

□ di Michela Pierallini

Seduta sulla soglia della porta di cucina cerco di raccogliere i pensieri, di metterli in ordine, se non altro. Siamo alle solite, ho così tanto da dire e non so da che parte cominciare. Che brutto vizio quello di vagare



nella fantasia pennellata di realtà. O è la realtà che si colora di fantasia? Non saprei dirlo ma di certo qualche parola devo iniziare a scriverla e piano piano un reportage prenderà forma. Inspiro, lentamente, i profumi di una primavera appena arrivata, ricca di biancospino ed erba tagliata.

Sono a Firenze, il taxi mi accompagna fino alla porta del rinomato **Hotel Savoy**, dove il Conte mi sta aspettando.

Fulvio Pierangelini

, patron del Gambero Rosso a San Vincenzo, cucinerà per noi, ospiti di

Enzo Rossi

, titolare del

pastificio La Campofilone

. Il Conte è

Giuseppe Chiesi,

il talent scout dell'alta gastronomia, alla ricerca costante delle migliori eccellenze italiane. I ristoranti, i negozi e le enoteche più prestigiose della Toscana si rivolgono a lui se vogliono andare sul sicuro. Un invito a cena dal conte lo accetto con piacere e con la certezza che mi leccherò i baffi. Enzo Rossi è un bell'uomo, grintoso e simpatico oltre che imprenditore all'avanguardia. Conosciuto dai media per il suo esperimento di qualche anno fa che lo ha portato ad aumentare lo stipendio ai suoi dipendenti, stasera ci presenta un nuovo e importantissimo progetto

, **l'Associazione La Campofilone Filiera.**□

La chiamiamo "pasta all'uovo" ma quante volte ci chiediamo che razza di uova ci siano dentro o quali tipologie di farina? Enzo Rossi chiude il cerchio e mette insieme le protagoniste della filiera produttiva. La

Campofilone Agro alleva a terra le galline

ovaiole e garantisce sulla qualità delle uova. La

Campofilone Grano

, come dice la parola, si occupa del grano dalla semina alla raccolta, fino alla produzione di semola di grano duro. La

Campofilone pasta all'uovo

si prende cura della trasformazione delle materie prime prodotte dalle due aziende. E non è tutto! Mentre ci deliziamo con le

specialità della cucina tradizionale dell'Adriatico

, preparate per noi dal fantastico chef, viene fuori ancora una novità, che mi fa impazzire: la **Egg Valley**

, il paradiso alimentare delle galline ovaiole

. *“E' difficile fare ancora più buona questa pasta, perché è già buonissima, ma noi miglioreremo le uova”*

dice

Fulvio Pierangelini

“e le galline saranno allo stato brado altrimenti non ci metto il mio nome”.

Si presenta così, dietro al suo grembiulone a righe bianco e nero: *“Sono un cuoco, cresciuto in campagna, con la materia prima. Ho solo cercato di capire, di accarezzare, di interpretare e di tirare fuori il meglio da questa. Trent'anni della mia storia mi hanno portato ai vertici del mondo ma voglio fare di più, lui pensa al grano”*

e indica Enzo Rossi

“e io alle uova. Vorrei tentare di migliorare la materia prima e renderla più importante. Io non sono un uomo di marketing, sono un uomo della terra. Stasera ho cucinato per voi tre stereotipi della cucina italiana: non è proprio la mia cucina ma l'ho pensata per voi, per farvi capire le potenzialità di questa pasta”.

Gli ospiti infatti, in gran parte stranieri, sono entusiasti dei *maccheroncini aglio, olio e bottarga*, delle

fettuccine con pomodoro fresco e basilico

e delle

pappardelle allo scoglio.

E anch'io lo sono. La compagnia è simpatica, il Conte è in forma strepitosa e i progetti della Campofilone sono nobili, coinvolgenti e di sicuro successo. Tutto qui? Direte voi. Mica pèer niente. Questa è solo la prima parte.

Passa un mese dalla cena e durante le mie scorribande veronesi al **Vinitaly, nell'area Sol &**

Agrifood,

mi trovo davanti

allo stand di

Cam

campofilone Filiera

proprio all'ora di “desinare”. Non l'ho fatto di proposito, lo giuro!

Enzo Rossi, febricitante, non per la mia visita ma per l'influenza, mi invita a pranzo ed io non me lo faccio dire due volte. Lo stand è accogliente, familiare e la pasta sta fumando nel piatto. *Fettuccine con pancetta, carciofi e caviale di cioccolato*

. Sì, avete letto benissimo,

caviale di cioccolato Venchi,

gentilmente offerto da

Gian Battista Mantelli,

AD di Venchi S.p.A. che sta mangiando proprio davanti a me. Un tripudio di sapori, tutto da provare!

Mi fermo a scattare qualche foto anche alle confezioni perché son bellissime. C'è molta cura del

dettaglio e non potrebbe essere diversamente. Carta gialla e cordoncino, cera lacca, oro e pacchettini vecchia maniera sono in bella esposizione. Se non fosse per gli appuntamenti che mi richiamano ai padiglioni del vino, sarei ancora lì a fotografare.

Siccome sono dispettosa non vi descrivo i piatti e neanche il gusto, ma vi invito a procurarvi questo particolare tipo di pasta, a respirare il suo profumo durante la cottura e a godervela in tutta la sua esplosione di sapore. Quanta ricchezza in pochi e semplici gesti: basta la pasta giusta, un filo d'olio EVO e una grattugiata di parmigiano, per sentirsi a casa.

Links:

www.lacampofilone.it

www.venchi.com

www.ilcontewine.it

{gallery}campofilone{/gallery}