

*“Si cucine cumme vogl’i,
io te pavo cumme vuo’ tu,
ma si pavo cumme vuo’ tu,
e nun magno cumme vogl’i,
io te pavo cumme vuo’ tu,
ma me nn’esco e nun torno cchiù.
Pe’ nce fa’ na chiacchierata
addò nuie simmo patrune,
si nun songo maccarune
nun putimmo accumencià.
Si sentimmo maccarune,
‘a parola a nnuie nce abbasta
pe’ capì c’ ‘a pasta è ppasta,
e nun serve addimmannà.”...*

FUTURE IS THE PAST(A)

Avanguardia Contadina, Gesto e Prodotto:
la Costiera Secondo *Peppe Guida*



TESTO di LORENZO SANDANO
FOTO di ALESSANDRA FARINELLI

*Si se tratta de pasta longa
stelletelle, tubbettielle,
si so’ zite o vermicielle:
nfacci’ ‘a pasta nun parlà.
Parlo sulo si, che saccio...
te vuo’ fa’ duie sturtarielle,
na linguina, ‘e pperciatielle...
E mò, voglio accumencià.
Quatte vongole ‘e pertose
e nu sicchio d’acqua ‘e mare:
quann’ ‘a rena se ne care
tann’ ‘e miett’a cucenà.
Aoglio, uoglio e petrusino,
tutt’ ‘e ccorne ntesecate,
lengue ‘e passere sculate:
cchiù so’ ttoste e meglio so’.
Ma si ncuocce ‘o piscatore
c’ ‘o catillo d’ ‘e lupine,
‘i’ ‘a menà ‘e vermicelline:
cala e aizza, nun sbaglià!”*

Eduardo De Filippo
Si cucine cumme vogl’i’

Apparentemente fuori dal Mondo, il Mediterraneo tutto intorno. Salite impervie, strade strettissime e percorsi sterrati per raggiungere la “tana” privata dello chef Giuseppe “Peppe” Guida, in quel di Montechiaro. Una volta arrivati però, risulta difficile pensare a un altro luogo capace a riassumere così bene l’animo di questo cuoco istintivo dal viscerale approccio contadino. Alle nostre spalle il florido Monte Faito e le colline di Vico Equense che proteggono dal vento, dinnanzi agli occhi, l’immensità e la salsedine del mare dal Golfo di Napoli con il Vesuvio a tracciare limiti territoriali. La Villa Rosa di Peppe Guida è nel mezzo. Nel cuore pulsante di questo impareggiabile ecosistema. Fuori da tutto, ma simultaneamente connessa alla ricchezza naturale dell’intera costiera Sorrentina.

Per introdurre Peppe Guida, gigante buono dal tocco sensibile a dallo spirito generoso, è necessario fare un passo indietro, partendo da Nonna Rosa: Mamma di Peppe (forza motrice attuale di tutti i progetti), ma anche il nome affisso sull’insegna del suo ristorante stellato, l’Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense. Un locale dal timbro sincero e genuino, che ha saputo evolversi nel tempo conservando gelosamente la propria identità. Da rosticceria di paese adibita all’asporto, intenta a sfornare palle di riso, polli allo spiedo, pizze fritte e piatti classici della tradizione partenopea a cavallo del ‘92, passando per i ragù alla Genovese; profumi di carne alla pizzaiola e baccalà in formato osteria nel 1995, con i primi tavoli per i clienti e la costante voglia di crescere e migliorare.

Peppe, da sempre cultore del gesto culinario diretto e ancestrale, apprende ulteriori nozioni a Capri dallo chef saucier Antonio De Luca dell’Hotel Quisisana, per poi stravolgere gli ambienti della sua trattoria di campagna e viaggiare negli anni 2000 verso una cucina moderna, sempre legata alla tradizione e ai tesori culturali della sua amata terra. Nel 2007 la leggendaria telefonata Michelin e una pioggia di stelle su Vico Equense, vanno a decretare lo splendido lavoro portato avanti da Guida insieme a sua moglie Lella e alla figlia Rossella in sala, al talentuoso figlio Francesco in pasticceria, al sous-chef Florin e a tutto il team di Nonna Rosa. Nascono piatti che tracciano uno step fondamentale nella crescita professionale di Peppe: una perfetta sintesi di elogio alla tradizione ri-plasmata in veste contemporanea. La detonazione salmastra e agrumata del Vermicello, cozze crude e polvere di bergamotto bruciato; il balzo iodato della Triglia di fondale cruda e cotta, con pere, pomodoro acerbo, limone ed erba pepe; l’eleganza primordiale dello Spiedo di murena marinata, scapecce e verbena; o ancora la profondissima Candela tagliata, totano su totano, melanzana affumicata e San Marzano: indiscutibile assoluto di sapori mediterranei. Una personalità scalpitante, ricamata tra orto, terra e mare, che attinge linfa dal vissuto e dalle esperienze dello Chef, come nel caso dell’orientaleggiante Ca-Ramen di calamaro, ciliegie, zucchine, colatura e brodo umami di molluschi: nato dopo una batteria di assaggi fatti da Peppe in un Ramen-Bar a Milano.

