

La cucina

PERSAPERNE DI PIÙ
www.comune.roma.it
www.roma.repubblica.it

LE RICETTE

IL SAPORE ANTICO

Per Riccardo Di Giacinto patron di All'Oro la pajata è una grande pietanza contemporanea dal sapore antico

CON GLI ASPARAGI

Angelo Troiani nel suo ristorante Il Convivio la preparerà in questa stagione in bianco con pappardelle e asparagi



ARMANDO Claudio Gargioli (in foto) chef di Armando al Fantheon

“Finalmente la pajata” al sugo o con i funghi il bentornato degli chef

LOREDANA TARTAGLIA

«LA PAJATA è bene culturale, nobile e clandestina, amata e odiata come tutte le opere d'arte, intraducibile come la musica». A parlare così è Antonello Colonna, chef stellato che ha esultato al ritorno sulla tavola del piatto romano per definizione. Lui, che ha raggiunto la notorietà con il suo “negativo di carbo-

nara”, ha già in mente una speciale ricetta: un “positivo di pajata” che «stupirà anche i palati più esigenti».

Renato Trabalza, chef della storica trattoria Sora Lella all'Isola Tiberina — affiancato in cucina dal fratello Mauro — riproporrà la ricetta tradizionale fatta cinquant'anni fa dalla Sora Lella e «diventerà di nuovo un cult, condita con un sugo di pomodoro e cipolla per far risaltare un

sapore così speciale», sottolinea. Lo chef stellato Riccardo Di Giacinto, patron di All'Oro dietro piazza del Popolo, appena appresa la notizia del reintegro della pajata vorrà cimentarsi in «un grande piatto contemporaneo dal sapore antico»: per lui, che ha inventato i “rocher di coda alla vaccinara”, non ci saranno problemi di creatività e tra qualche giorno la sorpresa arriva in menu.

La top ten

- 1 Armando al Pantheon
- 2 Cesare al Casaleto
- 3 Paris
- 4 Anna Dente
- 5 Angelo Troiani
- 6 Enzo al 29
- 7 Sora Lella
- 8 Antonello Colonna
- 9 Evangelista
- 10 Flavio al Velavevodetto a Testaccio

Centimetri

In bianco o con funghi porcini o galletti secondo la stagione la cucina Angelo Troiani nel suo ristorante blasonato Il Convivio «ma — sottolinea — mi piace prepararla in questa stagione con asparagi o carciofi in bianco da mantecare con pappardelle tirate a mano in casa, rustiche e callose quanto basta». Per il piatto forte della romanità, invece, Flavio De Maio del Velavevodetto a Testaccio al Monte dei Cocci, usa la pajata «delle manzette maremmane di Pescia Romana, che vengono macellate a 16 mesi e quindi non hanno mai brucato erba, bensì bevuto solo latte. Servo i rigatoni — aggiunge — con qualche anellino di pajata e a parte la servo con il sugo in un altro piatto: una portata unica che diventa una cena».

Ha riaperto proprio ieri dopo uno stop per lavori Leonardo Vignoli, patron di Cesare al Casaleto, neo trattoria amata dalla tribù gourmet: è già pronto per rimettere in menu i rigatoni con la pajata, ma prima di servirli li lascia a fuoco spento «in padella con il coperchio per qualche

Antonello Colonna: “È un bene culturale: amata e odiata come tutte le opere d'arte intraducibile come la musica”

minuto così siero, sugo e pasta si fondono perfettamente, quasi come fosse un risotto». Ricetta antica pure da Evangelista sul lungotevere: Adele Mazzoni condisce maltagliati tirati a mano acqua e farina con il sugo saporito, ma sceglie per la spolverata finale pecorino non troppo stagionato «affinché non diventi troppo aggressivo con la crema della pajata».