



Le Linguine di Gragnano

con gamberone rosso di Mazara su vellutata di macco di fave al finocchietto e croccante di pane aromatico.



Giovanni Garufi



Storia del piatto

Innanzitutto vorrei dare qualche notizia sulla storia e le origini della Pasta, cibo base dell'alimentazione mediterranea e quindi siciliana. Sono i romani che parlano per primi di "lagane", che forse non erano identiche alle nostre lasagne e ai maccheroni, ma sicuramente gli assomigliavano ed erano a base di farina. Tanto è vero che il più antico libro di ricette, quello del famoso Apicio, raccomandava di utilizzare le duttili lagane per racchiudervi timballi e pasticci. Lo stesso Orazio, che amava la vita semplice e rustica, preferiva mangiare una scodella di porri, ceci e lagane a casa sua piuttosto che frequentare le feste e i banchetti della corte di Augusto. Le prime testimonianze di produzione di pasta alimentare si riferiscono alla Sicilia dove, nel XII secolo, è documentata l'esistenza di un'industria di pasta secca, detta "itrija", localizzata vicino a Palermo. Il più antico documento storico relativo alla pasta è uno scritto del 1154, del geografo arabo Al Idrisi, al servizio di Ruggero II. Nel suo trattato "Il libro di chi si diletta a girare il mondo", più noto come "Il Libro di Ruggero", si legge di un abitato con "parecchi mulini", dal nome "Trabia" e dei commerci della pasta in paesi di "Musulmani e Cristiani, spedita con navi che ne trasportarono tonnellate ovunque nel Mediterraneo". Prima che Marco Polo si avventurasse verso le immense pianure del Katai già si usava la pasta alimentare sotto forma di spaghetti: Rishta era la parola araba che significa filo o spago, e quindi pasta a forma di filo (e spaghetti viene appunto da spago). Manca ancora quasi un secolo alla nascita di Marco Polo e questo fatto basta da solo a risolvere il dubbio sulla provenienza cinese degli spaghetti.

Per quanto riguarda gli altri ingredienti:

-La fava larga di Leonforte nasce a Leonforte in Sicilia in provincia di Enna, questo legume ha origine antichissime, contiene molte proteine ed è considerato un alimento straordinario e prezioso.

-Il finocchietto selvatico è una pianta mediterranea conosciuta per le sue proprietà aromatiche e la sua coltivazione risale al 1500.

-L'aglio di Nubia viene coltivato a Nubia comune di Paceco in (provincia di Trapani) a un sapore particolarmente intenso.

-La pasta Rummo di Gragnano ha una lenta lavorazione, viene trafilata al bronzo e ha un eccezionale tenuta alla cottura.

-L'olio extra vergine di oliva Valle del Belice contiene un'acidità massima dello 0,50 % il suo colore è verde con riflessi giallo oro ed ha un profumo di oliva appena frantumata.

- Il gamberone rosso di Mazara del Vallo e una specie tipica del Mediterraneo che viene pescato in fondali tra 500 e 1.000 metri di profondità.
- Il vino bianco Grillo è un vitigno d'uva bianca da mosto presente soprattutto in vigneti siciliani particolarmente nel Marsalese.

Ingredienti

- Fave larghe di Leonforte
- Finocchietto selvatico
- Sale (Di Mozia)
- Pasta Rummo di Gragnano
- Olio extra vergine di oliva (Nocellara del Belice)
- Gamberoni (Di Mazara del Vallo)
- Vino bianco secco (Grillo)
- Aglio rosso (Di Nubia)

Procedimento

Metto le fave già ammollate in una pentola coprendo le con acqua, finocchietto selvatico e sale facendo cuocere per circa 1 ora fin quando non ottengo una vellutata di fave con un buon odore di finocchietto, a questo punto, quando è quasi pronto preparo una padella dove metto l'aglio a rosolare con olio extra vergine d'oliva, poi aggiungo i gamberoni di Mazara del Vallo e bagno con del vino bianco (Grillo), faccio evaporare e spengo il fuoco. Quando le linguine della Rummo (pasta trafilata al bronzo) sono pronte li metto in padella, aggiungo un cucchiaio di macco e salto il tutto. Preparo il piatto con un letto di macco di fave, adagio sopra le linguine ,per finire metto un gamberone sopra con del finocchietto e per finire croccante di pane aromatico e un filo di olio entra vergine d'oliva.

Per il croccante di pane aromatico " muddrica di pane atturrata":

Ingredienti

- Pan grattato
- Sale e pepe
- Prezzemolo
- Cacio cavallo (di Cinisi)
- olio extravergine di oliva
- Aglio rosso

Procedimento

Prendo una padella e metto l'aglio tritato a rosolare con un po' d' olio, aggiungo il pan grattato e faccio cuocere il tutto a fuoco basso fino a farlo tostare (deve assumere un colore dorato). Dopo questo passaggio tolgo dal fuoco la padella con la "muddrica atturrata" e aggiungo un pizzico di sale e pepe e lascio raffreddare.