

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie



IDENTITÀ
GOLOSE *web*
Magazine
internazionale di cucina



> CONGRESSO IDENTITÀ GOLOSE 2020

La Pasta e fagioli alla trentina di Peter Brunel

Reidratazione e poi frittura, anche uova e lumache. Lo chef del ristorante di Arco mette il turbo al piatto della tradizione

11-10-2020



La pasta e fagioli alla trentina di **Peter Brunel**, chef del ristorante **omonimo** ad Arco (Trento), protagonista questa settimana con Identità di pasta all'Hub di via Romagnosi

Dopo una lunga pausa, *Identità di Pasta* riprende il suo corso nell'Hub di via Romagnosi assieme a un pubblico di affezionati e alla guida immancabile di **Eleonora Cozzella**: il consueto *rendez-vous* dedicato alla pasta questa volta ci porta ad Arco (Trento) nella cucina dello chef trentino – e dell'omonimo ristorante - **Peter Brunel**.

Il ristorante, aperto nel 2019, è l'espressione materiale della sua visione gastronomica e di design (di cui Peter è grande appassionato). Lo spazio è suddiviso in tanti piccoli salotti in cui lo chef promuove un incontro diretto con l'arte: nicchie di convivialità ricavate tra librerie, bottigliere, camini e poi un *continuum* tra dentro e fuori per portare *in casa* un rigoglioso vicinato.

In anteprima, lo chef Brunel presenta la sua personalissima visione di un piatto tipico della cucina italiana domestica, la *Pasta e fagioli alla trentina*, una preparazione rivendicata per origine da tante regioni, ognuna mettendoci del suo: dall'aggiunta del pomodoro, all'uso della pasta all'uovo, fino alla *mesca francesca* con le cozze. Nel caso di Brunel, invece, viene messa a punto la possibilità di trasformare uno tra gli ingredienti più versatili, ma anche tra i più comuni, in un piatto di alta gastronomia. Il paniere quotidiano incontra la sperimentazione, legittimata da una conoscenza intima e dettagliata degli elementi primari, delle preparazioni base, insomma di un inquadramento totale della regola 'per concedersi, solo dopo, la licenza poetica' (cit. **Eleonora Cozzella**).



In primo piano, **Peter Brunel**. Sulla destra, **Eleonora Cozzella**

Ma facciamo un passo indietro e torniamo nel 2010 quando, durante la sesta edizione del Congresso di Identità Golose, Peter Brunel chiama in causa per la prima volta il concetto di reidratazione della pasta,

ripetuta più in là, non solo in acqua, ma in vino rosso o in un'estrazione di muschio. Peter rimembra una vacanza in Toscana e la visita a una produzione di legumi. Sono stesi al sole, lasciati a essiccare a lungo. Il campo visivo apre la strada all'intuizione. E così il cuoco ripercorre il processo lineare della lavorazione del prodotto e poi crea un parallelo: i fagioli, prima essiccati, vengono reidratati per accelerarne i tempi di cottura. Se questo procedimento funziona con il legume, perché non provare ad applicarlo anche con la pasta?

Svariati tentativi gli rivelano che la temperatura di reidratazione ideale dell'acqua oscilla tra i 20 e i 25°C, a seconda dello spessore del formato, così da poter mantenere integra la struttura della pasta, nel nostro caso un ditalino al farro *Monograno Felicetti*. Peter 'maltratta' il carboidrato, lo frigge: così facendo, amplifica la nota tostata del cereale, e apporta croccantezza in una preparazione generalmente più cremosa e 'pastosa'. Il fagiolo, qualità Lamon, viene cotto, setacciato e scorporato: alla sua polpa viene aggiunta della patata bollita, dell'olio e un po' di panna - diventeranno una crema al sifone; la buccia, invece, viene polverizzata per chiudere la composizione finale e vellutare il tetto della bocca.

Ma non è finita qui: parliamo di una pietanza che racchiude ciò che lo chef ama di più in cucina e quindi lumache, qualità vignaiola, à la Bourguignonne, un souvenir dei suoi soggiorni francesi; cotenna di maiale fritta e soffiata - *pop pork*; l'impronta terrosa del tartufo del monte Baldo; l'aromaticità dell'olio del Garda - ultimo cultivar più a nord dell'emisfero boreale (siamo al 46esimo parallelo) e - in ultimo - un omaggio a un allevamento d'eccellenza, l'uovo di montagna di [Giovanni Tava](#), prodotto da galline livornesi libere di razzolare e muoversi all'aperto.



E ora torniamo alla pasta e fagioli: l'uovo cotto a 65°C regala un tuorlo morbido; lo nasconde un manto di crema di fagioli e patata – elegante, pulito; le lumache sono carnose, cotte al vapore e rinfrescate dal curry verde, mentre la fragranza del cereale si sprigiona interamente nella consistenza scrocchiante a cui si sovrappone quella della cotenna soffiata. Il naso si abbandona al sentore di tartufo, il cucchiaino scivola nella crema: è una pasta e fagioli che affonda le sue radici nel territorio del Trentino, nella memoria gustativa di **Peter Brunel**, ma anche nel suo desiderio di vivere la cucina come un laboratorio di associazioni, creatività e idea. Altro che maltrattare la pasta! La tradizione è l'inchiostro per scrivere un nuovo futuro. L'abbinamento ideale? Un buon Riesling che con la sua mineralità restituisce freschezza al palato.

