



## Pasta italiana: ogni anno investiti mezzo miliardo di euro per l'innovazione

La pasta rimane al centro dei consumi degli italiani ma, seppur apparentemente statico, il settore negli ultimi anni ha vissuto una profonda evoluzione, in cui l'innovazione gioca un ruolo fondamentale. **AIDEPI**, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, le cui aziende iscritte coprono complessivamente circa l'80% del mercato, rappresenta un gruppo di produttori che difendono la tradizione italiana della Pasta; proprio AIDEPI ha effettuato un lungo studio per osservare i cambiamenti che hanno riguardato il settore negli ultimi anni. Secondo i dati, infatti, la pasta viene consumata almeno cinque volte a settimana ma la scelta sul tipo di pasta è dettata da vari fattori, che vanno dalle scelte personali alle necessità dettate da intolleranze o allergie alimentari. Secondo un'indagine IRI, 1 italiano su 2 (48%) si dice interessato a nuovi ingredienti, nuovi prodotti e nuovi tipi di pasta. Per queste ragioni, le aziende negli anni hanno scelto di affidarsi all'innovazione per ampliare l'offerta dei prodotti e gli scaffali dei supermercati si sono riempiti di nuovi prodotti: pasta biologica, pasta senza glutine, pasta realizzata con farine speciali come il Farro, il Kamut e anche la Canapa. Secondo una stima di AIDEPI, i pastai italiani investono in innovazione, ricerca e sviluppo circa 500 milioni di euro l'anno, il 10% del fatturato del settore, per migliorare la qualità, guardando alla pasta del futuro. L'innovazione tocca in primis gli impianti stessi dei pastifici, che sono stati ampliati e sono stati realizzati impianti sempre più moderni e sofisticati, che possono impastare e

trafilare fino a 7mila kg/ora di pasta, e processi di essiccazione sempre più sofisticati e personalizzati per ogni formato. Anche la competenza e la formazione del professionale hanno subito profondi mutamenti perché l'apporto umano resta imprescindibile e controlla un sistema di produzione sempre più complesso. Rispetto a 30 o 50 anni fa, la pasta è di qualità superiore e tiene meglio la cottura; ciò deriva non solo dalle nuove tecniche di lavorazione, ma anche perché sono stati cercati i grani migliori anche in giro per il mondo. L'innovazione nell'offerta di nuovi prodotti per i consumatori, si concretizza anche nella progettazione di nuovi formati. Corta o lunga, liscia o rigata, fine, piena o bucata: secondo AIDEPI oggi sono circa 300 i formati prodotti e consumati in Italia. La campagna **We Love Pasta** nasce per promuovere la cultura della Pasta, simbolo del Made in Italy sulle tavole di tutto il mondo, e della dieta mediterranea, considerata patrimonio immateriale dell'Umanità.

**Manuela Di Luccio**

**Aidepi We Love Pasta**

Viale del Poggio Fiorito, 61

00144, Roma



**[Granoro: un sito per far](#)**

# conoscere il racconto della filiera 100% pugliese

Un sito nuovo, più tecnico e approfondito, in cui trova espressione il racconto dell'intera filiera della linea "**Dedicato**": è questo l'innovativo progetto di **Granoro**, pastificio pugliese votato alla qualità su grande produzione.

Il pastificio ha una storia lunghissima che si intreccia con quella della famiglia Mastromauro, pastai fin dal 1930; ma è nel 1967 che Granoro vede la luce grazie ad **Attilio Mastromauro** che inaugura la sua azienda, con il nuovo nome, a Corato (Bari). Le scelte della famiglia Mastromauro si sono rivelate da subito lungimiranti e vincenti, seppur in apparente controtendenza, come la scelta di avere uno stabilimento unico. Oggi l'azienda fa un ulteriore passo avanti e, seguendo l'evoluzione della comunicazione digitale, ha deciso di aprire virtualmente le porte del proprio stabilimento e coinvolgere il consumatore in una storia che narra tutti i passaggi produttivi, dalla coltivazione al packaging, della linea "Dedicato" ovvero una pasta ottenuta con una filiera esclusiva, fatta al 100% con grani pugliesi. Il progetto "Dedicato", infatti, parte innanzitutto dalla coltivazione e selezione dei migliori grani di Puglia decorticati a pietra e macinati lentamente, da cui deriva solo semola a grana grossa, con ottima qualità e quantità di glutine, e poi impastata con acqua pura che arriva dalle sorgenti di Caposele e di Cassano Irpino; la pasta viene poi trafilata al bronzo dolce, che dona ad ogni chicco di pasta la giusta rugosità, ed infine essiccata lentamente, a basse temperature, che ne preservano il colore giallo dorato e il profumo del grano maturo. Il risultato è una pasta con un'ottima tenuta di cottura, dall'ottima consistenza e dal sapore genuino di grano. "La nostra tradizione è strettamente legata al territorio" – spiega l'Ad del Pastificio Granoro **Marina Mastromauro** – "Con il progetto Dedicato vogliamo