A fianco: Orzo di pasta ai sei pomodori, ricotta e basilico





Da qui in poi, una storia di nuove avventure in divenire e un lavoro di avanguardia applicato a un prodotto principe di questi lidi: la pasta di Gragnano. Elemento cardine e non solo veicolo di sapori, bensì un protagonista alimentare di valore assoluto, vestito con coerenza e palato mentale secondo la tipologia di formato, il nerbo, la dimensione e il tempo di cottura.

Capacità estrema di adattamento a diversi contesti lavorativi, mantenendo un'unica filosofia costante: il futuro risiede nel passato. Proprio così, perché tanto vanno a incrementarsi la mole di lavoro e la popolarità di Peppe, tanto il suo stile culinario ritorna alle radici della tradizione, del suo territorio e dei favolosi prodotti che ne fanno parte. Il tutto perfettamente mantecato con le conoscenze tecniche moderne e un'attenzione maniacale alla leggerezza e al rispetto delle materie prime: perché la tecnologia è un mezzo importante che va modulato secondo i propri fini, senza che sovrasti il tocco del cuoco ai fornelli.

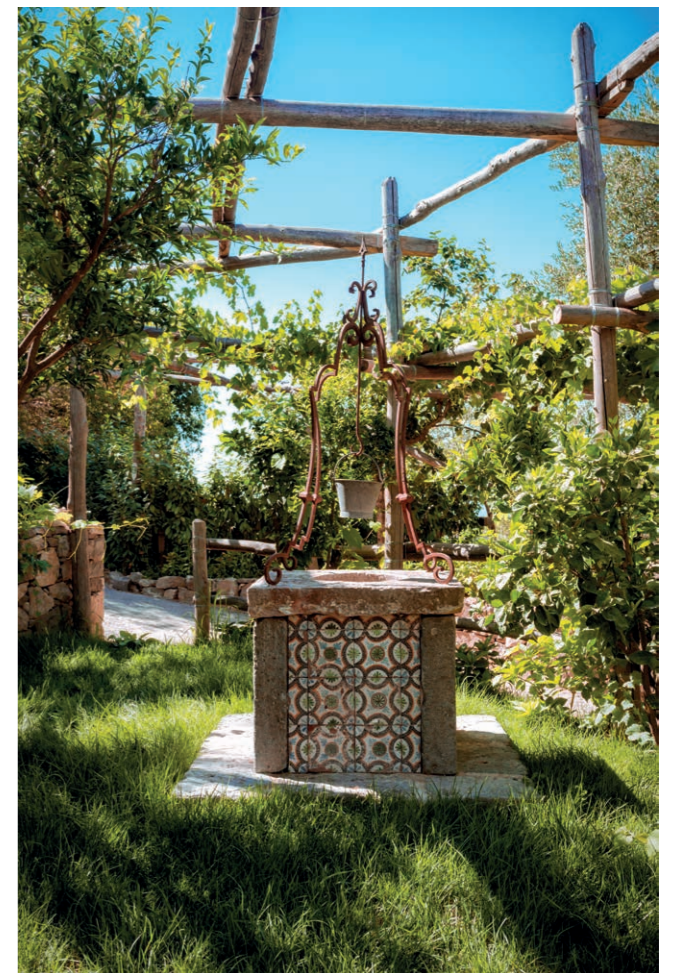
Fioccano partnership con nuove realtà di livello: l'esuberante Yacht Club Marina di Stabia a Castellamare (in una struttura architettonica affascinante) e il ristorante Gemma di Capri, dove la cucina di Nonna Rosa conquista la clientela, registrando full booking sin dal primo assaggio. Le sfide però non finiscono mai, soprattutto per gli interpreti curiosi, vitali e sensibili come Peppe. Dalle tabelle di una tombola pescate a caso nel *robivecchi* di fiducia dello Chef, con i nomi Villa e Rosa, il fato apre ancora nuove porte inaspettate dinnanzi alla vera passione gastronomica di Guida: l'orto, il contatto con la terra e con tutti gli elementi legati alla cucina contadina. "Bisogna tornare a raccogliere i pomodori, assaporarne il gusto e i profumi nel cambio delle stagioni per apprezzarli al meglio nei piatti" già decretava il cuoco mentre presentava il suo inimitabile spaghetti al pomodoro (la Devozione) nel ristorante Nonna Rosa in tempi non sospetti. Un avvicinamento graduale e profondamente sentito all'universo agricolo, che non poteva non generare nuovi percorsi. Perché, si sa, ogni uomo è individualmente il vero e unico artefice del proprio destino.