Condividi



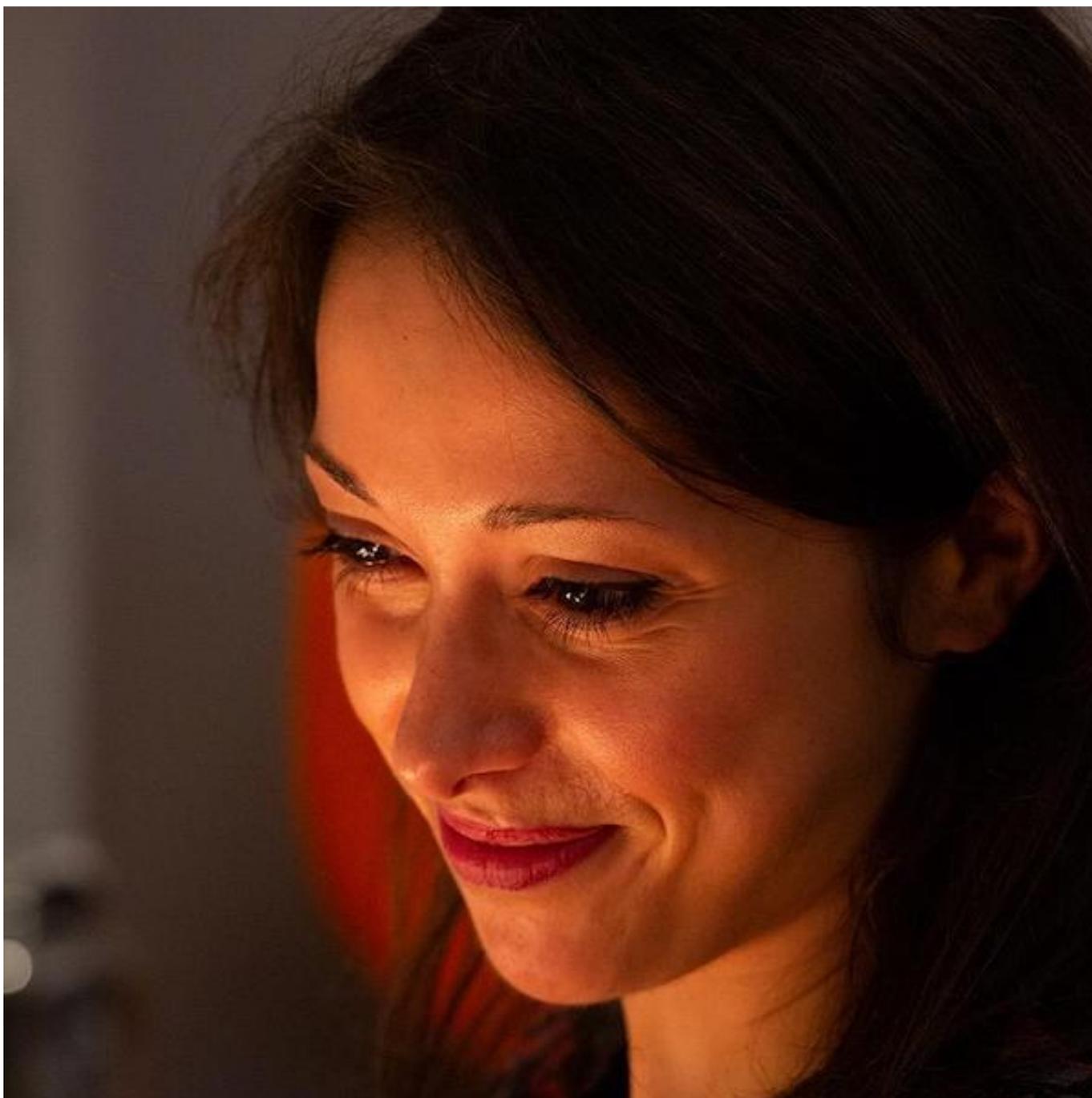
Leggi anche

Domenica 25 ottobre: Identità di Pasta celebra il World's Pasta Day

Per la prima volta, l'undicesima edizione del consolidato format del congresso cade nella Giornata mondiale della pasta. Il programma e tutti i protagonisti della giornata



Tutti i protagonisti dell'undicesima edizione di *Identità di Pasta*, segmento importante del congresso di Milano. Da sinistra in alto, in senso orario: **Matias Perdomo**, **Martina Caruso**, **Davide Guidara**, **Carlo Cracco**, **Cristiano Tomei**, **Andrea Berton**, **Valeria Piccini** e **Gianfranco Pascucci**. Appuntamento a domenica 25 ottobre, Sala Blu 1, dalle 11 alle 17.50. [Iscrizioni qui](#)



a cura di

Marialuisa Iannuzzi

Calsse 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Oggi è narratrice di sapori e nella quotidianità cura l'accoglienza di Identità Golose Milano. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole