

PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019, CONTEST CHE CELEBRA LA PASTA SECCA DEDICATO ALLA CIPOLLA

28 Gennaio 2019



NAPOLI - “Pasta Cipolla e...” è il tema della terza edizione dell’iniziativa “Primo Piatto dei Campi 2019”, progetto ideato da Le Strade della Mozzarella (Lsdm) in collaborazione con Pastificio dei Campi. L’obiettivo dell’iniziativa è promuovere la cultura della pasta secca.

“Cipolla, anfora luminosa, petalo e petalo si formò la tua bellezza, squame di cristallo ti accrebbero e nel segreto della terra oscura si arrotondò il tuo ventre di rugiada...”: **Pablo Neruda** nella sua *Ode alla cipolla* canta la magnificenza del frutto della natura, la sua bellezza e la sua utilità.

Il più tradizionale dei sughi napoletani: la genovese o genovesa; uno stracotto di cipolle, mischiato con diversi tagli di carne, che serviva a condire la pasta, ziti spezzati a mano nella tradizione, ma poi anche penne e paccheri. Nella cultura napoletana, questo è il piatto delle

domeniche di festa, quando comincia l'autunno, per arrivare fino a primavera inoltrata. Le varianti di questo piatto sono molteplici.

La genovese fujuta ripercorre la storia delle classi meno agiate e della voglia del popolo napoletano di rappresentare ciò che desiderava - in questo caso la carne - quindi il piatto si trasformava in uno stracotto di cipolle e qualcosa, a seconda delle disponibilità economiche della famiglia, qualcosa che ricordasse il gusto della carne.

A fine degli anni novanta c'è stata una variante con il pesce, il tonno, nel piccolo borgo marinaro di Cetara ad opera di **Pasquale Torrente**, divenuto piatto oramai tradizionale in quasi tutte le trattorie di pesce del Sud Italia. Il lavoro che chiediamo ai giovani cuochi che parteciperanno al "Primo piatto dei Campi 2019" avente come tema "Pasta, cipolla e..." è trovare una possibile evoluzione di questa preparazione, rileggendo il passato e volgendo uno sguardo al futuro.

I due ingredienti imprescindibili sono le cipolle che, "mischiate" ad un altro o altri ingredienti, diventano un sugo per condire la pasta, altro elemento cardine.

L'altro o altri ingredienti - carne, pesce (tagli poco nobili e spesso scartati) verdure, frutta, legumi, radici, bucce, etc - dovranno essere di "recupero", quindi elementi che non vengono normalmente utilizzati quando si parla di alta ristorazione.

Dare il tempo giusto alle cose e non buttare il cibo sono le due basi filosofiche del futuro in cucina, a dimostrazione che per fare un grande piatto d'autore non è necessario usare solo prodotti "pregiati".

Allora spazio alla creatività e alla filosofia del recupero, prendendo come spunto il sottotitolo del libro *Il Pane è oro*, di **Massimo Bottura**, "Pasti straordinari con ingredienti ordinari". Chi può partecipare? Chef, Sous chef, capi partita, che non abbiano compiuto il 35° anno di età e che siano regolarmente impiegati in un'attività ristorativa, dentro e fuori i confini nazionali.

Come ci si iscrive? Ci sarà tempo fino al 13 febbraio 2019 per iscriversi, inviando la propria candidatura a contest@lsdm.it (contenente nominativo, data di nascita, numero telefonico, breve presentazione del proprio percorso professionale, foto in alta risoluzione, nome e indirizzo del ristorante presso cui si lavora).

Le candidature verranno valutate e saranno ammessi alla selezione 20 chef che riceveranno una campionatura di pasta (dopo che avranno indicato le trafile richieste). La comunicazione di ammissione sarà data via mail.

Entro quando inviare la ricetta con foto? Entro il 10 marzo a contest@lsdm.it.

Quando ci sarà la finale? La finale si svolgerà il 2 aprile 2019 presso il Pastificio dei Campi a Gragnano. Parteciperanno le migliori tre ricette secondo l'insindacabile giudizio della giuria. L'autore della ricetta vincitrice preparerà il piatto nello spazio del Pastificio dei Campi, nei momenti di intrattenimento, durante la prossima edizione di Lsdm (1 e 2 ottobre 2019 a Paestum).

Da chi sarà composta la giuria? **Guido Barendson, Giuseppe Cerasa, Luciano Pignataro, Antonio Scuteri, Massimiliano Tonelli, Albert Sapere.**

Partecipando all'iniziativa si autorizza la pubblicazione di foto e ricetta, sempre citando l'autore e il progetto, sui siti www.lsdm.it, www.lucianopignataro.it, www.pastificiodeicampi.it.