Articolo di Alex Ziccarelli :
Stefano Bartolucci e gli
spaghettoni del
RossoDiVino

Video: https://youtu.be/2y fbwdWH8

Oggi presentiamo un grande Chef romano, membro dell’APCI, l’Associazione Professionale Cuochi Italiani, Stefano Bartolucci.

Classe 1972, come spesso succede, si innamora della cucina già in tenera età, seguendo ai fornelli le tradizioni dei nonni materni e paterni, provenienti da regioni diverse. Inizialmente il suo percorso è diverso, si diploma come geometra nei primi anni ‘90 ma capisce subito, perché sono già dentro di lui, che le sue scelte lavorative saranno altre. Autodidatta, comincia a viaggiare in Italia ed Europa, facendo diverse esperienze culturali e lavorative. Nel 2010 apre il suo Ristorante RossoDiVino, tipicamente romano con pareti di roccia e tavoli di legno, a Valmontone in provincia di Roma, in una bellissima zona lungo la via Casilina, a poco più di una trentina di chilometri dalla capitale, cercando di coniugare territorio e tradizione popolare, portando nelle proposte le contaminazioni che hanno caratterizzato il suo percorso. Con tempo, costanza e dedizione amplia i suoi orizzonti e partecipa con successo diversi eventi e manifestazioni gastronomiche sul territorio: Slow Food, Bufala Fest, Palcoscenico Frascati, insieme al Consorzio Tutela Frascati Doc e Docg, Festival del Cinema di Roma, Taste of Roma, Armonie di Ottobre, Tartufo Più, Vinoforum.

Ed ecco un favoloso piatto del nostro Chef Stefano di RossoDiVino che associa tecnica, passione, territorio ed ingredienti di altissima qualità.

Spaghettone ‘’PastaMia’’ ai MONTI PRENESTINI

*Ingredienti (per 2 persone)

160 gr Spaghettoni PastaMia

150 ml vino Cesanese di Olevano Silene di Damiano Ciolli

80 gr di Guanciale Macelleria Mattia

50 gr Pecorino Romano

Sale

Barbatelle di finocchio

*Procedura

Affettate il guanciale a listarelle e fatelo rosolare in padella fino a renderlo croccante.

Togliete il guanciale e riponetelo su un piatto con carta assorbente, lasciando in padella parte del grasso sciolto che servirà in seguito.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e, mentre sobbolle, indicativamente alla temperatura di 50°c, prendete 50 ml di acqua e versatela in un contenitore alto e stretto, aggiungete 50 gr di pecorino romano e con un mixer realizzate una crema che servirà per guarnire il piatto.

Una volta portato a bollore salate l'acqua, attendete qualche minuto e calate lo spaghettone in pentola, lasciandolo cuocere per 6 minuti.

Togliete la pasta dalla pentola e trasferitela nella padella con la parte residuale del guanciale e cominciate a mantecare.

Versare il Cesanese in padella insieme alle barbatelle di finocchio, precedentemente legate con uno spago, e lasciate assorbire il vino dagli spaghetti.

Togliete le barbatelle e arrivate a cottura.

Se non avete raggiunto il grado di cottura desiderato, con la pasta che risulta troppo asciutta, aggiungete un po’ d’acqua alla volta, quanto basta.

Con una pinza, avvolgete gli spaghettoni ed impiattate.

Guarnite infine con la crema di pecorino e guanciale croccante ed aggiungete una barbatella di finocchio per finire il piatto e buon appetito.