

GASTRONOMIA

A base di pasta 6 piatti nuovi 6

di LUIGI VERONELLI

Dalle dalle dalle 'o cocuzziello squiglia: il divino (ehm, ehm) Gualtiero Marchesi, auspici Lidia Valenti, deliziosa pi-er-re, ed il premiato pastificio Voiello, ha «creato» — una sera dell'ultimo giugno, nelle cucine del suo ristorante, via Bonvesin de la Riva — «6 piatti nuovi 6» a base di pasta.

Cito a braccio. Brillat Savarin, Aforismi: vale più un piatto nuovo, per la felicità degli uomini, che la scoperta d'una stella. Calcol' allora tu — lettore, amico mio — la somma di riconoscenza che gli è dovuta, al Gualtiero: tofarelle alla purea di legumi; insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina; zuppa di vongole al cerfoglio, trenette spezzettate; lasagnette alla ratatouille di melanzane, peperoni e pomodori; astice della Bretagna, salsa al burro d'astice, gigantonì rigati; scaloppa di fegato d'oca, salsa al marsala, tartufi di Norcia, gnocchetti sardi alla crema.

Ero tra i testimoni. Anche pei vini benedissi l'ora della mia scelta difficile (abbandonare i libri per inforcar forchette); Mumm Cordon Rouge 1973 in Magnum, Pinot di Franciacorta 1980 della Cà del Bosco, Torre di Giano cru Il Pino 1978 di Giorgio Lungarotti, Cabernet Sauvignon cru Terre Rosse

1978 di Enrico Vallania e Torcolato 1977 dei fratelli Maculàn.

Massì, anche pei vini (fosse mai — m'ero detto — ci servisse il suo spumante casolino). N'è nato, vaddassè, il dialoghetto morale.

Dialoghetto morale tra Gualtiero Marchesi, chef principe, con l'intervento di Mario Nervegna, amministratore delegato del premiato pastificio Voiello, e un giornalista impunito.

Io: Gualtiero, so' carute 'e maccarune dint' 'o ccaso».

Nervegna: «Non i maccheroni: le tofarelle, gli spaghetti, le trenette, le lasagnette, i gigantonì rigati e gli gnocchetti sardi; sei tra i novantasette tipi di pasta che produciamo».

Gualtiero: «Non scelti a caso. Gli spaghetti son divenuti, non piatto di pasta e vongole, elementi da decorare, ad uno ad uno, con erba cipollina e caviale; le tofarelle si sono fatte delicate raccoglitrice di una purea di legumi; i "malloreddus", gnocchetti sardi, accompagnatori ideali per una scaloppa di fegato d'oca con tartufi di Norcia, continua continua».

Io: «Bravi loro, a scegliere te, 'sti amici napoletani: 'o curallaro ll'addà faà 'o turrese».

Gualtiero: «A smentire la tua guida rossa... di vergogna».

Io: «Rossa d'orgoglio ('a gatta, quanno nun pò arrivà a 'o lardo, dice ca fete). Acqua passata, o Gualtiero. Del resto anch'e proprio l'acqua che nun cammina fa pantano e fete».