L'opportunità si manifesta nel 2010 davanti a un caffè, mentre in un bar di Seiano il nostro cuoco incontra per caso un agente immobiliare che su due piedi lo conduce forzatamente a vedere un appezzamento di terra con un casale abbandonato, nella frazione di Montechiaro. Una vecchia casa di un contadino malmessa, qualche stalla per polli e maiali e circa 8000 mq di terra in disuso. Nulla di concreto, bensì lavori monumentali da attuare: per Peppe però è amore a prima vista. Le spese appena avviate per ristrutturare gli interni della Nonna Rosa rallentano inizialmente l'entusiasmo dello chef, ma a rimarcare la fatalità degli eventi, arriva un gesto di estrema fiducia da parte di un amministratore delegato di una banca locale, che appoggia il progetto finanziandolo totalmente e investendo sulle sue idee. Il sogno prende forma, verso la realtà. Le cartelle della tombola trovate nel negozietto dell'usato vanno a disegnare il nome della nuova struttura, Villa Rosa (in omaggio anche all'onnipresente madre dello Chef) e i tasselli della Maison di campagna si assemblano naturalmente come le pietre grezze e le maioliche in cotto sorrentino disposte lungo il perimetro della nuova casa di campagna.

Il pezzo di terra incolto che aveva stregato lo Chef sin dal primo colpo di fulmine, si trasforma in un parco giochi legato all'amore agricolo: ulivi e agrumi di mille varietà, disposti a schiera, si sommano a ogni tipologia contemplabile di verdure e frutti stagionali: dai quali lo Chef trae ispirazione quotidiana, empatica e istintiva per dar vita ai suoi piatti. Pomodori a grappolo e cuore di bue; melanzane; fiori di zucca; zucchini; broccoli; cavoli e peperoni; o ancora zucche; patate; pesche; albicocche; prugne; gelsi; fragole; meravigliosi e imponenti alberi di fichi e kiwi, insieme a una ristretta produzione d'uva per confezionare un vino Gragnano autentico e home-made in omaggio al territorio. Agricoltura biologica vera e a ciclo chiuso (solo concime e verderame), senza bisogno di un riconoscimento istituzionale: il merito è del sapiente contadino Tommaso, che cura con esperienza e rispetto l'intero orto di Villa Rosa, contribuendo all'innesto di prodotti extraterritoriali, recuperati da Peppe durante i suoi viaggi: mandorli da Noto; fagioli zolfini; peperoni di Senise e arance siciliane. Il passaggio dalla terra al fuoco vivo dei fornelli, diviene così spontaneo e consequenziale, concedendo a Peppe la possibilità di esprimere la sua attitudine agricola a 360 gradi. Il vecchio casale, adibito a enorme laboratorio creativo con cucina a vista, diviene un atelier sperimentale devoto all'ospitalità e all'esaltazione del prodotto. Nascono in successione: una scuola di cucina per turisti stranieri provenienti da ogni angolo del globo; il settore dedicato alla lavorazione di conserve, sott'oli e marmellate fatte a mano dalla mitica signora Rosa (86 anni); tre confortevoli stanze per gli ospiti con vista sul Golfo; il laboratorio di panetteria e pasticceria, dedicato al figlio Francesco, pastry-chef di Nonna Rosa, ferrato nella preparazione di sontuosi panettoni e colombe artigianali.

