FOOD BLOGGER - 10 OTTOBRE 2014

Pasta in crema di patate ed olio di Trevi

UN PIATTO SEMPLICISSIMO PROPOSTO SEGUENDO UNA RICETTA DELLO CHEF PEPPE GUIDA CHE MI HA IMMEDIATAMENTE CONQUISTATO ALL'ASSAGGIO.

E riprende oggi il cammino dell'extravergine. Quello iniziato ormai da quasi due anni in compagnia di Stefania, Patrizia, Fausta e Sabina. Un percorso fatto di sapore, attraverso vari e diversi frantoi italiana, cui ho la fortuna di partecipare grazie alla Città dell'olio. Un cammino fatto di scoperte continue, perché – e chi lo ha seguito sinora sui nostri blog già lo sa – parlare di olio di oliva in generale è fuorviante. In italia non esiste UN olio solo, ne esistono tantissimi ed ognuno di loro è ricco di sfumature di sapore che lo rende completamente diverso da tanti altri. Certo, capisco che sia impossibile in una casa normale dotarsi di una *cantina* di olio, ma il problema vero – secondo me – è che nonostante la nostra ricchezza olearia sono ancora pochi – troppo pochi – i locali che propongono oli diversi a seconda dei piatti preparati. Ne parlavo proprio ieri, del resto, di un locale che – sotto questo aspetto – costituisce un eccezione enorme: Francesco e Salvatore Salvo, di questo hanno infatti fatto un fiore all'occhiello della loro pizzeria. E questa, credo, dovrebbe essere la via che – spero – seguiranno in tanti al più presto.

Tornando a noi, l'olio di oggi è l'olio Trevi DOP della Società Agricola Trevi il Frantoio, un fruttato dolce, gradevolissimo prodotto da una cooperativa di produttori che offre tre selezioni diverse di olio che presentano note di amaro e piccante di intensità decrescente, a seconda delle cultivar utilizzate e del periodo di raccolta delle olive. All'inizio della raccolta le olivesi ottiene un olio dal gusto più intenso. A mano a mano che ci si avvicina a dicembre, queste caratteristiche cederanno il posto ad una maggiore delicatezza e dolcezza.

Ho scelto di usarlo con un piatto semplicissimo: una pasta e patate. Ma non la versione normale, classica: ho preferito una ricetta dello chef Peppe Guida che mi ha immediatamente conquistato all'assaggio. E in cui l'olio è davvero protagonista. Le patate infatti sono cotte fino a ridursi in crema e poi emulsionate con olio: in questo modo ne catturano il sapore, esaltandolo. E avvolgono la pasta regalandole un finale fatto delle note di sapore dell' olio assolutamente entusiasmante.

Per questo piatto servono (per una porzione)

Patate, meglio se vecchie , 1 un po' grande

Guanciale, 30 g

80 grammi di pasta, anche questa di ottima qualità. Perfette, le calle del Pastificio dei Campi, che purtroppo al momento non avevo in casa.

olio Trevi Dop, mezzo bicchiere piccolo

Ho tagliato le patate a cubbetti piccoli e le ho lessate portandole a 3/4 di cottura. Le ho scolate e messe da parte. Poi, ho fatto un fondo di guanciale tagliato striscioline, con poco olio, e appena ha cominciato a cambiare colore l'ho bagnato con un mestolo di acqua della pasta e ho aggiunto quindi un bel po' di basilico.

Ho messo quindi a cuocere la pasta : un paio di minuti prima che fosse pronta, ho aggiunto le patate e portato tutto a cottura. Ho quindi scolato e aggiunto al fondo di guanciale, mantecando il tutto.

Infine, ho tolto dal fuoco e aggiunto altro basilico, una bella manciata di pecorino, pepe nero macinato al momento e TUTTO l'lio, amalgamando bene il tutto prima di servire.

La cremina sono le patate che iniziano a disfarsi e il lucido e l'olio a crudo

Leggi il post qui