

LA PASTASCIUTTA: ATTENTI  
AL TIPO DI SALSA  
PRIMA DI SCEGLIERE IL VINO



Luigi Veronelli inizia da questo numero la sua collaborazione a Epoca. Milanese, quarantatré anni, Veronelli è uno fra i più famosi gastronomi italiani. Tra le sue pubblicazioni, che sono popolarissime in Italia, ricordiamo il Catalogo Bolaffi dei vini d'Italia e le famose Guide intitolate al suo nome.

In un mondo oppresso da mille e uno affanni, la buona cucina concede evasioni. Più o meno bene, con maggiore o minore interesse, una due tre volte al giorno, mangiamo. Tocca a noi decidere: mangiare per nutrirci solo, oppure rendere partecipe l'intelligenza? Non ho dubbi: l'uomo appunto intelligente, seduto a tavola per il più antico rito, compie, una due tre volte al giorno, delle scelte. I cibi e i vini, fatti così migliori, danno colore e vivacità alle sue soste.

\*

Mi propongo di rendere, con voi e per voi, migliori i cibi d'ogni giorno. Parto da zero, mi sia permesso allora ogni dubbio; addirittura che in casa vostra non si sappia cuocere la pasta. Cinque consigli « iniziali »:



1°) L'acqua ha da essere abbondante, un litro, poco meno, ogni 100 grammi di pasta, e ben bollente. Per due ragioni: prima, l'introduzione della pasta non ne abbasserà molto la temperatura e non interromperà di troppo l'ebollizione; seconda, non si correrà il rischio di far agglomerare la pasta e di darle sapore « coloso ». Si scelgano quindi, per la cottura, recipienti di vaste proporzioni.

2°) Gettare la pasta solo quando l'acqua (che si sarà salata in ragione di 10 grammi per litro) ha raggiunto la piena ebollizione. Attenzione: non in un solo colpo, ma poca alla volta, sparpagliandola con cura e mescolandola di continuo, perché non s'incolli. Far riprendere l'ebollizione, abbassare la fiamma e continuare la cottura a coperto o mescolando ogni poco. La pasta, ogni tipo di pasta, va cotta al dente. L'esatto tempo di cottura? Impossibile darlo: è in stretta dipendenza dalla qualità della pasta (la forma, il taglio eccetera) e degli ingredienti, farine soprattutto, usati; dovrete quindi averne voi l'esperienza. A cottura al dente, ritirare il recipiente dal fuoco e scolare la pasta, bagnandola contemporaneamente con poca acqua fresca (quel tanto sufficiente a « fermare » la cottura senza raffreddare la pasta). Ora condirla con formaggio (se ci va), « salarla », mescolarla e subito servirla.

3°) Qualcuno consiglia, una volta sgocciolata, salsata e mescolata, di versare la

pasta in un tegame e di farla « saltare » con la salsa per qualche attimo a fuoco forte. Fatta esclusione per pochissime ricette « tradizionali », non sono d'accordo: le paste aborriscono cotture a diretto contatto dei grassi; vanno quindi quasi sempre cotte « in punta di forchetta », poi salsate e subito servite.

4°) Avrete notato che ho scritto, qualche riga sopra, « condirla con formaggio (se ci va), salsarla e mescolarla ». Vi insegno un piccolo segreto: il formaggio va messo prima della salsa che, bene calda sul formaggio, ne completerà l'amalgama. La fusione completa del formaggio, iniziata dalla pasta e completata dalla salsa, è necessaria perché la preparazione della pasta sia poi gustata in piena perfezione e fragranza.

\*

Una regola della grande cucina sconsiglia il vino con la pastasciutta; addirittura un « maestro », lo scrittore Alberto Denti di Pirajno, sentenziava: « Dopo aver mangiato la pasta c'è pummarola 'ncoppa, non dovete profanarla bevendo del vino: sulla pasta col pomodoro non si beve che acqua pura ». Davvero io credo che mai lo spregiudicato detto dei veneti: *la meglio regola è de no andar drio la regola*, sia più giustificato. L'acqua, e non il vino, profana la pasta c'è pummarola 'ncoppa. Abbiate solo presente una mia regola, valida questa volta senza eccezioni: la salsa con cui si condisce la pasta condiziona il servizio del vino.

Paste asciutte, immangiabili con la sola cottura, esplodono con l'accompagnamento delle più semplici salse. Salse? che dico; basta qualche pomidoretto, cotto e pressato; bastano addirittura aglio e olio. Logico che siano questi, che siano le salse, a guidare la scelta dei vini. Se a base di verdure, vini bianchi o rosati, lievi e passanti; se a base di pesce, vini bianchi equilibrati e secchi; se a base di carni, vini rossi asciutti e leggeri; se a base di cacciagione, vini rossi asciutti e robusti.

Attenzione: i vini siano più leggeri o più giovani o più « freschi » di quelli che avreste scelto per gli stessi intingoli (o con paralleli ingredienti) di verdure, di pesci, di carni, di cacciagione, se li aveste serviti per sé soli e non come condimento. Le ragioni sono chiare: l'intingolo, diluito a consistenza di salsa, ha minore pienezza; il sapore è ancora attenuato dal gusto neutro della pasta.



\*

Tommaso Cigliano, medico, omeopatico insigne, partenopeo, aveva teorie sue sul coniglio. Venti, trenta minuti prima di ucciderlo, destinazione casseruola, lo « ingellava » di cognac. Non avrebbe - così diceva - subito il trauma-paura che precede la morte. In effetti, le carni risultano migliori e più tenere.

Luigi Veronelli



a piena gola!  
**Sanagola**  
ASSORTITO FRUTTA  
ALEMAGNA

rinfranca  
la voce  
ristora la gola!

In quattro gusti:  
liquirizia, limone, menta, tutti frutti.

**ALEMAGNA**