Nelle pagine seguenti:

*Spaghetti allo scarpariello, infuso di foglie di pomodoro, estratto a freddo di pomodoro verde
Sfumature di zucchine, alghe in agrodolce e cozze alla marinara*



Non c'è limite alla fantasia e alla voglia di fare travolgente di Guida, per questo il cuoco ha scelto di rievocare una sua vecchia passione/professione come la pizza, facendosi costruire da un artigiano di forni di Sorrento un bellissimo forno a legna fatto a mano con volta ribassata, rivestito con sabbia di mare: da qui si sfornano, all'occasione, delle fenomenali pizze in stile vicano (sottili e stirate al metro sulla pala) condite in maniera espressa con le meravigliose provvigioni dell'orto raccolte ogni giorno. Pizza Caprese con pomodori cuore di bue, fiordilatte e pecorino; Pizza con Zucchine alla Nerano; Pizza alla Parmigiana di Melanzane; Pizza con Pancetta, cipollotto e provola. Un trionfo agricolo di fragranza, immediatezza e friabilità.

La cucina di Villa Rosa, ricamata a mo' di focolare casalingo, si trasforma in una palestra sinergica tra terra, creatività e puro gesto ai fornelli. Peppe passeggia tra alberi di frutta e verdure fumando il suo sigaro a caccia di ispirazione; incrementa gli stimoli con la spesa dai fornitori di fiducia (un caseificio nella frazione di Alberi e l'asta del pesce dagli amici pescatori); un salto rapido in cucina per un confronto con il suo secondo Florin e poi scatta la magia mediterranea. Osservare lo Chef all'opera, mentre annusa, assaggia e tasta gli ingredienti con mani segnate dal lavoro, conservando un tocco delicato e amorevole, vale come e quanto l'assaggio finale. I gesti di Peppe sono cadenzati da una metrica tutta sua, fatta di rapporto simbiotico e confidenziale con ogni elemento, partendo proprio dalla sua adorata pasta di Gragnano.

Così nascono assaggi mirabolanti di pura improvvisazione contadina, in cui la costante è sempre la tradizione, celebrata e decantata in ogni passaggio: le zucchine piccole, fresche e bitorzolute, si tramutano in un assoluto di zuccina tramutata in varie consistenze, con il tocco esotico delle alghe in agrodolce e la spinta salina delle cozze alla marinara; le melanzane dal profumo estivo inconfondibile, si farciscono di provola fresca, panate come un sandwich e fritte dorate, per poi essere tuffate in un elisir di pomodoro a emulare una parmigiana da passeggio. Le patate, che arricchiscono ogni angolo dell'orto di Villa Rosa, saltano in padella con cipollotto fresco in esaltazione minimale e materica, per poi andare a vestire un vigoroso rigatone con cozze e una generosa spolverata di pecorino locale. Gesti antichi e cultura popolare, irrompono nel piatto di Spaghetti alle vongole fujute: ricetta povera, che prevede la pasta mantecata

in padella con pomodorini, alghe e pietre di mare, a evocare un sapore salmastro che sostituisce i molluschi impregnando struttura e amido del carboidrato. Chiusura emozionale, con il vero Re di questa terra, il pomodoro. Sei le varietà scelte per un finto orzotto di pasta (formato semi di Mela Annurca) terminato nel piatto con fiocchi di ricotta, pomodorini a crudo e basilico fresco. E come non citare la straordinaria rilettura del classico Scarpariello: spaghetti tradizionale campano con pomodorini schiacciati in padella. In questa versione 2017 secondo Peppe, la pasta sinuosa si colora di un infuso di foglie di pomodoro ed estratto di pomodoro verde a freddo, per un tripudio aromatico e gustativo di clorofilla, acidità e assoli vegetali.

Cala il sole, sullo spicchio di Mediterraneo ammirabile dalla splendida terrazza di Villa Rosa, la serata termina tra bicchierini di nocino, zeppe fritte, torte al limone e risate, recitando alcune citazioni epiche del Maestro Eduardo De Filippo, altra passione dello Chef. La mattina è tempo di salutare questo magico luogo, degustando un'epica colazione dolce/salata con insalata di pomodori, provola affumicata, pane cotto a legna, lievitati di Francesco Guida e meravigliosi succhi di frutta e marmellate confezionate dall'inarrestabile Mamma (Nonna) Rosa.

