

# A Chef la pasta incontra l'arte dell'equilibrio

Il maestro Beppe Maffioli ha affascinato la platea interpretando in Cast le prelibatezze Avesani

## Formazione

■ La pasta fresca regna sovrana, tra pesti di mandorle e radicchio, gamberi rossi e acqua di parmigiano. È incoronata nelle padelle di Beppe Maffioli, che per l'ultima Lezione di Chef in Cast Alimenti ha reso omaggio alla protagonista indiscussa della tavola italiana, «azzardando in qualche abbinamento e scegliendo anche farine particolari».

Tutto esaurito (e 32 mila persone raggiunte con la diretta Facebook) martedì sera per il live cooking dello chef del ristorante Carlo Magno di Colbeato che, in collaborazione con il Pastificio Avesani di Verona, ha proposto un menù con cinque primi piatti e un dolce a base di pasta fresca. Per rivederlo all'opera, si può seguire lo speciale su Teletutto in onda mercoledì 12 febbraio alle 20.05, in replica il giorno dopo alle 23 su TT2.

«Della pasta si potrebbe parlare per ore - esordisce Maffioli -. La pasta all'acqua nasce nel Sud, dove si usavano grani importanti e acqua di mare per esaltare il gusto del pesce. Lo stesso vale per la pasta al vino bianco, che fornisce una nota di acidità. Nel Centro Italia, invece, si utilizza l'uovo nell'impasto, e più a nord anche il tuorlo, perché serve una pasta più grassa per farciture e condimenti di struttura, co-

me carne, prosciutto e tartufo». «Il prodotto principale però - rimarca - è la pasta. Il condimento deve essere ben bilanciato al fine di esaltarne il sapore».

**Equilibrio.** Ed è ciò che si percepisce gustando tutti i piatti che ha presentato: equilibrio. Solo complimenti per chef Maffioli, che incanta per maestria e classe mentre aspetta che l'acqua sobbolle nel suo pentolone, con un occhio al sugo e un braccio nelle retrovie, a dare man forte alla giovane brigata. «Rapisce vederlo lavorare - commenta Alessandro Chiarini, direttore commerciale di Avesani e presidente della rete di imprese Il Buon Gusto Italiano -. È un onore che abbia selezionato alcuni nostri prodotti per questa serata (i bigoli, ma anche i tortellini al San Daniele che ha mantecato con acqua di Parmigiano e i tagliolini per la crostata di mandorle, ndr). La nostra azienda è nata nel 1951 come un laboratorio di pasta fresca e ha saputo crescere mantenendosi fedele alla qualità del prodotto».

Qualità che si ritrova anche negli abbinamenti del «personal drinker» Andrea Minoni di Stocchetti Beverage, che ha proposto cocktail Old Fashioned, Piancastello rosé di Endrizzi, Chardonnay Montenetto Igt Adamante di Botti e le birre Bitburger Pils, La Nera Labi e Kloster Rother Brau. //

FRANCESCA ROMAN

## UN ASSAGGIO



### Cavatelli all'acqua.

Pesto di mandorle e Oro di Navelli



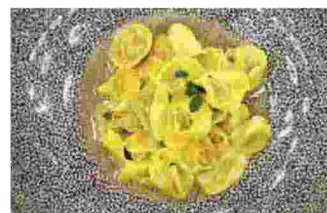
### Spaghetti alla chitarra.

Gamberi rossi e lime



### Bigoli Avesani al torchio.

Radicchio, rape rosse e noci



### Raviolini al tuorlo d'uovo.

Fegatini e brodo alle spugnone

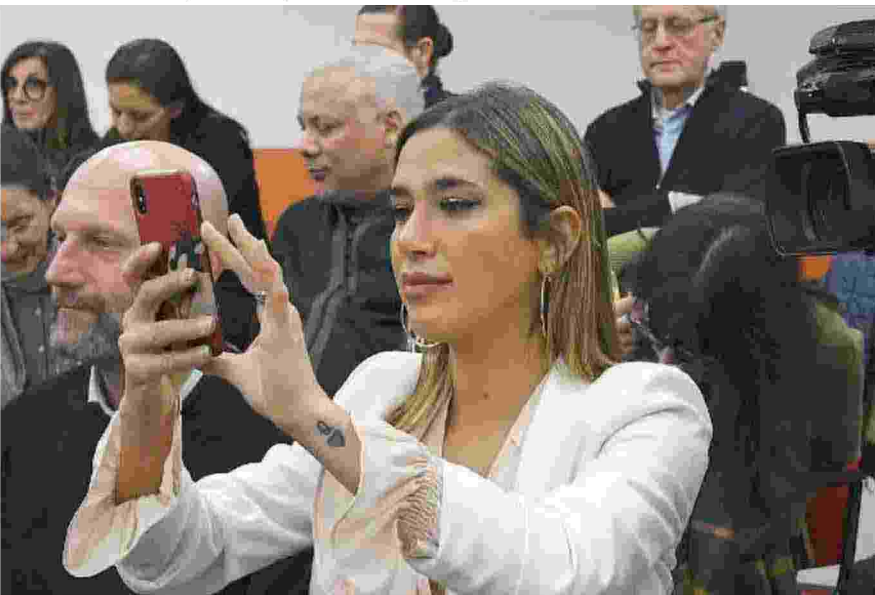


### Crostata di mandorle.

Con tagliolini Avesani



**Tutto esaurito.** Come per le lezioni precedenti, la sala era gremita // FOTOSERVIZIO FAVRETTO



**Pubblico attento.** Agli appassionati in sala non sono sfuggiti ingredienti segreti e trucchi del mestiere





**Tra calici e boccali.** Andrea Minoni, al microfono di Clara Camplani, illustra gli abbinamenti di Stocchetti



**Partner.** Il pastificio veronese ha sposato la serata in **Cast**



**Classe.** Chef Maffioli alle prese con un impiattamento