempre con un cucchiaino.

Infine, aggiungere la pasta e un po 'di acqua di cottura.

Aggiungere il sale e la bottarga.

Decorare con prosciutto crudo e servirlo.

La ricetta di Chenou Lee

SPAGHETTI ALLA CURCUMA , ZENZERO E CARBONE



Ingredienti

Per 2 persone

1 aragosta

5 gamberi

1 calamari

100 g di mirepoix (battuto di verdure di stagione)

Puree di pomodoro 100 ml

300 ml di olio

100 g di spaghetti Rustichella d'Abruzzo curcuma, zenzero

50 g di spaghetti Rustichella d'Abruzzo al carbone

Preparazione

Sbollentare l'aragosta e togliere la pelle

Pulire i gamberi

Tagliare i calamari

Soffriggere mirepoix, aragosta e gamberi sgusciati

Aggiungi la purea di pomodoro e olio bollente per 40 minuti

Macchia e versare in padella

Cuocere la pasta

Mentre cuoci la pasta

Cuocere aragosta e gamberi e passarre i calamari in olio

Condire il pesce con limone, sale, pepe

Condire gli spaghetti l' olio e il pesce.
Aggiungere le erbe



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'.