

VareseNews

Chef Garzillo: “La pasta cotta a gas spento? Fidatevi, è immangiabile”

Pubblicato: Lunedì 5 Settembre 2022



Lo ha detto un premio Nobel della Fisica, vuoi che sia una sciocchezza? Davvero può essere una soluzione cuocere la pasta a fornello spento, dopo che l'acqua ha raggiunto il bollore?

Si fa un gran parlare, in questi giorni di fine estate, del post “rilanciato” da **Giorgio Parisi** che, riportando quanto sperimentato dall'architetto Alessandro Busiri Vici, suggerisce la **cottura senza fuoco di pasta e spaghetti**: basta far bollire l'acqua salata, buttare la pasta, spegnere il fornello e mettere il coperchio. Dopo qualche minuto in più rispetto a quanto riportato sulla confezione, la pasta è pronta per essere condita e servita. In questo modo, se tutti applicassero il “metodo Parisi”, si risparmierebbe gas. Un piccola soluzione in vista di un inverno di ristrettezze economiche e risparmi forzati.

Boccia la proposta senza possibilità di ripensamenti **Alessandro Garzillo**, allievo di Gualtiero Marchesi, chef dell'Hotel Resort La Vetta di San Domenico di Varzo (nato in Argentina oggi vive a Gazzada Schianno): «Mi spiace, ma la pasta ha bisogno di cuocere nell'acqua che bolle. Diverso se parliamo del riso o del cus cus, ma la pasta non può stare a mollo nell'acqua calda – spiega lo chef -. Basta provare non c'è bisogno che lo dica io: la pasta non solo ha bisogno del doppio del tempo per cuocere nell'acqua che non bolle, ma in quei venti minuti, perché questo è il tempo che occorre a pasta o spaghetti per essere commestibile se cotti in quel modo, **rilascerà l'amido così lentamente da risultare senza consistenza, in una parola immangiabile**. Insomma, ci troveremo nel piatto non degli

spaghetti ma una sorta di Noodles».

Va bene il risparmio energetico, dice in buona sostanza chef Garzillo, ma **senza sacrificare il piatto simbolo della nostra tradizione culinaria**. Sono altre le proposte che si possono mettere in campo, spiega: «Credo che si possa salvaguardare la nostra cultura culinaria con altri piccoli accorgimenti. Ad esempio se proprio vogliamo spegnere prima il fuoco sotto la pentola della pasta, è sufficiente terminare la cottura nel sugo. Oppure potremmo pensare di abbondare quando cuciniamo qualcosa e poi **scaldarlo o rigenerarlo**, utilizzandolo per altri pasti. Si può fare con il riso, ad esempio: saltato in padella diventa un ottimo piatto. Oppure con le zuppe. Certo non possiamo pensare di mangiare insalate o piatti freddi tutto l'inverno. C'è sempre il microonde: in poco tempo possiamo riscaldare, consumando poca energia elettrica». Le soluzioni le possiamo trovare; forse, in questo caso, meglio dare retta allo chef anche se non è un Nobel.

di R.B.