

28/06/2017

newsfoòd.com

## Peppe Zullo saluta Milano e torna in Puglia dopo il successo a Eataly Smeraldo

Show cooking di commiato "gluten free, vegetarian and vegan" con la pasta di legumi e condimenti di gusto ma light



Milano, 28 giugno 2017

Se porti Peppe Zullo – *“lo chef contadino che è stato in grado di restituire alla sua terra l'orgoglio che si merita”* (Carlo Petrini dixit) – a Milano, dai una mano alla Puglia perché con la sua proposta gastronomica e la straordinaria capacità di comunicazione, fa scoprire tutto quello che c'è di bello in questa regione. Ed è questo che dall'1 giugno sta facendo lo chef di Orsara di Puglia, un piccolo centro dell'Appennino Dauno, in provincia di Foggia, con la sua permanenza a Eataly Smeraldo insieme ad un affiatatissimo team composto da Alessio Loffredo,

Biagio Ciasullo, Giuseppe Mescia, Pasqualina Fragassi instancabile confezionatrice di orecchiette di grano arso e Michele Di Biccari.



Sul palco di quello che una volta è stato il teatro che ha ospitato i grandi concerti di Enzo Jannacci, Ornella Vanoni, Massimo Ranieri, Paolo Conte, il simpaticissimo Peppe ha portato la “teoria” del meno per vivere sani e meglio; in pratica, come usare meno grasso e meno carne in cucina. E lo ha fatto con lo show cooking “gluten free, vegetarian and vegan” alla presenza di così tanta gente che è sembrato più uno spettacolo che un’esercitazione culinaria.

D'altronde allo chef-contadino che ti rifila il biglietto da visita da un lato con la frase “simple food for intelligent people” e dall’altro lato un angelo che fra le stelle “viaggia” con cesto e sacco pieni di frutta e verdura, il senso dello spettacolo non manca.



### **Cosa ha fatto sul palco dello Smeraldo, Peppe?**

Ha inchiodato l'attenzione di un gran bel pubblico su tre ricette esclusive di buongustai ovviamente, ma anche di intolleranti, di vegetariani e di vegani e, quindi, escludendo glutine, grassi e carne. Così, Zullo, da un pastificio di Gravina in Puglia, F.lli Andriani, specializzato nella produzione della pasta Felicia, senza glutine e, adesso, prodotta anche di sole farine di legumi, ha scelto i maccheroncini di farina di lenticchie rosse, i fusilli e le pennette di farina di piselli verdi e la gamma di verdure che in questo periodo offre la sua fattoria eco-sostenibile di Orsara di Puglia, per portare avanti una sorta di spettacolo che è durato più di un'ora, talmente avvincente che non c'è stato nessuno che abbia sbadigliato. Dopo la presenza di Nicola Ferrelli, foggiano come Zullo e, a Milano, proprietario della trattoria "Nicola Ferrelli", sul palco di Eataly irrompe il bistellato Fabio Pisani con "Il luogo di Aimo e Nadia" di Milano, per rendere omaggio allo chef che ritiene la personificazione della felicità.

Probabilmente anche per la scelta salutistica che ha fatto con le sue ricette dove la verdura ha un ruolo predominante. Infatti ha cucinato la pasta, sottolineando i passaggi più importanti della sua arte, senza usare grassi tant'è vero che ha proposto i maccheroncini con ragù di melanzana e menta. Poi è passato ad illustrare i sistemi della mantecatura naturale. In che modo? Con il fusillo di piselli verdi, per esempio, ha utilizzato patate e rucola; per le pennette sempre di farina di piselli verdi, per mantecare lo chef pugliese ha utilizzato la purea ottenuta da fave bianche di Carpino, piccolo centro del Gargano, aggiungendovi poi germogli e fiori di zucca.

E, sempre nell'ottica di valorizzare la sua regione, per Felicia, brand pugliese specializzato nel gluten free, Zullo ha studiato una serie di ricette per le paste ottenute da farine di legumi. Come le caserecce di farina di lenticchie gialle bio che amalgama con rucola e patate; i fusilli di fagiolo verde mung con zucca e carciofi; fusilli di piselli verdi con broccoli e funghi cardoncelli; spaghetti con lenticchie gialle con asparagi e purea di fave; fusilli di lenticchie rosse con friggirelli purea di patate e riccioli di sponsali; lasagne di lenticchie gialle con salsa di melanzane pomodorini e basilico; sedanini di lenticchie rosse con puntarelle, peperone arrosto e olive nere.

Mentre nel ristorante Peppe Zullo allestito ad Eataly, primeggiano le orecchiette di grano arso con purea di fave bianche e sapori dell'orto; troccoli con ragout di melanzane e funghi cardoncelli al profumo di menta; cavatelli con pomodoro e polpette di pane con cacioricotta dei Monti Dauni e millesfoglie di vitello podolico, scamorza verdure croccanti con medaglioni di patate al timo. Una piccola concessione all'impostazione vegetarian-vegan, anche per rispondere alle richieste di una clientela diversa dai vegetariani.

**Si parla di ANDRIANI**

online