Oggi presentiamo lo **Chef Ferdinando Moia**, Presidente Delegato per la Regione Piemonte dell'ICC, l'Italian Culinary Consortium, fondata dal Presidente Carmelo Carnevale. Ed è lo stesso Chef Ferdinando che ci racconta della sua vita: ''Fin da piccolo la mia passione è sempre stata la cucina ed il mio sogno quello di fare il cuoco."

Il mio primo risotto lo feci a 4 mani con mio nonno. Fui talmente contento del mio primo esperimento, a cui ne seguirono molti altri, da decidere in seguito di intraprendere la professione di cuoco e, addirittura a 14 anni non ancora compiuti, misi la giacca bianca per la prima volta: era il 1 ottobre 1978.

Quindi frequentai la Scuola Alberghiera alternandola alla stagione estiva nei grandi alberghi del lago Maggiore fino a conseguire l'agognato diploma''. Ci dice ancora il nostro Chef Ferdinando: ''Chef entrêmetièr a soli18 anni! Poi il militare in Aeronautica come capo cucina della mensa Ufficiali. Finita la leva diverse esperienze in alberghi, in 3 attività di gastronomia, in vari ristoranti come direttore ed anche di proprietà. Poi, esattamente il 5 dicembre 2021, a 35 anni esatti dalla mia prima attività in proprio, l'apertura e l'inaugurazione del Paleosette - ci dice sempre il nostro Chef - il mio orgoglio, un ristorante esclusivo e soprattutto inclusivo dove chiunque può mangiare come gli altri senza paura delle intolleranze, aperto proprio nella mia città natale, Arona in provincia di Novara. Un posto raffinato con una brigata di cucina molto affiatata che conta anche sull'apporto di Giacomo, un ragazzo con la Sindrome di Down che ho accolto in un clima protettivo ma trattandolo come tutti gli altri. Oltre al ristorante svolgo delle consulenze come docente nelle Scuole Alberghiere per conto di AIC Piemonte e tengo anche dei corsi di cucina nel carcere di Verbania. Tantissimi eventi e partecipazioni al Cibus di Parma per Granarolo, Tuttofood e Bit Milano; sono anche Ambasciatore della nota azienda La Molisana ed infine gestisco anche la ristorazione sulle navi della Flotta Navigazione Lago Maggiore''. Un notevole e variegato percorso e, allo stesso tempo, interessante e pieno di tante soddisfazioni per lo Chef Ferdinando Moia che termina il suo racconto con una battuta: ''Penso proprio che quando sarò grande... farò il cuoco''.

_____

Ed ecco la ricetta del nostro Chef Ferdinando, la sua rivisitazione dei famosi rabatòn alessandrini, ovverossia come li fa lo Zio Ferdy. I rabatòn sembrano polpette ma non lo sono. Dalla provincia di Alessandra, il gusto delicato degli gnocchi di ricotta ed erbette inventati dai contadini che per produrli, in primavera, utilizzavano la ricotta migliore dell'anno. A Litta Parodi, paese di mille anime a sud est di Alessandria, i rabatòn, da rabatare, arrotolare in piemontese, sono il piatto tipico dal 1981 e dal 1999 sono tutelati dalla Confraternita du rabatòn di Litta Parodi, che rivendica la paternità di questi gnocchi verdi fatti di ricotta vaccina ed erbe spontanee. Uno tra i primi piatti piemontesi storici, oggi si prediligono bietole e spinaci al posto delle erbe spontanee, perché più facili da reperire al supermercato e più dolci. Ma veniamo ora ai nostri rabatòn.

*Ingredienti per 4 persone:
600 gr di biete/erbette gelo
150 gr di pane macinato grosso
3 uova
100 gr di grana grattugiato
150 gr di ricotta (meglio se Seirass, tipico formaggio piemontese simile alla ricotta)
Sale, farina 00, noce moscata q.b.
*Per il condimento:
150 gr di burro
100 gr di grana grattugiato
•Procedimento

Cuocete le biete erbette in acqua salata. Una volta cotte, scolatele e fatele raffreddare. Quindi strizzatele e tagliatele finemente a coltello. In una bacinella mettete le biete, il pane, il grana grattugiato, la ricotta, una presa di sale, la noce moscata e le uova. Impastate il tutto e lasciate riposare in frigo per una mezzoretta. Passata la mezz'ora, su una spianatoia, formate con l'impasto, aiutandovi con della farina per non fare attaccare, dei cilindri lunghi, una specie di serpentello, del diametro di circa 3 cm. Tagliateli a tocchetti e fateli ''rabatare'' (rotolare) sulla spianatoia cercando di formare delle palline irregolari. Versate gli gnocchi in acqua bollente salata e cuoceteli per 5 minuti da quando saranno venuti a galla. Nel frattempo fate sciogliere del burro in una padella bassa e adagiatevi gli gnocchi cotti. Fate rosolare per qualche minuto, quindi impiattate gli gnocchi spolverando con il grana grattugiato e irrorando con il burro rimasto nella pentola. Serviteli subito caldissimi.

Articolo di Alex Ziccarelli