Dopo oltre cinque anni di lavori, la Villa ora è pronta per gli ultimi ritocchi: a breve sorgerà una piscina con acqua riscaldata, recintata dagli alberi di fico, e si aggiungerà una cucina per show-cooking agricoli insieme a nuove stanze per gli ospiti ricavate dagli spazi dei vecchi porcili ristrutturati. Una fucina di progetti per il vulcanico Peppe, che ha da poco inaugurato il Pasta Bar Sea Front in Piazza Municipio a Napoli insieme al suo partner etico e complementare Giuseppe Di Martino del Pastificio Artigianale Dei Campi di Gragnano. Tanto ancora da fare, ma tutto ciò non sembra scalfirlo, anzi è bello osservarlo mentre, con sguardo complice e sornione, lo chef pensa a godersi la sua tana: lontana da tutto, ma immersa completamente in un lembo di terra dalle ricchezze inestimabili.

Antica Osteria Nonna Rosa

Via Privata Bonea 4
80069 Vico Equense (NA) - Italia
Tel: + 39 081 9055
www.osterianonnarosa.it

Villa di Nonna Rosa

Via Alberi 100
80069 Montechiaro, Vico Equense (NA) - Italia



A fianco:
Ca-Ramen di calamaro, ciliegie, zucchine, colatura e brodo umami di molluschi
Pizza alla Parmigiana di Melanzane



Spiedo di murena, salsa all'aceto rosso invecchiato, con verbena e aglio dolce

per 4 persone

Per lo spiedo di murena

*1,5 kg di murena
alcuni rametti di verbena*

Sfilettare la murena e ottenere dei pezzi uguali e senza spine. Con gli scarti del pesce fare un brodo leggero solo con acqua e farlo cuocere per 1/2 ora circa. Filtrare, aggiungere alcuni rametti di verbena e lasciare in infusione coperto per 3 ore. Successivamente filtrare di nuovo, portare a 52°C e immergervi il pesce per 10 minuti. Scolare e mettere da parte ad asciugare.

Per l'aglio dolce

4 spicchi di aglio

Sbollentare gli spicchi d'aglio per 6 volte partendo sempre da acqua fredda, togliere l'anima e tagliarli sottilmente.

Per la salsa all'aceto rosso

*3 cucchiaini di aceto rosso di Nonna Rosa
sale, pepe e olio evo q.b.*

Emulsionare l'aceto con olio, sale e pepe.

Per completare il piatto

rametti di verbena

Infilzare i pezzi di pesce con i restanti rametti di verbena e scottarli velocemente su un griglia. Posizionarli al centro del piatto e completare con le fettine di aglio e la salsa all'aceto rosso.



Totano su totano, candele spezzate, melanzane affumicate e cipolla rossa marinata

per 4 persone

Per i totani

*1/2 kg di totano nero
1/2 bicchiere di Fiano di Avellino
1 spicchio d'aglio
olio evo*

Pulire i totani, tagliarli ad anelli leggermente grossi e i tentacoli a metà. In un tegame aggiungere 2/3 cucchiari di olio, l'aglio e i totani, lasciarli andare lentissimamente fino a farli caramellare e intenerire. Sfumare con il vino e deglassare.

Per la crema di melanzane

*4 melanzane medie
1 spicchio d'aglio
maggiorana
sale, pepe e olio evo q.b.*

Arrostire le melanzane su carbone di ulivo donando così un leggero sentore di affumicato. Una volta cotte, condirle con lo spicchio d'aglio, sale, pepe, olio e maggiorana e frullare il tutto finemente.

Per la cipolla rossa marinata

*2 cipolle di Tropea
succo di 1 limone
sale, pepe, olio q.b.*

Tagliare la cipolla ad anelli sottilissimi e metterla a marinare con succo di limone sale e pepe. Lasciarla riposare per un'oretta poi sciacquarla e condirla con un goccio d'olio.

Per le candele spezzate

*320 g di candele spezzate
sale e pepe q.b.*

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolarla al dente e completare la cottura in padella con i totani per gli ultimi due minuti. Aggiustare di sale e pepe.

Per completare il piatto

basilico

In un piatto fondo posizionare una parte della crema di melanzane, adagiarvi sopra la pasta e il suo condimento, completare infine con la cipolla rossa marinata e qualche fogliolina di basilico.



