

Una Gricia da VIP – A lezione di pasta con Cesare Bocci



Questa ve la devo proprio raccontare!!! Come ogni anno a Settembre non vedo l'ora che arrivi l'appuntamento con Taste of Rome, un food festival dove si possono degustare i piatti di vari importanti chef ed accompagnarli ad ottimi calici di vino, assistere a show cooking e partecipare anche a qualche lezione di cucina...

C'è da dire che quest'anno il meteo non è stato per niente clemente e ho quasi rischiato che saltasse, ma in compagnia della cara Francesca di [missione gusto](#), armate di ombrelli, impermeabili e galosce, abbiamo impavidamente affrontato un mezzo ciclone, 7 tornado e un paio di alluvioni, ma alla fine il festival ce lo siamo proprio goduto!

Arrivate finalmente a destinazione, la visita non è stata proprio una passeggiata di piacere, ha piovuto praticamente sempre, con brevi pause che ci davano però la possibilità di spostarci da uno stand all'altro...

Cercando di ripararci sotto uno dei tanti ombrelloni dislocati lungo il percorso del festival, in lontananza, dentro un gazebo, riconosco una figura familiare... una bella figura direi... ma è lui?



Ma no, sta tenendo una lezione di cucina... non è possibile, è un attore... nooo magari è uno che gli somiglia... bah, ma sarà la pioggia che mi fa vedere male... saranno i 2 calici di gewurztraminer appena bevuti a stomaco vuoto... sarà l'aria, sarà l'acqua... sarà tutto quello che vi pare, ma quello è proprio Cesare Bocci, sì il mitico Mimì Augello, fedele amico e collega del commissario Montalbano!!!

Noooooo, sta tenendo una lezione di cucina, nooooo, Francesca dobbiamo partecipare anche noi!!!



Francesca completamente fradicia, come me del resto... tra lo sconcolato, il desolato, il calice del vino vuoto (lo stand dell'enoteca era troppo lontano per la quantità di acqua che stava venendo giù in quel momento)

la depressione e la broncopolmonite che cercava di tenere alla larga, mi ha guardata sconvolta credendomi impazzita! La sua unica speranza, la sua unica volontà in quel momento era di ributtarsi in macchina e tornare finalmente a casa all'asciutto, ma carinamente e con una flebile vocina mi risponde: " Se proprio vuoi farla..."

Io, che quasi non ho aspettato nemmeno la risposta, mi butto sotto il diluvio universale e con un balzo

atletico e leggiadro mi sono catapultata dentro il gazebo a prenotare la nostra fantastica lezione... da a poco sarebbe iniziata la lezione sulla Gricia, uno dei più famosi primi piatti della cucina romana!

Wow!!! Emozione... mentre ci prepariamo per la lezione, ovvero ci togliamo di dosso l'impermeabile gocciolante ed inforchiamo il grembiule, si avvicina Cesare Bocci e ci da il benvenuto, noi un po' imbambolate ed intimidite rispondiamo cercando anche di fare le simpatiche e le disinvolute, ma mi sa che non ci è venuto proprio benissimo... comunque dopo una brevissima chiacchierata tra "amici" la lezione inizia, a tenerla sono lui ed il suo amico e sceneggiatore Paolo Girelli.



Ci raccontano un po' della cucina romana in generale, una delle cucine più povere d'Italia, fatta con quello che rimaneva degli ingredienti che i signori non mangiavano, la cosiddetta cucina del quinto-quarto.

Ci raccontano poi di quali potrebbero essere le origine della pasta alla Gricia, così chiamata perchè probabilmente richiama il Gricio che a Roma era il rivenditore di pane, quasi tutti provenienti dalle regioni tedesche del Reno e dal Canton de' Grigioni, oppure perchè la pasta diventava grigia grazie al pepe usato per condirla.



Durante la lunga e piacevolissima chiacchierata ci guidano anche passo passo nella ricetta.



La prima cosa da fare è mettere a scaldare l'acqua per cuocere la pasta, quindi accendiamo fornelli e riempiamo pentole, poi passiamo al guanciale, ognuno ha a sua disposizione un paio di fettine, le affettiamo, ne leviamo la cotenna e le facciamo a striscioline. Sul

fuoco mettiamo a scaldare anche una padella con dell'olio, appena questo inizia a scaldarsi ci tuffiamo il guanciale e lo facciamo diventare bello croccante.

La lezione va avanti tra racconti e battute e spiegazioni molto dettagliate della ricetta.

L'acqua bolle, caliamo quindi circa 100 gr di spaghetti a testa e facciamo cuocere. Intanto togliamo dal fuoco il guanciale ormai dorato e croccante e lo spostiamo in una ciotola, grattuggiamo del pecorino e prepariamo anche il pepe nero che ci servirà poi.



Scoliamo gli spaghetti bene al dente e li tuffiamo nella ciotola insieme al guanciale, mescoliamo bene e aggiungiamo anche il formaggio ed il pepe e un po' di acqua di cottura della pasta, continuiamo a girare bene tutto e a mantecare in modo che si crei una buonissima crema con il formaggio, l'acqua di cottura e l'amido

della pasta. Il tutto fuori dal fuoco, altrimenti il formaggio filerebbe.

Cesare, mentre Paolo spiega, passa tra le postazioni controllando che tutto stia andando nel giusto dei modi ed interviene qui e là in aiuto.



Gricia pronta! Facilissima e noi felicissime ci gustiamo il piatto appena preparate, anche Cesare viene ad assaggiare le nostre opere... promosse! Yeeeeeeee!!

Esperienza bellissima e divertentissima e sia Cesare che Paolo sono 2 persone squisite (no, non le abbiamo mangiate, tranquilli... volevo dire simpaticissime ed alla mano) ci salutiamo con un selfie! ☐



All'anno prossimo! ☐

P.S. Alla fine anche Francesca si è divertita, vero fra'?! ☐