Quotidiano
18-06-2026
Pagina 7
Foglio 1

GAZZETTA DI PARMA

Tiratura: 18.899
Diffusione: 18.959

www.ecostampa.it

W La pasta

Spaghetto con Fiore Sardo nespole, tapenade

Federico Zappalà
142 Restaurant (Milano)



Chi è
Classe 2000, Federico Zappalà, originario di Abbiategrasso, è il giovanissimo chef di 142 Restaurant a Milano, locale di Sandra Ciciriello. Diplomatosi all'Istituto Alberghiero "Carlo Porta", ha una serie di esperienze importanti alle spalle a dispetto della giovane età che contemplano due anni e mezzo da Paolo Griffa, in Valle d'Aosta, e precedenti tappe presso Motelombroso e al Joia nel capoluogo lombardo, Mammoliti, Alain Ducasse al Le Grill di Monaco.



Ingredienti per 4 persone

- 200 g spaghetti Cocco
- 20 g burro
- 100 g Fiore Sardo DOP
- 400 g acqua
- 100 g nespole
- 5 g zucchero semolato
- 10 g succo di limone
- 10 g olive verdi in salamoia
- 5 g capperi sotto sale
- 5 g acciughe sott'olio
- 10 g olio EVO

Preparazione

Per l'acqua di fiore sardo: grattugiare il formaggio e unirlo all'acqua. Portare a bollore, spegnere il fuoco, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti. Per la composta di nespole: denocciolare e sbucciare le nespole, tagliarle a piccoli pezzi, aggiungere succo di limone e zucchero. Cuocere lentamente per circa un'ora. Frullare e setacciare il tutto. Per la tapenade: tritare finemente le olive, le acciughe e i capperi precedentemente dissalati. Unire l'olio e il succo di limone. Cuocere gli spaghetti in acqua leggermente salata per 7 minuti. Scolare e terminare la cottura per 2 minuti nell'acqua di Fiore Sardo. Ridurre il liquido fino a creare una glassa e aggiungere il burro a fine cottura. Infine, disporre sul fondo del piatto la composta di nespole. Aggiungere gli spaghetti con la loro salsa e completare il piatto con la tapenade.

Wla pasta che diventa terra di incontro e convergenza per una serie di elementi frutto dell'arte di conservare, in modi differenti, ingredienti nel tempo. Se da un lato dunque si incontrano le varie tecniche messe in pratica in cucina per preservare ciò che altrimenti in certi periodi dell'anno non si potrebbe reperire, dall'altro lato da sapori riconoscibili, se presi singolarmente, e si genera un gusto e attuale, fatto di sapidità e acidità. Nella cucina d'autore di Federico Zappalà giovanissimo chef di 142 a Milano. Lo Spaghetto con estratto di Fiore Sardo, composta di nespole, tapenade prende il nome di "Riflessione" che ben si addice all'attività di pensiero applicata sia alle materie prime sia, come accennato, a prodotti nati dall'esigenza di averli in dispensa al di là della loro stagione sia alle tecniche di conservazione. Una panoramica (dall'affumicatura all'essicazione, passando per mantenimento grazie allo zucchero, al sale, all'olio e alla fermentazione) di queste ultime si cela dietro il piatto. La scelta dello spaghetto, come formato, ben si addice alla cremosità del condimento che accosta alla sapidità della tapenade che dà profondità al gusto, l'acidità della nespola. Entrambe si «allungano», contrastandosi, sul fondo caseario dai rimandi fumé della pasta cotta in acqua di pecorino. Ne esce un piatto di vivace e dinamico equilibrio. Una riflessione sulla pratica di conservazione degli alimenti diventa ponte sulla memoria del gusto e lo fa evolvere.

Errica Tamani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726-ITOPEX

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE