

LA PASTA AD AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Questa preparazione si può menzionare anche come la “pasta del cornuto”, perché la moglie, fedifraga, che presa dall'estasi dell'amplesso con l'amante, dimentica l'ora del pranzo e arriva a casa trafelata all'ultimo momento, e cosa ti inventa?...Il condimento più veloce, cinque minuti, sufficienti a nascondere il...peccato.

Noi non dobbiamo nascondere nulla, anzi, vogliamo mettere in luce tutti gli ingredienti, quei pochi, ma quelli migliori.

Questo “tipico” piatto, non è dato sapere se appartiene alla cucina regionale romana, pugliese o napoletana...

Le versioni sono due, quella in bianco e quella con il pomodoro.

Le materie prime necessarie sono, nel più complesso dei casi: olio, aglio, pomodoro, sale, peperoncino, prezzemolo, e naturalmente, la pasta.

Il primo elemento preponderante è l'olio: dato per scontato che sono da escludere senza pietà tutti gli oli che non siano extra vergine di oliva, anche nell'ambito di questi ultimi vi sono alternative da mettere in serio imbarazzo. Infatti, nella nostra “pasta”, l'olio non ha soltanto la funzione di servire a cuocere l'aglio, ma interviene in modo massiccio nel sapore della vivanda, poiché resta a far parte del condimento. L'olio, quindi, deve avere un sapore che deve essere quello giusto e adatto. Qui ci troviamo nella condizione opposta della maggior parte delle frittture, in cui al termine dell'operazione, il fritto deve aver perduto qualsiasi ricordo di essere stato cucinato nell'olio (o nel grasso), deve essere asciutto, croccante e non impregnato d'unto. E' noto che con il riscaldamento, tutti i grassi od oli (ricordatevi che grassi ed oli sono la stessa cosa, solo che si denominano grassi quando sono solidi ed oli quando sono liquidi), subiscono profonde variazioni chimiche che sono in stretto rapporto con i costituenti del grasso o dell'olio stessi; queste variazioni sono tanto più imponenti quanto più alta è la temperatura e più prolungata l'azione del riscaldamento. Si deduce quindi che per avere una buona tenuta dei componenti, si deve adoperare un olio o un grasso che abbia evidente un alto “punto di fumo”. Il “punto di fumo” è la prova visiva, ed anche olfattiva,

dell'inizio della disgregazione dell'olio o del grasso: le sostanze liberate, sia i fumi che quello che rimane, hanno un potere cancerogeno.

L'olio extra vergine di oliva è quello che più si adatta ad essere adoperato come base dei soffritti.

Ora, però, dobbiamo vedere quale, tra gli oli in commercio sarà il preferito per la nostra pasta.

Sappiamo che, organoletticamente, gli oli si dividono in quattro categorie, e cioè: fruttato dolce, fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, a seconda della quantità di polifenoli ed altre sostanze aromatiche che percepiamo alla degustazione. Il fruttato dolce sarà surclassato dall'afrore dell'aglio, mentre quello intenso lo farà scomparire a scapito del fondo amarognolo o piccantino dell'olio; rimane quindi, più adatto, un olio di fruttuosità leggera-media.

Gran parte delle persone, non hanno mai conosciuto il gusto dell'olio extra vergine d'oliva e delle sue varietà, storcendo il naso di fronte ad un olio caratteristico, oppure confonde per "rancido" ciò che è un pregio, o addirittura, dice che è "acido" quando trova il piccante in gola. E' chiaro che per questo tipo di "gastronomi" che preferisce gli oli incolori, insapori ed inodori, c'è tutta una educazione da rifare e il mio discorso sulla qualità non vale. Debbo anche aggiungere che l'educazione nel campo gastronomico non è raggiungibile su due piedi, ma deve essere coltivata ed estesa nel tempo. Nessuno nasce con il gusto già innato, ma lo deve formare ed affinare con molti anni di esperienza ed osservazioni (ed anche ben condotti da insegnanti validi). Questo concetto è valido per ogni inclinazione, sia essa gastronomica che estetica o musicale. In partenza ci può essere una predisposizione diversamente accentuata che permetterà in un tempo più o meno breve di stabilire una giusta scala di valori, oppure tale attitudine può mancare del tutto ed allora qualunque esperienza non serve o porta risultati molto scarsi. Questo spiega come vi siano molte persone che non attribuiscono alcun interesse al cibo che mangiano, o alle opere d'arte che vedono o alla musica che ascoltano e questo indipendentemente dal grado di cultura o di intelligenza che ciascuno possiede. Per molti, la musica è un rumore più o meno fastidioso, per altri è un'armonia

sublime. Vi sono poi le depravazioni del gusto, ma questo è un terreno che per ora evito di addentrarmi per ritornare a parlare della nostra...pasta.

L'aglio, come tutti sanno, ha un sapore ed un profumo piuttosto violento ed il suo dosaggio è di capitale importanza. Sto parlando dell' "Allium sativum", quello italiano, da non confondere con quello d'importazione orientale, valido ma differente come afrore. Per la nostra pasta vi sono vari modi d'impiego, e cioè a spicchio intero, tagliato in due o tre pezzi, tritato, schiacciato, strofinato e spremuto. Vi sono poi, altri due metodi di utilizzo dell'aglio: per la pasta in bianco "a crudo", e per la pasta in bianco "a caldo".

