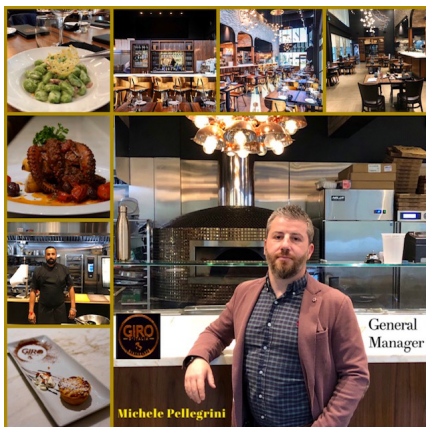


Articolo di Alex Ziccarelli su Claudio Tentenni, Executive Chef

del Ristorante Giro d'Italia di Vaughan, Ontario



Claudio Tentenni





Oggi presentiamo lo Chef Claudio Tentenni, bolognese classe 1982, città dove ha frequentato gli studi in arti culinarie presso la scuola di Cucina Italiana “Bartolomeo Scappi” a Castel San Pietro Terme. Ci dice, lo Chef Claudio, che la sua passione per la cucina si è manifestata in tenera età, quando ogni domenica la famiglia era riunita nel ristorante della nonna a preparare la pasta fresca ed il pranzo e questo, appunto, era l'unico gioco che poteva avere a disposizione e su questa tradizione si basano tutte le sensazioni, tutto il calore familiare e tutta la conseguente passione nella cucina e nel cibo, che è anche, soprattutto, cultura, socialità e senso di appartenenza verso le tradizioni sia locali che familiari. Dalla prima esperienza presso il panificio-pasticceria del grande Gino Fabbri alle esperienze in ristoranti stellati come La Frasca di Castrocaro e Le Calandre nei pressi di Padova e ai successivi perfezionamenti in terra emiliana sui salumi e sui cibi freschi da zero, alla necessità di allargare i propri orizzonti portando il suo talento in Canada, prima ad Edmonton e poi a Toronto come Executive Chef del Ristorante Giro d'Italia di Vaughan, in Ontario, avente come General Manager Michele Pellegrini. Il concetto suo e del ristorante è quello di stare fuori dai soliti schemi, offrendo piatti autentici italiani diversi ogni mese, dall'inverno all'estate, promuovendo tutte le regioni dal Nord al Sud, restando ancorati assolutamente alle ricette e ai sapori fedeli alle loro reciproche tradizioni, aiutato in questo tour gastronomico dalla sua squadra di cucina esperta, per differente provenienza, sulle proprie rispettive abitudini culinarie. A tavola non s'invecchia mai, dice il nostro Chef, e lui non vede l'ora di mostrare il suo talento ed i suoi piatti agli ospiti del Giro d'Italia.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO (per 1 persona)

Ingredienti: Spalla d'agnello 80 gr.

Sedano a cubetti 10 gr.

Carota a cubetti 10 gr.

Cipolla a cubetti 20 gr.

Aglione 1/2 spicchio.

Pomodori pelati 120 gr.

Alloro 1 o 2 foglie.

Pepe 1 granello.

Timo e rosmarino freschi q.b.

Sale e pepe q.b.

Scaglie di peperoncino q.b.

Vino rosso 40 ml.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la pasta: Semola 40 gr. Farina "00" 40 gr. Uova intere 40 gr. **Finitura:** Olio extravergine e pecorino a scaglia.

Preparazione: Rosolate il soffritto (sedano, carote e cipolle) in olio extravergine d'oliva e poi mettetelo da parte. Rosolate bene la spalla d'agnello, riaggiungete le verdure e sfumate con il vino rosso. A liquido evaporato unite il pomodoro frullato, salate e pepate è un po' di peperoncino. Aggiungete ora 0.3 lt. di acqua e portate a bollore, unendovi un sacchetto aromatico con le nostre spezie legato con uno spago e lasciate sobbollire per un paio d'ore, ancora un po' d'acqua se necessario e la salsa sarà pronta quando la carne risulterà morbida.

Per la pasta Mescolate al minimo le 2 farine nella macchina da estrusione, aggiungete le uova sbattute e amalgamate per 5/7 min. e poi 8 min. di riposo prima dell'estrusione. Create delle strisce di 15/20 cm. usando della semola onde evitare che la pasta si attacchi e dopo una decina di minuti fate dei nodi di circa 120 gr. per porzione. Cuocetela infine in acqua salata e saltatela al dente nella salsa, impiattando con un filo d'olio e pecorino a scaglie.