

NOTA

**PREPARARE LA PASTA FRESCA E' TERAPEUTICO
E' COME ANDARE IN BICICLETTA:
QUANDO LO IMPARI NON TE LO SCORDI PIU'
ECCO UNA DELLE NOVITA' EMERSE DA PASTATREND**

Pasta a 360°, dai libri alla cucina, passando per il mondo dello spettacolo. Anche oggi PastaTrend, al suo secondo giorno di apertura, si conferma come la casa dove la cultura della pasta e della buona tavola sono gli indiscussi protagonisti.

Presentazioni di libri, momenti di spettacolo, incontri e dibattiti per celebrare una cultura, quella della pasta, rigorosamente nazionale.

Ne ha parlato Roberta Schira, scrittrice cremasca autrice del libro “La Pasta fresca e ripiena” (Ponte alle Grazie), volume che rappresenta il primo tentativo di codificare la pasta fresca italiana: “Impastare gli ingredienti per realizzare la pasta fresca – dichiara Roberta Schira – è terapeutico perché è un gesto creativo, ed è come modellare le proprie emozioni. Oltretutto preparare la pasta in casa è economico, semplice e consente di realizzare anche dei veri piatti unici come nel caso della pasta ripiena”.

Ne sanno qualcosa le sorelle Simili, che da oltre sessant'anni rappresentano una vera istituzione italiana e che a PastaTrend hanno presentato il loro ultimo libro “Sfida al matterello. I segreti della sfoglia bolognese” (Vallardi Editore): “Per imparare a fare la sfoglia – dichiarano Valeria e Margherita – bisogna prepararne una a settimana fino a che non si ha la padronanza della materia. E' come andare in bicicletta, quando impari non te lo scordi più. Poi – proseguono le gemelle Simili – occorre usare farina tipo zero, un tagliere di pioppo di bosco, perché più resistente, e poi, passando il matterello, bisogna stare attenti a far aderire bene la sfoglia sul piano di lavoro per evitare che si creino fessure d'aria”.

Ma a PastaTrend si è svolta anche la gara di cucina tra Giancarlo Magalli e Fiordaliso che, insieme alla Nazionale Italia Cuochi, hanno preparato due piatti di pasta. I loro gusti a tavola? Magalli ha un debole per gli spaghetti all'Amatriciana, mentre la cantante piacentina confessa di amare i tortiglioni con olio e tanto parmigiano.

Sul grande palco del gusto bolognese anche due chef stellati, ambasciatori con la loro cucina dell'Emilia Romagna nel mondo. Nei master class di Alma organizzati a PastaTrend oggi si sono alternati Igles Corelli del Ristorante La Locanda della Tamerice di Ostellato (Fe) e Massimo Bottura del Ristorante La Francescana di Modena. Nei piatti di entrambi un omaggio all'Emilia Romagna: Igles Corelli ha insegnato i segreti per la preparazione di fusilli trafilati in oro con ragù di Mora romagnola, mentre Massimo Bottura un'originale compressione di pasta e fagioli e un raviolo ripieno di cotechino e lenticchie “per far capire – spiega -che anche una cucina emozionale deve avere delle basi radicate nel territorio utilizzando le materie prime del luogo”.

Sarà invece Mauro Uliassi del Ristorante Uliassi di Senigallia (An) a tenere l'ultimo appuntamento con le stelle, lunedì 26 aprile dalle ore 10.30 alle ore 11.30. La lezione, della durata di un'ora, è dedicata ad un massimo di 25 partecipanti ed ha un costo di

40,00 euro a persona.

PastaTrend segue i seguenti orari di apertura: lunedì 26 e martedì 27 aprile dalle ore 9.30 alle ore 18.00. Per informazioni www.pastatrend.com