

La pasta truciolo Il regalo di Marchesi per Salone ed Expo

Svelata ieri con gli Amici di Como a Villa d'Este, accompagnerà la vetrina del Mobile a Milano
«Questi sapori, un omaggio ai nostri artigiani»

MARILENA LUALDI
CERNOBBIO

Una ricetta che rende omaggio agli artigiani della Brianza e che conduce a Expo, passando da un altro appuntamento mondiale: l'imminente Salone del Mobile di Milano.

La "pasta truciolo" è diventata ufficialmente realtà ieri sera a Villa d'Este, dove Gualtiero Marchesi è arrivato con l'imprenditore canturino Maurizio Riva a presentarla agli Amici di Como: «Sicuramente sarà uno dei miei due piatti per l'esposizione universale. Ed è proprio nato dalla collaborazione con Maurizio».

Un battesimo del fuoco, anzi del piatto in piena regola, dopo che l'idea era appunto fiorita nei mesi scorsi.

In particolare a ridosso della scorsa Festa del legno si era cominciato a parlare di questa ricetta: «Non mi sottrarrò alla realizzazione di questo primo piatto - aveva detto lo scorso autunno lo chef, che è anche Ambassador per Expo 2015 - ma non posso dire molto di più».

La ricetta

Ieri sera la creazione culinaria è stata presentata e servita davanti agli Amici di Como nella cornice prestigiosa di Villa d'Este.

La novità durante la riunione degli Amici di Como che ha visto entrare nuovi 14 associati, alla presenza del governatore

Roberto Maroni e del prefetto Bruno Corda. «Un momento emozionante, la prossima volta ci vedremo al lago con il monumento di Libeskind» ha detto il presidente Silvio Santambrogio accanto a Daniele Brunati.

Massima curiosità però per la sorpresa annunciata dallo chef. La pasta appare simile ai trucioli di legno che ricoprono il tavolo dei falegnami, il tutto

«La prossima volta
ci rivedremo al lago
con il monumento
di Libeskind»

SILVIO SANTAMBROGIO
PRESIDENTE AMICI DI COMO

«I ristoratori
del nostro territorio
la servono
ai loro clienti»

MAURIZIO RIVA
IMPRENDITORE

condito con burro e zafferano. Sapori, forme e colori concorrono a evocare il lavoro e la creatività dei falegnami brianzoli.

Gli ingredienti, oltre ai "trucioli", sono appunto burro, zafferano in stigmi, gocce di limone, sale e riso crunchy nero. Quest'ultimo vengono cosparsi

sulla pasta condita con la salsa allo zafferano. Per un look impeccabile, Marchesi immagina anche l'utilizzo di un piatto nero. Una ricetta che sarà ambasciatrice di Expo, a fianco di un'altra pensata da Marchesi, dedicata invece al riso.

Ma questa pasta è speciale, non solo per la fantasia attenta alla realtà che si rispecchia nel lavoro quotidiano dei brianzoli nel mondo dell'arredo.

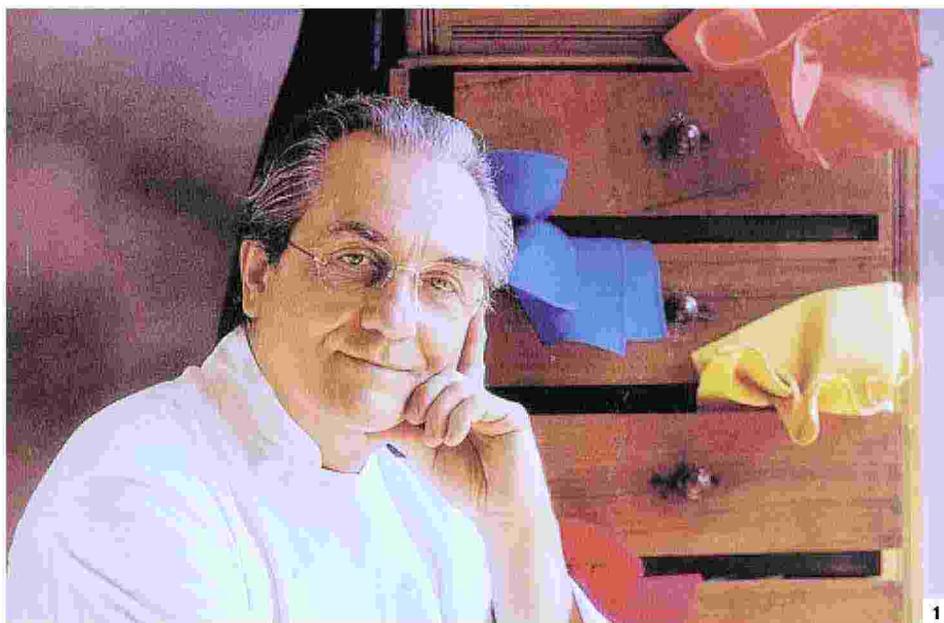
Se la sua destinazione ufficiale è l'Esposizione universale, va detto che c'è un altro, cruciale aspetto che sta a cuore a Maurizio Riva: «Che i ristoratori del nostro territorio ci seguano, la preparino e la servano ai clienti che arriveranno nei loro locali. A partire naturalmente dai visitatori di Expo».

Primo round

Ma questo piatto brucia le tappe, non a caso. Compare cioè a venti giorni da Expo, quindi tracciando la strada verso l'evento mondiale. È anche vero tuttavia che settimana prossima inizierà il Salone del Mobile.

Per la precisione alla fiera di Milano il pianeta accorrerà qui da martedì fino a domenica per ammirare e acquistare le creazioni del Distretto della Brianza.

E già da lunedì ci sarà una folla internazionale nel Fuorisalone di numerose e importanti aziende del mobile, anche della provincia di Como. ■

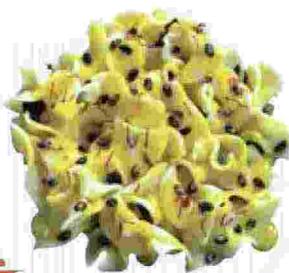


1

I trucioli allo zafferano di Gualtiero Marchesi

Ingredienti per 4 persone:

- gr 320 trucioli
- gr 80 burro
- gr 3 zafferano in stigmi
- gocce di limone
- gr 5 sale fino
- gr 20 riso crunchy nero



PREPARAZIONE:

Sciogliere il burro in una casseruola a fuoco basso per evitare che sfrigoli, stemperarvi gli stigmi di zafferano, aggiungere alcune gocce di limone, aggiustare di sale ed emulsionare con poca acqua, tenere in caldo. Cuocere i trucioli di pasta in abbondante acqua salata fino a cottura, scolare, condire con la salsa allo zafferano, impiattare preferibilmente su un piatto nero, cospargere con i chicchi di riso crunchy nero e servire.



2

È nato un nuovo piatto

1.3. Gualtiero Marchesi in una immagine del suo sito e sotto durante un intervento alla Riva. Ha lanciato la pasta truciolo **2.** Un piatto pensato insieme a Maurizio Riva



3

