



Natale 2020: la pasta 100% italiana di Sgamaro protagonista della tavola natalizia con due primi creati dallo chef Bruno Barbieri

Castello di Godego (Treviso), 1° dicembre 2020 – La pasta è da sempre il simbolo dello stare insieme a tavola e quest'anno è stata "riscoperta" dagli italiani. Come spiega Pierantonio Sgamaro, alla guida dello storico pastificio di famiglia, "è un bene che rassicura e rappresenta i valori di famiglia e condivisione di cui ora sentiamo più bisogno". Grazie a due ricette, una di mare e una di terra, create per Sgamaro dallo chef Bruno Barbieri, la pasta diventa protagonista del menu di Natale: due primi piatti semplici da preparare ma di grande impatto, con ingredienti 100% italiani a partire dalla stessa pasta Etichetta Gialla di Sgamaro, prodotta con solo grano duro Marco Aurelio.

Mezzi rigatoni con soffritto di vongole e patate con la zuppa di mare

Ingredienti per quattro persone

Per la pasta:

- ✓ 240 gr di mezzi rigatoni Sgamaro Etichetta Gialla
- ✓ 500 gr di vongole
- ✓ 1 patata
- ✓ 1 spicchio di aglio
- ✓ olio evo qb
- ✓ prezzemolo un ciuffo

- ✓ 100 gr di ricotta stagionata primo sale da grattare

Per la zuppa di mare:

- ✓ 4 piccoli moscardini
- ✓ 10 cozze
- ✓ 1 cucchiaio di capperi salati
- ✓ 5 foglie di basilico
- ✓ 200 gr di passata di pomodoro
- ✓ 1 spicchio di aglio
- ✓ 1 peperoncino

Procedimento

In una piccola casseruola, unire a un goccio di olio extravergine di oliva 1 spicchio di aglio e i capperi dissalati in precedenza; aggiungere poi i moscardini e fare soffriggere delicatamente. Aggiungere la passata di pomodoro, il basilico, il peperoncino e, a cottura ultimata, le cozze. Fare andare ancora qualche minuto. Terminata la cottura sgusciare le cozze, aggiustare di sale e tenere l'umido di mare da parte.

Tagliare le patate a cubetti molto piccoli e cuocerle tenendole al dente.

A parte in una casseruola aprire le vongole con aglio e olio, dopo che si sono aperte sgusciarle e tenere solo qualche vongola con guscio per guarnizione.

In una bella pentola capiente con acqua salata cuocere i mezzi rigatoni al dente, terminata la cottura buttarli in una padella con olio aglio e prezzemolo, aggiungere le vongole e saltare il tutto per qualche minuto.

Presentazione

Mettere in quattro belle ciotole capienti l'umido di mare sul fondo, sovrapporvi i mezzi rigatoni con le vongole e spolverare con una bella manciata di ricotta primo sale. Servire il tutto ben caldo.



Tortiglioni con soffritto di zampone e parmigiano sauté di zucca e cipolla e tartufo bianco

Ingredienti per quattro persone

- ✓ 280 gr di tortiglioni Sgambaro Etichetta Gialla
- ✓ 200 gr di zucca cruda
- ✓ 1 zampone piccolo
- ✓ 200 gr di Parmigiano Reggiano
- ✓ 1 cipolla dorata
- ✓ Pepe nero di mulinello

Procedimento

In una casseruola capiente cuocere lo zampone. Terminata la cottura, spellarlo e sminuzzarlo con una forchetta in piccolissimi pezzi.

A parte tagliare la zucca a dadini molto piccoli, sbollentarli e terminata la cottura farli raffreddare, poi marinarli con olio, sale e pepe.

Tagliare la cipolla a julienne, passarla poi in padella – dovrà essere molto crispy –, salare e pepare.

A parte, in un sauté unire a una noce di burro un goccio di acqua, e fare sciogliere il tutto. Aggiungervi lo zampone sminuzzato. Cuocere poi in abbondante acqua i tortiglioni; terminata la cottura saltarli in padella, aggiungervi la zucca e il parmigiano grattugiato.

Presentazione

In quattro ciotole capienti porre i tortiglioni con zampone, zucca e parmigiano, guarnire poi con la cipolla crispy e il tartufo bianco.

Pasta Sgambaro Etichetta Gialla

Il Marco Aurelio è il grano duro italiano selezionato da Sgambaro per produrre la pasta d'eccellenza [Etichetta Gialla](#). Nel 2005, l'azienda veneta inizia il lungo percorso di analisi di un ampio ventaglio di campioni di grano duro: la sfida era identificare una varietà di grano che valorizzasse l'agricoltura italiana, fosse intrinsecamente adatta alla pastificazione e avesse le caratteristiche di altissima qualità. La varietà Marco Aurelio si è distinta per colore giallo ambrato, elasticità del glutine e, ovviamente, bontà.

Il Marco Aurelio è oggi coltivato su un'area compresa tra la Puglia, da sempre vocata al grano duro, e l'Emilia-Romagna che, nonostante una tradizione più recente, riesce a dare ottimi risultati in termini di specificità. I suoi chicchi sono macinati nel mulino interno di Sgambaro senza essere surriscaldati e la semola viene in seguito impastata in pastificio con acqua prelevata dal pozzo di proprietà profondo 140 metri. La produzione avviene tramite un processo di trafilatura al bronzo. La lunga fase di essiccazione a bassa temperatura ne conserva le proprietà organolettiche e sensoriali.

La pasta Etichetta Gialla è garanzia di tracciabilità e di origine sicura e 100% italiana. Dal 2001, Sgambaro si rifornisce infatti esclusivamente da agricoltori italiani con cui ha un consolidato rapporto di fiducia e, grazie alla filiera corta, la pasta che arriva in tavola è senza pesticidi.



Sgamaro – Molino e Pastificio

Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, Sgamaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgamaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgamaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali. L'azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

Ufficio Stampa Sgamaro – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Alessia Biondaro | abiondaro@dagcom.com | 349 4221137

Elena Ubertazzi | eubertazzi@dagcom.com | 349 5420242



www.sgamaro.it



[Pasta Sgamaro](#)



[@pastasgamaro](#)