Triglia cotta e cruda, pomodorini verdi, erba pepe e limone

per 4 persone

Per la triglia cotta e cruda

*4 triglie di scoglio da circa 200 g l'una
1/2 cipollotto
1 limone
pepe di kampf
sale e olio evo q.b.*

Pulire e sfilettare le triglie, conservarne i fegatini. Tritare un filetto e condirlo con qualche goccia di limone, il pepe, un po' d'olio, sale e pochissimo cipollotto. Il secondo filetto poggiarlo dalla parte della pelle in una padella calda e leggermente unta, salarlo e peparlo, quindi lasciarlo cuocere lentamente.

Per i pomodorini

*8 pomodorini verdi
sale e olio evo q.b.*

Tagliare i pomodorini a metà e condirli con sale e olio.

Per completare il piatto

*fegatini di triglia
olio, sale e pepe q.b.
erba pepe*

Posizionare in un lato del piatto la lisca della triglia. A fianco adagiare il battuto di triglia e vicino posizionare il filetto cotto poggiato sopra ai fegatini schiacciati e conditi con sale e pepe. Completare il piatto con i pomodorini leggermente marinati e con l'erba pepe.

ESSENZE essences

I PROFUMI DELLA NATURA IN CUCINA
The scents of nature in the kitchen



Rodolfo Bianchi | Photography Janez Puksic

Antonella Bondi

FOOD FRAGRANCES

QUESTIONE DI CAMPI & DEVOZIONE

Fenomenologia della Pasta di Gragnano
secondo Di Martino

TESTO di LORENZO SANDANO
FOTO di ALESSANDRA FARINELLI

“Quando assumo del nuovo personale chiedo sempre quale è la prima memoria di pasta, il primo ricordo di assaggio da quando sei nato” scandisce con fiero accento campano Giuseppe Di Martino, pastaio da ben tre generazioni e imprenditore brillante del made in Italy nel mondo “Qual è il primo piatto di pasta che hai cucinato? Il tuo piatto di pasta preferito? Queste domande sono indispensabili per poter lavorare con collaboratori che la pasta ce l’hanno dentro”. Giuseppe non mente: la qualità del suo prodotto, la pasta di Gragnano IGP del Pastificio Dei Campi (insieme allo storico Pastificio Di Martino), non fa che avvalorare la sua tesi. Anche per questo un interprete eletto della pasta come Peppe Guida del Ristorante Nonna Rosa è divenuto negli anni la figura complementare e simbiotica di Di Martino nel workshop quotidiano del *laboratorio formati* Dei Campi.

“Ho ringraziato il governo per le unioni civili” scherza Giuseppe scambiando uno sguardo complice al cuoco di Vico Equense “perché in fatto di pasta, io e Peppe siamo uniti come marito e moglie”. Di Martino è un uomo colto e preparato su ogni sfumatura culturale appartenente all’emisfero gastronomico. Tematiche non appartenenti soltanto al proprio prodotto o al suo amato territorio, bensì qualsiasi divagazione culinaria meritevole di attenzione è studiata e affrontata da lui con rispetto, sguardo antropologico ed estrema curiosità. Proprio per questo, per questa voglia di ampliare gli orizzonti del mondo pasta e abbattere i confini provinciali (e mentali) attribuiti a un ingrediente principe dell’Italia, Giuseppe ha investito tutto se stesso e tutto il suo background formativo nel progetto Pastificio Dei Campi. La Ferrari della pasta, come si diverte a chiamarla lui. Un giro per il mondo, toccando ogni polo di attenzione rivolto al prodigioso carboidrato, celebrando sempre le proprie origini con orgoglio. Promotore dell’identità della pasta italiana, tenendo sempre testa e piedi ben piantati in mezzo ai suoi campi, alla sua gente e ai contadini, che gli forniscono il miglior grano da lavorare secondo esigenza, clima, tempo e formato.



