

NONSOLOPASTA

...ovvero, cereali dal Mondo

Roberto Abbadati

Ci sono diverse cose per le quali un italiano può vantarsi rispetto agli altri popoli... una di queste è sicuramente la pastasciutta: in primis, a mio parere, lo Spaghetto al pomodoro che, con la sua disarmante semplicità ed accessibilità trasversale, conquista tutti per eleganza e bontà. Il fatto di avere il dono della Pasta ormai radicato nel nostro codice genetico, deve essere riconosciuto come un gran valore aggiunto ma, al tempo stesso, non rappresentare un limite invalicabile del nostro retaggio culturale e gastronomico; infatti, nel mondo, oltre al frumento esistono tantissimi altri cereali che, fin dall'antichità, hanno rappresentato il cibo, e quindi la fonte di vita quotidiana, di tantissime popolazioni.

Perciò, dopo aver ringraziato la Divina provvidenza per averci dato i maccheroni e Alberto Sordi, avventuriamoci in questa gita gastronomica "fuori porta".

Zuppetta di Quinoa allo zafferano con gamberi, zucca lunga e caffè

Cous Cous con pollo e agnello, lenticchie piccanti e banane

Pizza-Miglio con pomodorini freschi, zenzero, basilico e ricotta dura

Riso nero al latte di cocco con macedonia di frutta esotica

Bouillabaisse esotica di coda di rospo al lemon grass e zenzero, accompagnata da riso Basmati

Boulgour di farro ai porcini con scaloppa di foie gras e ristretto ai mirtilli

Insalata di Grano saraceno con sedano, noci, fontina ed uva

Amaranto alle fragoline di bosco e lamponi con menta e trucioli di cioccolato bianco