

The New York Times

8 maggio 2024

VERGARE ALLA RISCOSSA: DA MACERATA A NEW YORK

I 25 Piatti di pasta imperdibili da assaggiare in Italia

Due chef, un libro di cucina, uno storico culinario e uno scrittore di cibo hanno fatto una lista dei piatti più deliziosi del paese, dalla carbonara di Roma ai ravioli in Campania. Per un alimento che inizia con solo farina, acqua o a volte uova, ci sono infinite varianti di pasta. Quindi cosa succede quando conividi un panel di cinque esperti di cucina italiana e chiedi loro di determinare i 25 piatti di pasta più essenziali in tutta Italia?...



25. I VINCISGRASSI ALL'OSTERIA DEI FIORI MACERATA, MARCHE

I turisti tendono ad affollare Macerata, una piccola città collinare nella parte orientale delle Marche, per due motivi: il festival lirico estivo e il piatto di pasta al forno a sette strati, decisamente poco estivo, noto come vincisgrassi. Letizia Carducci, una dei tre fratelli che gestiscono l'Osteria Dei Fiori da 30 posti, aperta nel 1980 in una strada acciottolata vicino alla piazza principale, afferma che il piatto si è evoluto dal princisgras, una pasta in casseruola a base di tartufo nero e prosciutto, che veniva servito alla nobiltà locale nel XVIII secolo. Nella provincia di Marcerata, le massaie intraprendenti preparavano un ragù utilizzando la carne di vari animali da cortile, comprese ossa e frattaglie; questa è la ricetta che Iginia e suo fratello Paolo (cucinano; la sorella Letizia è il maitre), hanno sviluppato per preparare i loro vincisgrassi, che consistono in anatra, pollo, coniglio e

un po' di maiale. Anche il vino da dessert, il vino cotto, gioca un ruolo chiave: viene aggiunto all'impasto che i Carducci modellano in sfoglie sottili come la seta, poi utilizzato per rosolare i fegatini di pollo e di anatra, che vengono mantecati nella salsa alla fine. Il ragù di carne ricopre i quattro strati inferiori, mentre quello superiore è riservato alla besciamella aromatizzata alla noce moscata. Cotto al forno, il tutto è terroso e lussuoso, con sottili sentori di fumo. Abbinamento vino consigliato: Gajole Verdicchio di Matelica 2021. — V.B.

Via Lauro Rossi, 61

Secchi: Cosa sono i vincisgrassi? Non li ho mai assaggiati.

Corradin: È la lasagna ancestrale di Macerata. Una storia dice che prende il nome da un ufficiale austriaco di nome Windisch-Graetz che era di stanza nella provincia di Macerata intorno agli inizi del 1800.

Moyer-Nocchi: Le lasagne sono diventate un piatto specifico, associato a un luogo specifico. I maceratesi preferiscono non chiamare lasagne il loro piatto, anche se è anch'esso un piatto di pasta ricco e stratificato.

Palluda: Quando sono nati questi piatti, non c'erano i computer [la gente non stava seduta tutto il giorno] e nemmeno i termosifoni. Si riscaldavano con il fuoco, ma anche con il cibo. Hanno consumato calorie per stare al caldo. Le persone mangiavano un solo pasto al giorno.

Moyer-Nocchi: Storicamente, si mangiavano queste cose solo una o due volte l'anno. Non è che sceglieresti questi piatti da un menù ogni giorno. Nel frattempo mangeresti in modo molto più frugale: cavoli, fagioli, verdure a foglia verde.

Palluda: Qualcuno mi ha detto: "Perché non alleggerisci alcune di queste paste tradizionali?" Ma non è questo il modo giusto di rispettare i piatti. Possiamo ridurre le porzioni, ma è necessario mantenere il sapore.



Articolo NYT

Deborah Dunn, Vicky Bennison, Marianna Cerini, Robyn Eckhardt, Laurel Evans, Kristina Gil, Andrew Sean Greer, Lee Marshall, Elizabeth Minchilli, Marina O'Loughlin, Katie Parla, Rachel Roddy, Eric Sylvers, Laura May Todd
Photographs by Enea Arienti

Pubblicato il 17 maggio 2024 - Aggiornato 22 maggio 2024

DONT CALL IT LASAGNA