contribuire a rafforzare un legame diretto tra agricoltori e consumatori, basato sulla condivisione di valori come il rispetto dell'ambiente, il recupero della tradizione, la genuinità dei prodotti pugliesi”.

**Manuela Di Luccio**

[www.granorodedicato.it](http://www.granorodedicato.it)



## **L' onda circolare che crea un sasso lanciato in mare**

Ricetta dello chef **Paolo Gramaglia** del [Ristorante President](#) di Pompei

Ingredienti per 4 persone

**Per l' emulsione di crema di limone**

200 g succo di limone sorrentino  
600 g olio extravergine di oliva  
tre g di Axsantana  
sale q.b.

### **Per la citronette**

200 g succo di limone  
600 g olio extravergine di oliva  
sale q.b.

### **Per il disco di carpaccio di ricciola**

480 g di polpa di ricciola

### **Per la neve di Parmigiano Reggiano**

250 g Parmigiano Reggiano  
250 g panna fresca

### **Per i bottoni di chinotto**

300 g di succo di chinotto

### **Per le zeste di limone**

la buccia di un limone

### **Varie**

sale maldon  
fiorellini eduli  
caviale di pesce volante

### **Procedimento**

*Per l' emulsione di crema di limone:* frullare il succo di limone al mixer aggiungendo a filo l' olio extravergine, salare e poi riempire un biberon da cucina.

*Per la citronette:* aggiungere al succo di yuzu l' olio extravergine, frullare al mixer ad immersione, salare e poi riempire in biberon da cucina.

*Per il disco di carpaccio di ricciola:* battere a coltello la polpa di ricciola e dividerla in quattro palline da 120 g e con l' ausilio della carta forno e di un coppa pasta di

diametro 20 cm formare 4 dischi di ricciola battuta. Abbattere a -40°.

*Per la neve di Parmigiano Reggiano:* unire il Parmigiano Reggiano alla panna riempite un bicchiere da Pacoget. Abbattere la temperatura a -40° e poi portarla a -18°. Pacossare.

*Per i bottoni di chinotto:* frullare il chinotto con un dito di acqua fredda e poi riempire un biberon da cucina

*Per le zeste di limone:* tagliare la buccia dello limone a fili sottilissimi per poi passarla tre volte tra l' acqua calda e l' acqua fredda. Conservare poi le zeste in acqua fredda.

*Preparazione del piatto:* in un piatto bianco lucido e grande inserire il disco di ricciola e portato a temperatura ambiente. Condire con la citronette di limone, formare dei cerchi concentrici con la crema di limone, disporre lungo le circonferenze dei bottoncini di chinotto o del caviale di pesce volante e zeste di limone . Aggiungere al centro la neve di parmigiano e dei cristalli di sale maldon.



## Souffle al Parmigiano Reggiano

Ricetta dello chef **Silvio Battistoni** del [Ristorante Le Colonne](#) di Sacromonte di Varese

**Ingredienti:**

- burro g 70
- farina bianca g 70
- latte mezzo litro
- Parmigiano Reggiano grattugiato g 50
- quattro uova
- Sale, pepe, olio al tartufo

## **Procedimento**

Preparare una besciamella con 50 g di burro e 50 g di farina, cuocere preparando un roux e unire mezzo litro di latte caldo e far cuocere per 10 minuti.

Alla besciamella aggiungere 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, due uova intere oltre a un rosso e due bianchi montati a neve, sale, pepe, e 2 gocce d'olio al tartufo.