Proprio così, anche il formato è un fattore determinante nel creare la pasta e selezionare i grani secondo Di Martino, perché il motto di Pastificio Dei Campi è “la miglior pasta di sempre”, senza compromessi. Con queste premesse ogni minimo dettaglio fa la differenza. “Otto campi circa della nostra produzione sono riservati solo alla produzione di paccheri, perché un pacchero ha bisogno di avere un grano più forte, più austero rispetto a un formato come le penne” ci racconta nel dettaglio. “Il grano deve regalare sapori di nocciola e conferire una capacità alla pasta di essere resistente in modo che in cottura mantenga la forma giusta, suonando vigoroso in bocca, come uno schiaffo”. Così la genesi di un pacchero modello descrive bene l’approccio del pastificio, ma ogni formato lungo o corto ha il suo campo di riferimento. Sì, perché lo studio parte proprio dai campi: 68 per la precisione, giostrati con la rotazione triennale tra favino, maggese e grano, regalando il 90% della provvigione complessiva per il pastificio. Il resto del raccolto proviene dai migliori campi (sempre e solo italiani) che si offrono di entrare a far parte del team. Contadini selezionati, che nutrono un rapporto personale di massima fiducia con Di Martino e con tutta la squadra operativa del pastificio.

Personaggi che si sentono responsabili in prima persona del progetto: forza motrice di tutta la produzione insieme ai pastai (genitori, figli e nipoti) che compiono questo lavoro da intere generazioni. “Terra, grano e variabili costanti sono il nostro pane quotidiano, dalla selezione alla raccolta, passando per semina e cura del dettaglio” approfondisce Giuseppe. “Abbiamo fatto un lavoro monumentale accanendoci sulle tipologie di grano. Saragolla, Arcangelo, Senatore Cappelli e molti altri, ma la verità è che la differenza la fanno la provenienza e la vita del seme nel corso degli anni”. Proprio così, perché le variabili da gestire per i ragazzi Dei Campi sono immense, partendo dal luogo, dal clima e dalle condizioni in cui viene piantato il seme sin dall’annata precedente alla successiva raccolta. “A volte alcune varietà dimostravano performance diverse di anno in anno” spiega Di Martino. “Abbiamo capito con la ricerca che ciò dipende dal seme originario, che accusa qualsiasi variazione da quando viene piantato. Per questo il raccolto non è mai lo stesso e i nostri contadini devono monitorare e agire rispetto a ogni singolo cambiamento”.

Questione di attitudine, passione, costanza ed elasticità mentale. Il tutto strettamente legato alle risorse infinite della terra madre della pasta: Gragnano. “Le condizioni climatiche per fare la pasta sono



fondamentali” aggiunge Di Martino “Serve l’esperienza dell’uomo, ma in ordine di importanza viene solo dopo l’acqua e l’aria del luogo. Come il Nebbiolo è un vitigno straordinario, ma non avrebbe lo stesso sprint se coltivato in Campania, lo stesso vale anche per la pasta. L’aria di Gragnano è fantastica, grazie alla sua posizione in una conca dove a Ovest c’è il mare e a Est la montagna che la protegge dagli altri venti. L’aria che asciuga e regola l’essiccazione della nostra pasta è solo brezza marina, che conferisce mineralità al prodotto. Noi asciugiamo la pasta in regime di brezza, in celle termostatiche a temperature e umidità controllata, cambiando il tempo di prosciugazione in aspirazione o espirazione in base alle condizioni climatiche e all’oscillazione delle temperature nel ciclo delle stagioni”. Per questo d’estate a mezzogiorno fare la pasta è quasi un gioco da ragazzi (per i pastai Dei Campi, si intende), mentre nei cambi climatici repentini della primavera la produzione diviene più complessa. Per ovviare a questo problema tutti i pastai ricevono sul loro smartphone le notifiche sul cambio di gradazioni e umidità in tempo reale. Avanguardia pastaia dall’identità artigianale, come dimostrano gesti, tecniche e manodopera attuate da sempre: cultura, sensibilità e trafilè in bronzo realizzate da un artigiano di Castellammare di Stabia, su misura per ogni singolo formato. Quest’ultimo però testato post-cottura per assicurare l’integrità della forma desiderata e il risultato finale nel piatto.

Anche in questa partita rientra in gioco Pepe Guida, cuoco che Di Martino conosce sin dagli esordi del progetto pilota Dei Campi: quando rimase stregato dalla semplicità incisiva e dal suo tocco di cuoco vero alle prese con un piatto di tubetti all’insalata calda di pomodori cuore di bue e origano, durante le riprese delle ricette per il video promozionale *Pasta per Alieni*. Non solo Pepe sperimenta, cucina, assaggia e funge da laboratorio-umano e creativo per ogni nuovo formato Dei Campi, ma realizza miriadi di *Staff-meal* formativi per i collaboratori dei pastifici, partecipando attivamente con Giuseppe alle iniziative collaterali legate ai brand.

