

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2711 del 22/09/2023

Due storie di eccellenze alimentari alla Loggia del Romanino nel Castello del Buonconsiglio

La pasta fresca e secca, prodotti diversi uniti dalla perenne ricerca della qualità

Sono due storie di eccellenze legate al mondo della pasta, quelle raccontate da Luca Marchini, chef di L'erba del Re a Modena, e Stefano Felicetti, Vice Presidente di Pastificio Felicetti che ha sede in Val di Fiemme. Due storie di prodotti diversi, accomunate però dalla sempre instancabile ricerca della qualità del prodotto finale, che sia la pasta fresca servita nel locale modenese di Marchini, che quella della pasta prodotta da ben quattro generazioni dalla famiglia Felicetti.

L'incontro, all'interno dell'ampio calendario del Trentodoc Festival, è stato moderato da Roberta Scorrane, giornalista del Corriere della Sera, che ha messo in dialogo tra loro racconti di cucina diversi, all'interno però di un unico grande tema, quello della pasta, che lega l'Italia intera.

Lo chef Luca Marchini, che rappresenta il mondo della pasta fresca, ha raccontato di come la sua sia una passione nata attorno ai tredici anni, realizzando una ricetta dettata da sua madre che gli ha consentito di scoprire la sua passione per la cura e la soddisfazione di cucinare per familiari, parenti e amici. Dopo la laurea in Economia, e un futuro che sembrava segnato come commercialista, la decisione di seguire la sua grande passione l'ha portato a diventare "chef imprenditore" - come si definisce - diversificando la sua attività. In seguito all'apertura del ristorante "L'erba del Re" a Modena nel 2003, ha creato un'attività di catering, una scuola di cucina per amatori, una trattoria e, durante il lockdown, un'attività di conserve. La sua predisposizione verso i numeri l'ha portato a ricercare in modo maniacale la qualità nella perfezione delle ricette della tradizione culinaria, come quella mostrata durante l'incontro: tortellini che trovano l'equilibrio perfetto nel peso di 1,6 grammi con 0,6 grammi di ripieno ciascuno.

Di ricerca della qualità ha parlato anche Stefano Felicetti, che ha raccontato come il Pastificio Felicetti punti da sempre su due elementi del territorio: l'aria e l'acqua che sgorga da una sorgente a 2000 metri di altezza, uno spunto per fare un prodotto sano e buono. Il pastificio Felicetti, che oggi produce oltre cento tipi di pasta e che è sempre rimasto radicato al luogo di origine, ha una filiera corta che va dall'agricoltore al mulino e dal mulino alla lavorazione nel giro di 24 - 48 ore per garantire al consumatore la massima qualità del prodotto e le caratteristiche di ogni varietà. Felicetti ha parlato inoltre di come il pastificio sia stato precursore nel recupero dei grani antichi selezionati.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(vb)