Riempire gli stampini preventivamente imburrati e leggermente infarinati. Cuocere a bagnomaria per 25 minuti in forno ventilato a 220°.



# **Millefoglie di Parmigiano Reggiano croccante**

Una ricetta del [Ristorante Salgari Hotel Saccardi & Spa di Caselle di Sommacampagna \(VR\)](#)

## **Ingredienti per due persone**

100 g Parmigiano Reggiano

un pomodoro verde  
sei pomodorini Pachino  
una melanzana  
250 g robiola  
30 g germogli di soia  
20 g erbe miste (timo, maggiorana, erba cipollina)  
olio extra vergine d'oliva  
sale qb  
pepe qb

### **Procedimento**

Mettere la carta da forno su una placca e disporre il Parmigiano Reggiano a mucchietti da 12 gr circa, allargarli leggermente con l'aiuto di un cucchiaio.

Infornarli a forno preriscaldato a 190° per 6/7 minuti.

Tagliare il pomodoro verde e la melanzana a fettine di spessore 2mm circa e disidratarli in forno a 290° per 1 ora.

Preparare una mousse alle erbe utilizzando l'eccedenza di parmigiano, metà robiola, un pizzico di sale e pepe, un filo d'olio di oliva e le erbe. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Appassire i pomodorini in forno, passarli nel cutter con il resto di robiola, un po' di parmigiano, sale, pepe e olio, per ottenere una mousse.

Comporre quindi il tutto: preparare una base con i germogli di soia, appoggiare una cialda di Parmigiano, una fettina di melanzana disidratata, aiutandosi con 2 cucchiaini, aggiungere le quenelle di robiola e erbe e di mousse al pomodoro, ripetere quindi l'operazione su più strati.

Infine guarnire a piacere.



# Omaggio al Parmigiano Reggiano

Sformatino di Parmigiano Reggiano di montagna, levistico, pera, pinoli e Lancellotta croccante

Ricetta di **Emilio Barbieri** di [Strada Facendo](#) di Modena

*Ricetta per quattro persone*

## **Parmigiano Reggiano**

150 g panna; 150 g Parmigiano Reggiano; cinque tuorli; cinque albumi

Cottura a 120 gradi a 90% del vapore per 12 minuti

## **Levistico**

60 g melissa; 30 g burro; 20 g scalogno; 50 ml vino bianco; 100 ml fondo di verdure; 100 ml Panna densa; Sale Pepe macinato

## **Pera**

**Una pera** tagliata a cubetti saltata in 20 g di burro e sfumata con vino bianco

## **Lancellotta**

70 g patata cotta; 120 g Lancellotta ristretta; tre uova; 60 g farina; 20 g zucchero

Frullare tutto poi mettere nel sifone. Versare in un pirottino e cuocere un minuto e trenta in microonde

## **Pinoli**

100 g pinoli tostati e frullati

## **Wafer di Parmigiano Reggiano**

125 g burro pomata; 125 g farina di frumento; 125 g Parmigiano Reggiano; un uovo

Mettere tutto in planetaria e far riposare per 6 ore. Stendere l'impasto alto un cm su due fogli di carta forno . Con coppa pasta di 7 cm fare dei dischi e cuocere a 160 gradi per 7\8 minuti

### **Crema di Parmigiano Reggiano**

30g g farina; 40 g burro ; 250 ml di latte; 130 g Parmigiano Reggiano

Consistenza di una besciamella.

### **Gelato di Parmigiano Reggiano**

350 g Parmigiano Reggiano; 250 g panna; 50 ml latte; noce moscata q.b.; 20 g pane bagnato nel latte

Mettere tutto in pako jet a -20.



# **Tortino di Parmigiano Reggiano con crema di formaggio allo zabaione**

Ricetta dello chef **Lello Lonigro** del [Ristorante Opera](#) di Bari  
per quattro persone

### **Ingredienti per il tortino**

100 g farina  
due uova

100 g burro  
200 g cioccolato bianco  
50 g Parmigiano reggiano

### **Ingredienti per lo zabaione al formaggio**

due tuorli  
80 g zucchero  
30 g Parmigiano Reggiano  
30 g Amaretto di Saronno.

### **Procedimento**

Fondere a bagnomaria il cioccolato, unire successivamente il burro fuso, i tuorli, il Parmigiano Reggiano grattugiato, la farina e infine gli albumi montati a neve, versare il composto ottenuto in stampini imburrati e infornare per 8 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Per la crema: montare a bagnomaria i due tuorli con lo zucchero, unire lentamente il Parmigiano grattugiato e infine l'amaretto, decorare il piatto con la crema tiepida e foglie di menta fresca, sfornare il tortino e servire caldo.



## **Risotto al Parmigiano Reggiano, infuso di latte, aceto balsamico**

Ricetta di Luca Marchini, chef patron del Ristorante L'Erba del Re a Modena.

### Ingredienti

320 g di riso di Carnaroli

500 g di latte  
400 g di Parmigiano Reggiano 28 mesi grattugiato  
crosta di Parmigiano Reggiano  
una cipolla  
una carota  
un bastoncino di sedano  
sale  
un cucchiaio di olio d'oliva  
Aceto Balsamico di Modena

### Preparazione

**Per fare l'infuso del latte e Parmigiano Reggiano:** in una casseruola mescolare il latte e il Parmigiano Reggiano. Portare a 65 ° C per un'ora, quindi mettere in frigorifero per 12 ore e dopo passarlo a setaccio.

**Per fare la verdura:** in una grande casseruola aggiungere due litri d'acqua. Aggiungere la carota, la cipolla e il sedano approssimativamente tagliati. Bollire rapidamente per 20 minuti poi cuocere per altri 20 minuti.

**Per fare il risotto:** in una grande casseruola, aggiungere l'olio d'oliva e il riso. Tostare delicatamente il riso per 1 minuto, prima di aggiungere un mestolo di sostanze vegetali, un pizzico di sale e un pò latte di latte. Quando il riso ha assorbito il liquido, ripetere, mescolando, fino a quando il riso sarà cotto. Assaggiare per equilibrare il livello di sale e aggiungere la crosta di Parmigiano Reggiano bollita tagliata in cubetti. Infine, se necessario, aggiungere sale.

Adagiare sul piatto e decorare con alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena.

### **Ristorante L'Erba del Re**

Via Castelmaraldo, 45

41121 Modena

Tel. 059 218188

[www.lerbadelre.it](http://www.lerbadelre.it)



# Spuma di Parmigiano Reggiano con mostarda di pere

Ricetta creata da **Olatz Agoues**, chef patron del [Ristorante A Mangiare](#) di Reggio Emilia

## Ingredienti

100g di Parmigiano Reggiano  
100g di panna fresca di giornata  
100g di latte intero

Mescolare il tutto, caricare un sifone con cartuccia di azoto.

## Per la mostarda

una pera abate  
zucchero qb  
gocce di senape

Tagliare la pera a fettine sottili, aggiungere lo zucchero e un po' di acqua e farla scioppiare.

A fine cottura dopo che si è raffreddata aggiungere 2/3 gocce di essenza di senape

Per il piatto : mettere alla base la pera e spumare come fosse un gelato di panna il composto del sifone.

## **Ristorante A Mangiare**

Viale Monte Grappa, 3

42121 Reggio Emilia

Tel. 0522 433600

[www.ristoranteamangiare.it](http://www.ristoranteamangiare.it)



# Bottone di Parmigiano Reggiano liquido con pistacchi

Ricetta dello chef **Bernard Fournier** del [Ristorante Da Candida](#) a Campione d'Italia

## Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

500g di semola  
250g di farina 00  
cinque uova  
120g di tuorlo  
15g sale fino

Per la fonduta di Parmigiano Reggiano:

300g di panna  
100g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
un pistacchio tostato e salato per ogni bottone

## **Ristorante da Candida**

Viale Marco da Campione, 4  
Campione d'Italia  
22060 Italia – 6911 Svizzera  
Tel. +41 (0) 91 649 75 41  
[www.dacandida.ch](http://www.dacandida.ch)



# Riso bianco e nero con Parmigiano Reggiano e guanciale croccante

Ricetta di [Lokanda Devetak 1870](#), a Savogna d'Isonso (GO)

## Ingredienti

300 g di riso Carnaroli  
150 g di riso nero selvaggio Canada  
200 g di Parmigiano  
mezza cipolla  
quattro cucchiari di olio extravergine d'oliva  
200 ml di vino bianco secco  
brodo vegetale  
otto fette di guanciale  
200 ml di panna da cucina  
una noce di burro

## Preparazione

Tostare il riso con un filo d'olio e la cipolla affettata.  
Bagnare con il vino e cuocere per 10 minuti.

