

ANNO XV

86

maggio 2010

Pasta & Pastai

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

MERCATO
Il frozen food
piace al 67% degli italiani

CONSUMI
Il trend dinamico
dell'integrale fa da traino alla pasta

ECONOMIA
"La crisi è alle spalle:
l'industria alimentare torna in attivo"

**TECNICHE
DI PRODUZIONE**
Pastorizzazione della pasta fresca:
come approcciarsi al processo



Fare la pasta a mano comunica affetto

Erika Maggiora non ha dubbi: "L'obiettivo dei corsi è quello di fornire delle basi importanti che permettano a ognuno di muoversi con una certa consapevolezza non solo in cucina, ma anche nell'acquisto delle materie prime".

di Sarah Scaparone

La pasta è un piatto fondamentale del menu italiano ed è importante saperlo cucinare bene. Questo è, in estrema sintesi, il pensiero di Erika Maggiora, Cordon Bleu torinese allieva di grandi maestri della cucina internazionale come Gualtiero Marchesi o Paul Bocuse. Figlia d'arte, la madre Elena nel 1973 ha aperto per prima in Piemonte una scuola di cucina, da ol-

tre dieci anni gestisce con grande passione "La Maggiorana", scuola d'arte culinaria di Rivoli. In un ambiente sofisticato, ma conviviale, Erika lavora alla continua ricerca della trasformazione di prodotti di qualità in piatti di alta cucina e per questo organizza ogni anno, oltre ai corsi base su tre livelli, lezioni monotematiche dalle più tradizionali alle più originali.

I corsi dedicati alla pasta

"Nel mio programma - dichiara Erika Maggiora - non mancano mai un paio di corsi all'anno dedicati alla pasta che toccano dalle ricette più classiche a piatti decisamente non convenzionali come, per esempio, le pappardelle ripiene di branzino in salsa di polpa di granchio. In alcune lezioni utilizzo la pasta corta come quella di

Spaghetti marini di farro e seppie



Erika Maggiora,
cordon bleu - Scuola di cucina
"La Maggiorana".

Ingredienti per 4 persone:

300 g di spaghetti di farro, 250 g di seppie
1 peperone rosso, 1 zucchina, 1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di vino bianco,
2/3 cucchiaini di fumetto di pesce
olio extra vergine di oliva, sale e peperoncino q.

Preparazione:

Lavare il peperone e passarlo sulla fiamma diretta per abbrustolirlo, quindi farlo intiepidire e privarlo della pelle. Una volta ben ripulito dalla pelle tagliare a julienne. Pulire attentamente le seppie e farle bollire in acqua fino a cottura. Una volta cotte tagliare i tentacoli mantenendoli per la loro lunghezza, quindi tagliare la seppia molto finemente a simulare la forma degli spaghetti. Pulire la zucchina, tagliarla a julienne e saltarla in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, regolare di sale e aggiungere, a piacimento, un poco di peperoncino, sfumare con il vino bianco e bagnare con il fumetto di pesce, quindi aggiungere il peperone e portare a cottura. Cuocere gli spaghetti di farro in abbondante acqua salata, scolare al dente e versare nella padella con le verdure, unire la seppia, far saltare velocemente a fiamma alta e servire.

Gragnano, tra le mie preferite, ma uno dei cavalli di battaglia delle mie lezioni è sicuramente la preparazione della pasta fresca.

Lavorare la pasta a mano - prosegue Erika Maggiora - consente di realizzare un piatto che ha un'espressione di rilievo, che comunica un affetto e che ha un gusto completamente diverso da quello di una pasta fresca acquistata già pronta".

I segreti per preparare la pasta all'uovo

Non è un caso, dunque, che tra le ricette insegnate a più e meno giovani appassionati di cucina compaiano i segreti per preparare la pasta all'uovo e i ripieni per ravioli, tortellini e agnolotti. O ancora nelle lezioni dedicate ai menù di Natale le Piramidi di castagne ai fagioli e gamberi o i ravioli al nero di seppia al profumo di lime. L'attenzione per il primo piatto è evidenziata anche dalle lezioni monotematiche dedicate alla pasta fresca che, fino a pochi anni fa, erano gestite dalle sorelle Simili di Bologna, superbe

nel preparare dai tortellini bolognesi ai bauletti d'anatra all'arancia. Oggi tutti i corsi sono tenuti da Erika che ama ricordare un piatto simbolo della storia culinaria della sua famiglia: il Capriccio di Venere. "Si tratta di una ricetta che risale a una quarantina di anni fa - spiega Maggiora - e che è stata insegnata a mia madre da Armando Zanetti, grande chef del ristorante Vecchia Lanterna di Torino.

Già allora mia madre portava le sue allieve a lezione da lui per imparare questo piatto d'effetto che oggi amo riproporre nei miei corsi".

Gli ingredienti per questo primo dal risultato assicurato sono semplici: uova, farina, olio, sale e pepe per la preparazione della pasta; ricotta, spinaci, parmigiano e un uovo intero per il suo ripieno.

Le finalità dei corsi

"Obiettivo dei corsi - continua Erika Maggiora - è quello di fornire delle basi importanti che possano permettere a ognuno di muoversi con una certa consape-

volezza non solo in cucina, ma anche nell'acquisto delle materie prime". E così qui, ça va sans dire, la scelta dei prodotti necessari per la realizzazione di ogni piatto è di assoluta qualità, come l'olio extravergine d'oliva umbro ideale condimento di un primo, o come le eccellenze proposte in vendita nello showroom.

Tra le lezioni monotematiche de "La Maggiorana" ci sono anche food design, finger food, piatti veloci, cucina cruda, riso e risotti, sottovetro, aromi del sale, magie dell'uovo, piccola pasticceria, menù al forno.

La caratteristica che le contraddistingue? La completa interattività tra insegnante e allievi e la passione di Erica Maggiora (già trasmessa alla figlia Camilla) per questo lavoro, vero motore della scuola.

La Maggiorana

Via Cuneo, 5

Rivoli (To)

Tel. 011 9587631

www.lamaggiorana.it