

Sapore divino per sublimi ravioli

La gloria indiscussa della pasta ripiena, raffinato vessillo del made in Italy nel mondo, si esprime con una infinità varietà di ingredienti e accostamenti, sia quelli sanciti dalla tradizione, sia quelli che nascono dalla inesauribile fantasia dei cuochi italiani, protagonisti di un'arte che sa esaltare i prodotti di eccellenza del territorio. Ogni regione di questa nostra terra mediterranea offre sapori diversi che vanno a comporre una ricchissima tavolozza di ripieni, sughi e accostamenti. Carni, formaggi, pesci, verdure: in viaggio dal nord al sud si scoprono e si possono gustare le varie specialità: dagli agnolotti farciti con arrostiti di vitello Fassone piemontese ai tortellini di prosciutto crudo, dai cappellacci di zucca, ingentiliti dal gusto mandorlato degli amaretti agli agnolotti delle zone marinare, che accolgono al loro interno l'impasto delicatissimo di un pescato fragrante.

Ma tra le colline e i vigneti di Langa e Monferrato si può gustare una eccellenza che sposa la più raffinata delle tradizioni subalpine al prodotto principe di queste colline: i ravioli accostati all'uva.

E' così che per una volta, i chicchi paglierini o nero-argentei dell'uva si sottraggono al nobile destino della pigiatura per comparire in tavola da protagonisti. Proprio come un tempo, quando i cesti di Barbera, di Moscato, di Nebbiolo arrivavano sui mercati come uva da tavola, portati a braccio o in calesse dagli stessi contadini che sceglievano, nei giorni precedenti la vendemmia, i grappoli più belli e maturi per le mense cittadine.

Nasce qui, nel verde di una zona grandemente vocata all'enogastronomia, la ricetta proposta in questo numero: un piatto nel quale l'uva ha il compito di esaltare i sapori dei delicati ravioli di fegato d'oca. Il ristorante che ha reso celebre questo piatto è "Il Cascinalenuovo", ad Isola d'Asti, lungo la statale Asti-Alba: una sosta di eccellenza che accoglie discretamente i visitatori e li ospita nelle camere eleganti e confortevoli dell'annesso albergo.

Walter Ferretto, chef patron e rampollo della famiglia

di ristoratori che dal 1968 è titolare di questo luogo, ne è l'ideatore. La sua cucina, coniugando egregiamente tradizione e innovazione, segue attentamente le stagioni e i prodotti di mercato. E in questi giorni che dall'estate declinano all'autunno Walter sceglie i grappoli per la sua cucina tra i filari di Barbera e di Moscato. Un ritorno d'antan, quando in queste colline, un tempo povere, l'uva non era soltanto "frutta", ma veniva consumata a tutto pasto, ed era la grande protagonista di merende d'altri tempi, dei momenti di riposo e di festa all'ombra dei filari, accompagnata da un delizioso e rustico pane fatto in casa.

Uva e ravioli: abbinamento insolito con ingredienti insoliti, dove il delicatissimo sapore del fegato d'oca viene rafforzato ed esaltato dall'agro dell'uva Barbera e integrato e reso pieno dalla dolcezza dei chicchi di uva Moscato. Ed è così, con maestria, che l'insolito diventa pienezza di gusti, proposta gastronomica che esalta, tra tradizione e innovazione, la grande cucina piemontese, della quale "le raviole", ovvero gli agnolotti, sono la più celebre espressione. Perché, indipendentemente dal goloso ripieno, si tratta sempre di "pasta fatta in casa", ossia genuinità, sapori di famiglia, attenzione al buon cibo, alle cose che contano. Oggi al "Cascinalenuovo" la "pasta fatta in casa" non è più esclusivo appannaggio delle cuoche che sapientemente sapevano "tirare la sfoglia": qui agnolotti e tajarin vengono dapprima impastati e poi sfornati dalle pale potenti di piccole macchine costruite da una azienda astigiana che altri grandi chef in tutto il mondo utilizzano e apprezzano: **La Monferrina**. Una azienda che con le proprie macchine, costruite artigianalmente, ha saputo riprodurre e potenziare la capacità di impastare farina e uova con rulli e cilindri, così come un tempo facevano le mani esperte delle massaie. E ben lo sanno i cuochi e i ristoratori che la utilizzano: la pasta passata un paio di volte fra questi rulli diventa vellutata, tenera e piacevole al palato, sia sottile sia più spessa, a seconda della preparazione e dei suoi utilizzi.



chef patron
Walter Ferretto
del ristorante
Il Cascinalenuovo
Isola d'Asti (Asti)

Ravioli tondi ripieni di fegato d'oca, cipolle rosse caramellate e uva

Dosi per 4 persone: Per la sfoglia: 400 g farina 00; 4 uova intere; 4 tuorli d'uovo; 10 g olio extravergine di oliva; 5 g sale fino. Per la farcia: 300 g fegato grasso d'oca; 10 g vino Porto invecchiato; 10 g sale fino. Per il condimento: 200 g cipolle rosse di Tropea; 100 g acqua; 100 g zucchero; 10 g burro; 16 acini di uva Barbera; 16 acini di uva Moscato.

Impastare tutti gli ingredienti per la sfoglia e metterla a riposare in luogo fresco.



Preparare la farcia: con una forchetta schiacciare e amalgamare il fegato d'oca con il sale e il Porto. Mescolare con cura, quindi tirare la sfoglia e disporre a mucchietti distanti fra loro 2-3 centimetri. Ricoprire con un secondo foglio di pasta fresca di ugual spessore. Dare una forma corretta ai ravioloni e tagliarli tondi con un coppapasta metallico. Tagliare le cipolle a julienne e metterle a bollire nell'acqua con lo zucchero. Cuocere a fuoco dolce per una ventina di minuti, fino a che l'acqua sia consumata. Quindi far sciogliere 10 g di burro, unire gli acini d'uva e scaldare per pochi secondi. Lessare i ravioli per due minuti in acqua salata e unirli in padella all'uva. Mescolare con cura e porzionare sul piatto con qualche ciuffetto di cipolle caramellate.