Intanto bollire il riso nero in abbondante acqua. Scolarlo e unirlo al riso bianco.

Fondere metà del formaggio a parte con un po' di panna da cucina.

Continuare la cottura del riso bagnando con il brodo e aggiungere la fonduta. Regolare di sale e mantecare con una noce di burro.

A cottura ultimata servirlo con qualche scaglia di Parmigiano reggiano ed il guanciale croccante, passato al forno qualche minuto.

## **LOKANDA DEVETAK 1870**

San Michele del Carso

34070 Savogna d'Isonzo (GO)

Tel. 0481 882488

[www.devetak.com](http://www.devetak.com)

---



## **Le Vitel Etonné: classico con brio e un pizzico di allegria**

Prima del locale stesso, aperto nel 2001 nel cuore di Torino, a due passi da Palazzo Reale, è nato il suo nome, [Le Vitel Etonné](#): un divertente gioco di parole che richiama uno dei piatti cardine della cucina piemontese (e del ristorante stesso), suggerendo al contempo il mood di un luogo accogliente e informale, in cui l'avventore si sente subito a proprio agio. Come ci racconta Luisa Pandolfi, una dei cinque soci del "Vitello" (così il locale è chiamato dai clienti più affezionati), nonché maître: "L'offerta ha assunto sempre più una connotazione locale e, soprattutto, dalla pasta fresca al pane fino ai dolci, gelato compreso, ogni proposta è prodotta da noi quotidianamente".

Protagonisti indiscussi sono i piatti della tradizione piemontese, a tratti riproposta con fedeltà, a tratti reinterpretata con brio e leggerezza, e declinata in un menu variato tendenzialmente ogni settimana ma, di fatto, quasi ogni giorno, perché, sottolinea Luisa, "Non teniamo scorte. Attingiamo, quindi, a ciò che di meglio troviamo, ad esempio, dai contadini di Porta Palazzo e dai nostri fornitori di carne di Fassone, di formaggi di alpeggio della Valle di Susa e di antiche farine locali, con cui i rapporti sono consolidati da anni".

Diamo allora un'occhiata alla carta di questa evoluta osteria



con una cinquantina di coperti (oltre i venti del dehor), che alla somministrazione ha aggiunto l'attività di produzione e vendita di pasta fresca al dettaglio, per soddisfare le sempre più pressanti richieste della clientela. Per ogni portata il cliente ha a disposizione quattro-cinque proposte. Tra i primi il piatto forte sono i classici tajarin, preparati secondo la ricetta tradizionale con 36 tuorli per chilo di farina, e proposti con i più diversi condimenti: nel giorno in cui scriviamo, per esempio, con asparagi e ricotta di bufala o con zucchine novelle. E poi agnolotti piemontesi, tagliatelle con salsiccia di Bra, plin al Parmigiano Reggiano e Martin Sec. Tra i secondi, al vitello tonnato si affianca carne cruda battuta al coltello, tartare di ricciola servita con insalatina e diverse ricette di pesce. Sul fronte dei dolci spiccano una soffice crema di mascarpone con cioccolato amaro e biscotto al cioccolato, mentre gelati e sorbetti sono realizzati al momento, utilizzando ingredienti stagionali. La bella cantina ottocentesca, con volte a botte e mattoni a vista, ospita 300 etichette circa, rigorosamente italiane e con una predominanza di rossi piemontesi. Quasi tutte sono servite anche al calice.