Dalle energie condivise e prorompenti di un grande cuoco e un gran produttore, sono nati appuntamenti come *Indovina chi viene a cena*, in partnership con il gruppo di chef JRE: meeting culinario in cui Pepe Guida insieme a un cuoco ospite dall’estero, realizza in sequenza oltre 10 piatti di pasta Dei Campi improvvisati secondo istinto e reperibilità dei prodotti di orto e mercato. Oltre a questa simpatica e sostanziosa serie di cene, i Due Pepe hanno dato vita al format Pasta Bar Di Martino: un vero e proprio store interattivo dall’appeal internazionale (sul formato dei centri informatici stile Apple) in cui i tutor dei punti vendita, battezzati *Pasta genius*, forniscono assistenza teorica, pratica e culturale sull’universo della pasta ai propri clienti, rendendo consultabili e acquistabili tutti i 126 formati

prodotti da Pastificio Di Martino. A corredare il tutto, con l’intervento godereccio di polso by Pepe Guida, si aggiunge una linea di 15 piatti in un menu solo a base di pasta, sul modello di un sushi bar: dividendo la carta in portate di carne, pesce, verdure dell’orto, tradizione e dessert. La pasta come unico e assoluto protagonista. Un percorso di *devozione* che ha preso forma in piazza Municipio a Napoli, nel Sea Front Pasta Bar, grazie alle ricette calibrate al millimetro da Giuseppe e Pepe insieme. Un’esperienza a 360° nell’attitudine di Pastificio Di Martino che, oltre al bancone per degustazione con cuochi a vista, vanta una vista mozzafiato sul mare, una Chef’s Table e la possibilità di apprezzare i piatti in veste da passeggio in un apposito packaging salva freschezza e cottura. Un totale di 24 posti a sedere, per un format di locale replicabile in tutto il mondo, che ha come obiettivo principale quello di restituire dignità alla pasta come un piatto di alta cucina, attraverso il valore del gusto, della complessità del prodotto artigianale e dei dettami culturali che la rendono un vanto del territorio italiano.

“Il dettaglio che fa la differenza è il fattore Ratatouille” ribadisce Di Martino. “Tutti possono fare qualsiasi cosa se vengono messi nella condizione giusta per farlo. Noi italiani possiamo dire qualcosa di importante nella cucina internazionale anche con un ingrediente semplice come la pasta. C’è stata tutta una scuola culinaria che ha voluto dare del provinciale alla cucina italiana della pasta. Cacio e pepe, spaghetti al pomodoro e tortellini in realtà sono un patrimonio e un rilevante tratto distintivo. Il *quid* di avere ben chiare le radici dove si poggiano i piedi è un punto fondamentale. Pepe Guida ha acquistato un terreno per costruire una Villa con laboratorio, non a Montecarlo ma a Montechiaro, e ha voluto centrare la cucina sull’orto, come la famiglia Iaccarino, al Don Alfonso 1890, fece 30 anni prima. Idee apparentemente fuori moda, ma attualissime. Una cucina che deriva dalla stessa mamma: la Penisola Sorrentina”.

Per Giuseppe nulla è lasciato al caso, in particolare se si tratta delle tradizioni e della sua amata terra. Per questo nel format perfezionato del Pasta Bar troverete in vendita confezioni di pasta (anche linea biologica e integrale) con bellissime scatole di latta vintage, una linea di piatti in ceramica dal design sartoriale, e una guida in italiano e inglese che regala consigli ai clienti su come valorizzare al meglio il prodotto, partendo proprio dall’abbinamento ideale formato/condimento/ricetta, studiato in tandem con Pepe Guida. Per i più frettolosi infine, guardando al futuro e alla frenesia dei tempi moderni, anche gli spaghetti al pomodoro (La Devozione) diventano take-away con lo spaghetti to-go: porzione da 130 grammi, corredata di pane per scarpetta, che riassume con immediatezza e intelligenza, la modernità estrema della pasta secondo il Pastificio Dei Campi/Di Martino.



Pastificio Dei Campi

Via dei Campi 50
80054 Gragnano (NA) - Italia
Tel: +39 081 8018430
www.pastificiodeicampi.it

Pastificio Di Martino

Via Castellammare 82
80054 Gragnano (NA) - Italia
Tel: +39 081 8018211
www.pastadimartino.com