

**FOODRINK
& LIFE**



Celebrare la pasta all'ombra dorata della Madonnina

NICOLA SANTINI a pagina 6



WORLD PASTA DAY

Celebrare la pasta all'ombra dorata della Madonnina

di NICOLA SANTINI

Ogni anno, il 25 ottobre da un pezzo a questa parte, si celebra il piatto italiano più amato nel mondo.

Evento di risonanza mondiale, questa giornata rende omaggio a un piatto che è riuscito a conquistare le tavole di tutto il globo, trasformandosi in un emblema del Made in Italy. La pasta è diventata il veicolo perfetto per raccontare la storia, la tradizione e l'innovazione della cucina italiana. Ogni piatto di pasta è un pezzo di cultura, un mix di sapori autentici e di arte culinaria tramandata di generazione in generazione.

Durante il World Pasta Day, produttori, chef e appassionati di tutto il mondo si uniscono per esaltare la versatilità della pasta, la sua capacità di adattarsi a infinite ricette e di soddisfare ogni palato. Il World Pasta Day diventa così un tributo alla cultura italiana, alla qualità e all'orgoglio di un prodotto che ci rappresenta ovunque.

L'identità ha stilato una top list con le novità della ristorazione milanese per conoscere indirizzi interessanti dove l'interpretazione della pasta merita un occhio. Sicuramente emblematica la "Pasta in bianco" di Luca Natalini, un piatto storico che lo chef toscano conserva nel suo menù degustazione presso il ristorante **Autem** in Porta Romana a Milano: spaghetti nudi, puri, sapore potente e mutevole grazie a vermouth di prugne, aceto di riso, alloro bruciato.

Ba Restaurant, guidato da Marco Liu, reinterpreta la cucina cantonese con un toc-

co moderno e raffinato. Ogni piatto è una fusione di tradizione e innovazione, arricchito da una carta dei vini che spazia tra etichette italiane e internazionali. Tra i piatti protagonisti di un'esperienza culinaria unica: Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure. La pasta, nella sua infinita varietà, è un linguaggio universale che parla direttamente al cuore; la pasta italiana e quella cinese, pur provenendo da tradizioni culinarie diverse, raccontano storie simili: sono simboli di convivialità, capaci di unire le persone attorno a un tavolo, trasformando ogni pasto in un momento di gioia e condivisione.

Biga Milano, nata nel 2021 dall'intuizione dell'imprenditore Gennaro Esposito, si è rapidamente affermata come punto di riferimento nel mondo della pizza, avendo come protagonista Simone Nicolosi, talentuoso pizza chef di Biga, riconosciuto come "Rivelazione dell'anno 2024" dalla guida "Pizza e Cocktail" di Identità Golose. Biga Milano è una location ideale da scegliere anche in pausa pranzo, momento in cui, eccezionalmente, la cucina prepara anche primi piatti, come i fusilli all'amatriciana di semola di grano duro, con gustoso e morbido guanciale.

Situato nel vivace quartiere Moscova, **Cactus Kitchen & Bar** riflette l'anima dell'Executive Chef Alessio Sebastiani. Nel suo "Fusillone AOPB" con aglio, olio, peperoncino, la protagonista è la bottarga homemade che aggiunge un tocco di mare e una sapidità unica.

Tra i piatti del menù curato da Domenico Montanaro, giovane chef de **La Bettolina** (foto), - cascina del '500 immersa nel verde -, spicca la tagliatella alla Bettolina con ragu tradizionale della Cascina e scaglie di Salva Cremasco DOP Riserva Oro. Rigorosamente fatto a mano, il piatto rientra nel desiderio del ristorante di ripercorrere la tradizione milanese e settentrionale con creatività, utilizzando ingredienti di altissima qualità, reperiti da fornitori locali.

Gli indirizzi milanesi più interessanti per un buon piatto di pasta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849