



A Terra Nostra il recupero dei sapori nel rispetto delle stagioni

Descrizione

Federico Carpitella, il titolare del ristorante Terra Nostra di Oriolo, ha le idee chiare e intenzioni solide: a dettare il menu non sono le logiche di mercato, nemmeno le bizzarrie della fantasia o l'ispirazione alla nouvelle cuisine ma le disponibilità delle stagioni.

Non solo tipicità del territorio, dunque, né riproposizioni delle ricette di una volta ma elaborazione di quelle materie prime tipiche stagionali, di quando è tempo suo, direbbe Federico.

I prodotti del sole e del freddo, i sapori che si coniugano adesso con l'autunno e poi con l'inverno, con la primavera e con l'estate; tutto per salvaguardare la genuinità, che è un imperativo inderogabile. Le stagioni nei piatti che Federico proietta anche nella sala, sui tavoli, all'ingresso, così che tutto sia in sintonia; se vai a trovarlo oggi, potrai sentire l'autunno, tra ricci di castagne, zucche, vino e olio novelli, il profumo del bosco, il tepore del caminetto. L'autunno nella pizza ma anche nei primi e nei secondi, nelle zuppe, e nei dolci. Così a scrivere il menu è quello che Federico può trovare al mercato, negli orti e dai produttori locali dove si approvvigiona, prima di mettersi a dirigere la sua cucina come un appassionato direttore d'orchestra apportando lui stesso l'ultimo tocco, in quel frenetico avanti e indietro tra i fornelli e i suoi clienti che non trascura mai e accoglie con un sorriso autentico e rassereneante.

Ti racconta i suoi piatti Federico, per attivare la chimica gustativa che anticipi la delizia del palato che sta per regalarvi, le mezze maniche rigate con crema di zucca, guancialetti caserecci e pecorino romano.

Taglio la zucca, rigorosamente di stagione, a dadini piccini e la metto in padella con un filo d'olio, sale e pepe; la copro con un po' d'acqua e la lascio cuocere finché non risulterà tenera. Quindi la frullo ottenendo una crema. Prendo il guancialetto e lo lascio rosolare in padella senza aggiungere altri grassi, tenendolo in caldo.

Verso la crema di zucca in una padella e metto la pasta in cottura, scolandola al dente direttamente nella padella. Aggiungo una parte della pancetta rosolata e il pecorino grattugiato, mantecando per

pochi minuti a fiamma alta.

Una volta impiattata, rifinisco con una pioggia di guanciale e una spolverata di pecorino. Poi vengo a riscuotere la soddisfazione di vedervi mangiare estasiati?•.

Gianluca Di Pietrantonio



L'agone 2024