

VENEZIA & dintorni

• *il gusto italiano nel mondo* •

BIGOLI PINTON AL NERO DI SEPPIA



Presto arriverà la primavera, il periodo migliore per la pesca delle seppie, un mollusco che si presta bene a vari tipi di cottura ma che diventa un piatto tipico della laguna veneziana e di Catania quando si mangia al nero unito alla pasta e diventa sublime se la pasta è la pasta fresca di Pinton, nel caso, bigoli.



Il bigolo è un tipo di pasta tipica del Veneto e il Pastificio Pinton la produce dal 1955, caratteristica importante sta nello spessore e nella sua porosità che permette di assorbire in maniera eccellente il sugo o la salsa

che lo circonda sprigionando così tutto il suo aroma durante la masticazione donando una

piacevole sensazione di morbidezza e rotondità grazie al suo spessore.

Una piccola notizia sui valori nutrizionali, quando si mangia pasta all'uovo si riduce l'apporto di carboidrati quindi di zuccheri nel sangue.

Abbiamo creato assieme al Professor Alberto Berto dell'istituto SFP DIEFFE di Lonigo una lezione sui prodotti tipici del territorio proponendo i Bigoli di Pinton al nero di seppia con la variante del tocco verde che, nel nostro caso è diventata una crema di piselli al posto del prezzemolo donando al piatto una dolcezza di fondo entusiasmante. I ragazzi delle classi II hanno seguito con passione la preparazione di questa ricetta imparando trucchi e novità.

L'assaggio di questo piatto ha prodotto le seguenti emozioni sensoriali, alla vista il nero quasi spaventava, ma la lucidità della pasta, il bianco della seppia tagliata a carpaccio e

VENEZIA & dintorni

• *il gusto italiano nel mondo* •



posizionata a guarnizione e il tocco di verde derivante dalla purea di piselli lo rendevano invitate. Le note colorate spiccavano bene, soprattutto nella versione siciliana che prevede anche l'unione del

pomodoro Pachino tagliato fresco che, unito al nero dei bigoli spiccava. Un profumo invitante che riporta alle narici il profumo della freschezza del mare.

All'assaggio la sensazione tattile prevale portando con sé la composita del bigolo che unisce alla sua morbidezza l'essenza del sapore donato dal sugo aggrappato ai pori che lo caratterizza, sensazione che permette di assaporare il sapore delle seppie e del mare fino a giungere a scoprire il gusto della pasta. Un insieme di sensazioni permettono alle nostre papille gustative di percepire le note dolci unendo la crema di piselli alle note sapide della seppia fino ad incontrare la morbidezza e la gommosità del carpaccio di seppia. Una soddisfazione da provare, resa favolosa dallo spessore di questi Bigoli.

INGREDIENTI

Per 4 porzioni

Vino Bianco, ½ bicchiere
Brodo Vegetale
Scalognò, 1
Piselli 150 g
Olio Extravergine, 4 cucchiari
Bigoli Pinton, 500 gr
Seppie, 500 gr
Latte 50 ml
Sale, q.b.
Pepe, q.b.



PREPARAZIONE

Tra le molte ricette di mare questa ha un fascino particolare, per il suo colore nero intenso che vi farà strizzare gli occhi, ma non scappate! Il piatto è una prelibatezza.

Puliamo le seppie aprendone il sacco con un paio di forbici. Estraiamo con molta cura le vesciche di inchiostro e mettiamole da parte.

Preparazione delle seppie

Riduciamo i sacchi in listarelle e i tentacoli a pezzettini quindi tritiamo lo scalognò.

Scaldiamo ora tre cucchiari di olio extravergine di oliva in una grossa padella dove rosoliamo lo scalognò quindi aggiungiamo le seppie. Lasciandole rosolare per due minuti a fuoco alto.

Abbassiamo la fiamma, aggiungiamo mezzo bicchiere di vino bianco.

Cuociamo per venti minuti allungando con il brodo vegetale quando il vino sarà completamente evaporato. Dobbiamo assicurarci che la carne delle seppie si sia

VENEZIA & dintorni

• *il gusto italiano nel mondo* •

ammorbidita a sufficienza prima di terminare la cottura.

Rompiano in un bicchiere le vesciche di inchiostro che abbiamo tenuto da parte in precedenza. Per far fuoriuscire l'inchiostro ci aiutiamo con le forbici o pungiamo le vesciche delicatamente con uno stecchino.



Il nero per dare aroma e colore

Aggiungere ½ bicchiere di latte e regolare di sale e pepe.

Lasciare ridurre il latte ed aggiungere il nero di seppia.

Cuociamo i bigoli scolandoli al dente avendo cura di conservare un po' d'acqua di cottura.

Ripassiamo bigoli nella padella facendo in modo che si colorino allungando il condimento con un po' d'acqua di cottura della pasta.

Ripassiamo bigoli nella padella facendo in modo che si colorino allungando il condimento con un po' d'acqua di cottura della pasta.

Preparazione dei piselli

Lessare i piselli in acqua bollente salata per 2 minuti, scolare e frullarne 2/3 in crema. Passare al setaccio. Tenere da parte i restanti per la decorazione

Impiattamento

Spalmiamo una riga di crema di piselli su un piatto piano e gli aggiungiamo due tre piselli interi sopra da guarnizione.

Raccogliamo una forchettata di Bigoli con il forchettone e li giriamo su un mestolo medio quindi li adagiamo nel piatto.



Guarniamo il piatto con il carpaccio di seppia.

TRADIZIONI

Forse non tutti sanno che la ricetta della pasta con il nero ha una doppia tradizione: la zona di Catania e la laguna di Venezia. Le umili origini del piatto testimoniano quanto esso sia radicato nel territorio, cibo del popolo un tempo ed oggi specialità gastronomica rinomata in tutto il mondo. Rispetto alla variante siciliana che usa anche i pomodori la ricetta nostrana è invece Total Black! con solo alcuni sprazzi di verde per rendere meno impattante il piatto.