Tra le particolarità del locale va segnalato il suo orario di apertura, da mezzogiorno a mezzanotte. "Chiunque voglia venire a mangiarsi un piatto di tajarin alle cinque del pomeriggio può tranquillamente farlo – sottolinea Luisa –. Abbiamo inoltre predisposto un servizio di take away per rispondere alla richiesta dei clienti, che, prenotando, possono passare a prendersi piatti cucinati e la pasta fresca da portarsi a casa". Infine, per nutrire il corpo ma anche l'anima, da qualche mese il ristorante ha avviato una collaborazione sempre più stretta con la libreria L'Ibrida Bottega (i cui titolari sono anche soci di Le Vitel Etonné). Tra cene organizzate in libreria, libri esposti nel ristorante e iniziative varie, il connubio si prospetta promettente per mente e palato.

**Le Vitel Etonné**

**Vivande e Bevande**

Via San Francesco da Paola, 4

10123 Torino

Tel. 011 8124621

[www.leviteletonne.com](http://www.leviteletonne.com)

---



## **I primi 100 anni delle fettuccine Alfredo**

Nel 1914 in Via della Scrofa compare un giovane dagli inconfondibili baffi neri. **Alfredo Di Lelio** trasforma la precedente bottega di oli e vini in un vero e proprio ristorante: [Alfredo alla Scrofa](#). Negli anni il locale diventa talmente famoso e apprezzato da conquistare una fama internazionale, arrivando ad attirare l'attenzione di tutti gli ospiti illustri che transitano per la grande città.

Nel 1917, per esaudire il desiderio della moglie Ines, incinta e desiderosa di un boccone che desse a lei e al suo bimbo energia, sapore, calore, Alfredo inventa un piatto semplicissimo che, grazie alla frequentazione di famosi personaggi dello spettacolo, conquisterà i palati di tutto il mondo: le fettuccine Alfredo.

Infatti, pochi anni dopo, nel 1920 due divi di Hollywood, **Douglas Fairbanks** e **Mary Pickford**, detta "la fidanzatina d'America", festeggiano la loro luna di miele in Europa. Durante il viaggio di nozze assaggiano le Fettuccine Alfredo presso il ristorante Alfredo alla Scrofa di Via della Scrofa, in pieno centro di Roma. Il piatto, preparato con estrema

semplicità ma dal gusto unico e genuino, li conquista subito. Al loro ritorno in America racconteranno a tutti delle famose Fettuccine e suggelleranno il ricordo con il dono di una coppia di posate d'oro, forchetta e cucchiaio, con la loro dedica.

A guidare oggi l'attività sono **Veronica Salvatori e Mario Mozzetti**, eredi del ristorante ceduto da Alfredo ai propri bisnonni nel 1943, abili imprenditori capaci di portare alle stelle il locale proprio negli anni d'oro della capitale, quelli della Dolce Vita. Veronica e Mario continuano il viaggio intrapreso più di 70 anni fa dai loro bisnonni e promuovono oggi il valore delle Fettuccine Alfredo, non solo come piatto della cultura gastronomica ma come patrimonio nazionale e storico italiano. Proprio per questo *Alfredo alla Scrofa* incarna anche un progetto di internazionalizzazione del brand per esportare il marchio all'estero e portare la vera italianità nel mondo.



I tanti volti che popolano le pareti del ristorante, così come la galleria con gli oltre 50 libri delle firme, testimoniano la risonanza internazionale del luogo, meta prediletta di personaggi come Salvador Dalì, Gabriele D'Annunzio, Filippo Tommaso Marinetti, Federico Leopoldo Principe di Russia, oppure il Gaetano Borbone principe di Parma che firma la dedica "Alfredo l'imperatore delle fettuccine" nella piccola e intima Sala dei Reali.

Ma Alfredo alla Scrofa fu soprattutto luogo d'elezione di attori, registi e personaggi del cinema del panorama internazionale, che venivano qui a mangiare le famose Fettuccine di cui parlavano tutti in America. Ancora oggi si ricorda di quando **Tony Curtis**, vestito da cameriere, si divertiva a servire ai tavoli, **Ava Gardner e Walter Chiari** venivano per il loro tavolo segreto, oppure **Brigitte Bardot**

nell'uscire veniva assalita dai flash di mille obiettivi, come testimonia una delle foto della Sala Hollywood.

**Ristorante Alfredo alla Scrofa**

Via della Scrofa 104,A

00186 ROMA

Tel . +39 06.68806163

[www.alfredoallascrofa.com](http://www.alfredoallascrofa.com)