Per la pasta in bianco "a crudo", non è consigliabile adoperare l'aglio spremuto perché l'estratto è alquanto "prepotente" e perciò capace di annientare qualsiasi pietanza messa a contatto. Il sistema più semplice, invece, è quello di strofinare uno spicchio d'aglio tagliato nel senso trasversale, sul fondo della terrina in cui poi ci si verserà la pasta che andrà condita. Dopo averlo passato in circolo tre o quattro volte nella parte interna del contenitore, si aggiunge un filo di olio che arrivi a coprire con uno strato sottile tutto il fondo. Vi si versa quindi sopra la pasta, sempre cotta al dente, bollente e scolata, si aggiunge un generoso pizzico di prezzemolo tritato di fresco ed una manciata di peperoncino tritato. Poi si mescola bene in modo che tutta la pasta risulti uniformemente rivestita da una guaina di olio, senza però che ne resti in eccesso sul fondo. Ricordatevi che l'acqua di cottura della pasta deve essere ben salata, perché il condimento non prevede altre aggiunte di sale.

Per la pasta in bianco "a caldo", esistono due sistemi che prevedono ambedue la preventiva cottura dell'aglio nell'olio. L'aglio può essere messo a spicchio intero, schiacciato, tagliato in due o tre pezzi o tritato. Queste differenze, che possono sembrare futili, hanno invece la loro importanza, perché a seconda del sistema usato, varia il quantitativo di aglio da mettere e cambia anche il sapore. In ogni caso, però, bisogna fare attenzione che l'aglio non superi un certo grado di cottura, e ciò si può dedurre visivamente quando diventa di un colore variabile tra il dorato ed il nocciola chiaro. Attenzione se si vuole adoperare l'aglio tritato, in quanto aumentando la superficie di contatto tra olio e aglio, è molto facile che quest'ultimo passi il punto giusto di cottura e si bruci

conferendo un sapore amaro all'olio. Se gli spicchi non sono troppo grossi è consigliabile metterli interi e in questo caso si può anche abbondare nella quantità calcolando che a quattro interi piccoli ne corrispondono due tagliati in due o tre pezzi, oppure uno solo schiacciato sul tagliere con poco di sale fino.

Appena l'aglio è stato rosolato a dovere nell'olio (ricordiamoci non troppo bollente per evitare il "fumo"), al quale è stato aggiunto uno o più pezzetti di peperoncino rosso piccante, di quello tradizionale a corno, chiamato "diavolicchio" vanto del nostro Sud, necessariamente spezzettato a mano, gli spicchi ed i pezzetti vanno tolti e l'olio è pronto per condire la pasta.

Se si desidera un sapore più forte, invece di versare l'olio caldo sulla pasta ben scolata, si può fare l'inverso e cioè, mettere la pasta ben scolata nel recipiente dove sono stati scaldati l'olio, l'aglio ed il peperoncino, e padellarla facendola ben saltare.

La versione "rossa", e cioè quella con il pomodoro, che probabilmente è la più gustosa, differisce unicamente nell'aggiunta del pomodoro all'olio già insaporito con l'aglio ed il peperoncino; ma anche questo procedimento semplice a dirsi, è spesso fonte d'incertezze e perplessità. Varie sono infatti le forme in cui possiamo disporre del pomodoro. Crudo fresco, crudo appassito o essiccato, pelati, pelati salsati, pezzettoni, passata e conserva.

Se si tratta di crudo fresco, il pomodoro non deve essere, logicamente, della varietà da insalata perché troppo acquoso e scipito. E' essenziale quello appena colto maturato al nostro sole, non serra, e non proveniente dalla...Nuova Zelanda; perciò, pomodoro di stagione e di conseguenza, piatto estivo. Se si vuole adoperare il pomodoro essiccato od appassito, vanno ottimamente quelli appesi a grappoli, piccoli a palletta detti "casalini".

Sentendomi di escludere a priori i pomodori in conserva e la passata, per il motivo che questa preparazione deve essere un'opera d'arte e non un piatto da...mensa, rimane il "pelato" che deve essere della qualità "San Marzano", a peretta, sodo, ben rosso e perciò maturo. Non vi fate venire voglia del "pelato" fatto in casa, perché chi lo produce ha la stessa spocchia del contadino che si fa il vino; così il pomodoro a... pezzettoni, dove i "pezzi", sodi, pelati, fanno sorgere qualche dubbio sul...colore.

Siamo arrivati all'ultimo elemento del piatto, che è poi quello capitale: la pasta. Per non dilungarmi oltre, dirò subito che due sole qualità di pasta lunga sono consigliabili: spaghettini e linguine, con qualche tolleranza verso il diametro dei primi che si può aumentare fino a spaghetti e persino a vermicelli, ma non oltre.

Da escludere senz'altro le paste all'uovo e le paste corte (penne, sedani, rigatoni ecc.) per quanto ci sia una certa tendenza a preparare e servire le cosiddette "penne all'arrabbiata", piatto che non ha niente a che fare con la nostra "creatura", anzi, se c'è qualcosa di arrabbiato...sono io che deplorando spezie, salse e...peperoncini quando se ne fa abuso, non mi faccio pregare nel condannare cuochi e pseudo-chef che vogliono "coprire" la delicatezza degli aromi e sapori.