



Le ricette della nonna di Terra Nostra

Descrizione

Il ristorante di Oriolo non ha segreti in cucina.

Entusiasmo, nostalgia e visione accendono gli occhi sognanti di Federico Carpitella, il titolare del ristorante Terra Nostra di Oriolo, che si confida sfogliando vecchie fotografie delle emozioni di quando era bambino e d'estate, finalmente in vacanza dalla scuola, tornava a casa stanco e affamato, trovando la tavola apparecchiata sotto la pergola di casa dei nonni.

Oggi conduce la sua attività con l'intenzione di far rivivere sensazioni, le sue ma in fondo quelle di ognuno, che sappiano riportare a quella genuinità d'altri tempi, e non solo a tavola.

Nel preparare da mangiare, bisogna necessariamente pensare a qualcuno, altrimenti si sta solo cucinando; e i pensieri di Federcio volano alla sua età adolescenziale, al calore di cene che sapevano di famiglia, comunanza, condivisione.

Mentre serviva a tavola, la nonna ci raccontava cosa stavamo per mangiare, come lo aveva preparato, l'origine degli ingredienti, e qualche piccolo aneddoto del passato. Mi piace fare lo stesso, per questo ho cercato di riprodurre uno spazio all'aperto che sappia richiamare quella nostranit  familiare. I pezzi forte delle cene estive erano gli gnocchetti con crema di zucchini, fiori di zucca e pachino, tutto rigorosamente dell'orto, che propongo nel mio ristorante.

Per i palati pi  esigenti, tra racconti di fate e folletti, Federico suggerisce spaghetti con datterini gialli, guanciale croccante, pecorino e fili d'angeli, zeste di limone e cipolla caramellata finissima.

Prepara il guanciale, taglialo a listarelle e rosolalo in padella senza olio finch  croccante. Mettilo da parte su carta assorbente. Nella stessa padella, versa un filo d'olio e aggiungi i datterini tagliati a met . Cuoci a fuoco vivo finch  si ammorbidiscono, poi schiacciali leggermente per formare una crema dolce. Affetta sottilissima mezza cipolla rossa, falla stufare con un filo d'olio, un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Cuoci gli spaghetti in acqua salata, scolali al dente tenendo da parte un po' d'acqua di cottura. Manteca, saltando la pasta nella crema di datterini. Aggiungi il pecorino fuori dal fuoco, con poca acqua di cottura per creare una salsa liscia. Unisci il guanciale croccante e i fili d'angeli, una grattugiata di limone o pepe nero, a piacere, basilico fresco se vuoi osare un

poâ??. Serviti con amoreti faranno tornare bambinoâ?•.

<https://terranostraorioloromano.it>

Gianluca Di Pietrantonio

L'agone 2024