

RIUSCITO RITORNO ALLE ORIGINI DELLA CACIO E PEPE DAI FRATELLI-IL BACARO

11 Ottobre 2017

di Redazione



L'AQUILA - Tre versioni di spaghetti cacio e pepe: la prima tradizionale con pecorino romano e pepe, le altre con l'inserimento della curcuma e il Gran Sardo al posto del formaggio laziale. A seguire due versioni di saltimbocca alla romana, aperti e chiusi.

Esperimento decisamente riuscito ieri sera dai "Fratelli-Il Bacaro" di via Roio 21, all'Aquila. I gestori del locale, in collaborazione con l'associazione Scherza col Cuoco, hanno organizzato Cambio Cuoco, un'esperienza culinaria che ha coinvolto i commensali, che si sono potuti alternare ai fornelli con la collaudata coppia di mattatori **Carlo Gizzi-Gildo Bottiglione**.

La cacio e pepe, come ha ricordato Gizzi, viene considerata un po' la madre delle paste tradizionali romane: con l'aggiunta del guanciale si è ottenuta la gricia e con l'ulteriore aggiunta dell'uovo, la carbonara. Da notare che le prime versioni non prevedevano il pomodoro, del cui utilizzo in cucina si ha notizia non prima del diciannovesimo secolo.

La pasta è stata proposta nella sua versione primordiale, esattamente come veniva preparata dai pastori transumanti, quindi con l'utilizzo di quattro soli ingredienti: acqua di fonte, pasta, pecorino e pepe. Unico ingrediente a garantire la sapidità, il pecorino, poiché l'acqua non veniva salata.

Un richiamo alle origini anche nella scelta del vino che ha accompagnato questo piatto della tradizione, un Trebbiano di Marina Palusci, ottenuto tramite la rifermentazione spontanea con metodo ancestrale, che può essere considerato il padre fondatore delle bollicine, sapientemente declamato da Gildo.

Altro momento topico, la scolatura delle pasta che è avvenuta senza l'utilizzo del nostro scolapasta ma adagiando gli spaghetti sul tradizionale canovaccio, all'epoca tessuto a mano dalle donne di casa. La pasta è stata così privata dell'acqua in eccesso, condita e mescolata rigorosamente con le sole mani. Gli astanti sono stati invitati a mangiare senza l'utilizzo della forchetta, molti gli impavidi che hanno aderito dopo qualche iniziale perplessità!

Via la pasta, si lascia solo il pepe che con burro, sale, olio, fettine di vitello, vino, prosciutto e salvia concorre alla preparazione dei saltimbocca alla romana.

Nella preparazione dei piatti sono stati coinvolti i divertiti ospiti di questo saporito e coinvolgente martedì sera. **Ilaria Di Marco**