

PASTA EXCELLENCE: A MARZO L'EDIZIONE 2020

ROMA\ aise\ - Che sia lunga o corta, fresca o secca, non c'è dubbio che la pasta rappresenti la migliore espressione del cibo Made in Italy. È pressoché incalcolabile il numero delle preparazioni entrate a far parte dei ricettari tradizionali di ogni regione, e non esiste un ristorante italiano nel mondo che non abbia in carta una proposta classica o innovativa, più o meno corposa. Osannata da medici e nutrizionisti sostenitori della dieta mediterranea, la pasta sviluppa altresì a livello globale un fatturato che sembra premiare sempre di più l'impegno dei pastifici artigianali, ed è proprio queste eccellenze che "Pasta Excellence" vuole promuovere nell'evento in programma dal 28 al 30 marzo a Roma. "Abbiamo voluto fortemente questo evento - afferma l'ideatore Pietro Ciccotti - siamo convinti che a Roma non possa mancare un appuntamento dedicato ad un alimento che è alla base della cultura gastronomica italiana. La formula è quella che sino ad ora ci ha caratterizzati e premiati: una piazza d'affari per professionisti del settore aperta al pubblico, espositori attentamente selezionati, una folta rappresentanza dei migliori chef italiani protagonisti di cooking show e lezioni di cucina, alcuni seminari a tema tra cui una tavola rotonda dal titolo Culto pasta per un confronto tra esperti su un simbolo nazionale". 40 chef italiani di cui 10 insigniti della stella Michelin daranno vita nelle aule didattiche a 28 cooking show - 14 dedicati a ricette tradizionali e 14 a piatti gourmet - e a 8 lezioni di cucina a cura degli chef docenti di Coquis. Saranno presenti espositori selezionati tra pastifici, produttori di condimenti e aziende vinicole. Nel corso dell'evento verranno inoltre assegnati i "Premi Pasta Excellence" votati da una giuria esterna formata da rappresentanti delle principali testate del settore, chiamata a decretare i migliori primi piatti presenti nei ristoranti della Capitale. Sono i ricordi e la memoria a rendere la pasta un alimento speciale, per il fatto di essere da sempre presente nelle nostre vite. "La festa, i profumi, i ricordi, le tovaglie stese, i territori, i contadini, l'aia, la coltura e la cultura. Tutto questo per me è la pasta" dichiara Mauro Secondi di Pastificio Secondi. "Mia madre mi raccontava con orrore che quando ero in carrozzina e mi portavano al ristorante, nel tragitto tra cucina e sala mio padre e i camerieri mi davano da mangiare la pasta preparata per clienti ed io ero felice. La pasta rappresenta l'amore delle persone che erano lì con me" ricorda Arcangelo Dandini, chef del ristorante L'Arcangelo. E ancora Davide Del Duca, chef di Osteria Fernanda, per cui "la pasta è un alimento versatile, soprattutto quella secca per me rappresenta l'italianità e non può mancare nel menu di uno chef creativo". "La pasta è nel nostro Dna, e questa forte identificazione la trasmettiamo anche all'estero. È stato il profumo della pasta preparata da mia madre che mi ha portato ad amare questo lavoro" afferma Giuseppe Di Iorio, chef di Aroma Restaurant (1 stella Michelin). Infine la visione esterofila di Gigi Nastri, chef da sempre amico di Excellence: "Da qualche tempo mi trovo spesso negli Stati Uniti, dove la pasta è l'essenza dell'italianità. Il problema è che c'è ancora una cultura molto arretrata su questo prodotto e spesso si trovano ricette che da noi non esistono come la chicken parmigiana. Gli eventi sulla pasta sono fondamentali per far capire il lavoro che c'è dietro e per trasmettere il vero significato che questo alimento ha per noi". "Pasta Excellence" si svolgerà nella sede del centro di alta formazione Coquis by Excellence Academy a via Flaminia 575 a Roma, sabato 28 e domenica 29 marzo dalle 12,00 alle 19,00. Lunedì 30 marzo dalle 10,00 alle 13,00. (aise)