

I tonnellari cacio e pepe del Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**

Pubblicato il 21 luglio 2018

Dopo la trasferta a Roma al Senato per la presentazione del Disegno Di Legge di iniziativa del senatore Luigi Vitali (progetto legislativo che ha preso spunto dai numerosi e continui suggerimenti dell'avvocato Maurizio Villani) in merito alla riforma del contenzioso tributario, il Commercialista Gastronomico vi presenta un must della cucina romana: i tonnellari cacio e pepe

Il Commercialista Telematico questa settimana è stato a Roma per presentare al Senato la proposta di Riforma del Contenzioso Tributario (Disegno Di Legge di iniziativa del senatore Luigi Vitali, progetto legislativo che ha preso spunto dai numerosi e continui suggerimenti dell'amico avvocato Maurizio Villani). Si tratta di una riforma epocale perchè vuole rendere autonoma e professionale la magistratura tributaria, offrendo maggiori garanzie di un giusto processo al contribuente.

[Per chi è curioso potete leggere qui un resoconto dell'evento del 17 luglio](#)

[Qui è disponibile il Disegno di Legge di riforma del Contenzioso Tributario](#)

Come ogni incontro del Commercialista Telematico, sono state importanti le sessioni conviviali, di fronte a buoni piatti e freschi bicchieri di vino, per rinfrescarsi dal caldo dell'estate romana.

Uno dei piatti ricorrenti a Roma sono stati i tonnellari cacio e pepe. La pasta cacio e pepe è uno dei must della cucina romana, una delle più semplici, gustose e più complesse da realizzare. Gli ingredienti sono semplicissimi: la pasta (i tonnellari), il pecorino romano ed il pepe, volendo pochissimo olio. Non si deve usare la panna.

Qual è la difficoltà? La difficoltà è molto semplice: bisogna rendere cremoso il condimento utilizzando solo il formaggio e l'acqua di cottura. Si tratta di una preparazione, che per la sua semplicità, prevede minimi margini di errore, perchè non esiste modo di recuperare. Se si sbaglia a miscelare gli ingredienti, il piatto esce sbagliato: punto.

E' un piatto semplice, spartano, che ricorda quando fra le rovine dell'antica Roma pascolavano le pecore e la campagna romana era terra di pastori (e briganti). Questa ricetta è quella del pastore: che ha pochissimi ingredienti a disposizione: la pasta, il pecorino ed il pepe. La semplicità tuttavia si coniuga con un gusto ineguagliabile.

Gli ingredienti

La pasta da usare sono i tonnellari: i quali sono degli spaghetti all'uovo grossolani e ruvidi. Sono tipici del Lazio, ma assomigliano ai maccheroni alla chitarra abruzzesi.

L'alternativa più ovvia sono gli spaghetti o, forse meglio, i vermicelli.

Il pepe è nero, oggi sono disponibili anche varietà di pepe pregiato. Andrebbe ovviamente macinato poco prima dell'uso per non perderne la fragranza.

Il pecorino deve essere quello romano, che va grattugiato solo prima di cucinare.

Preparazione

I tonnellari vanno cotti in acqua non troppo salata, perchè poi saranno conditi col pecorino romano che è un formaggio particolarmente saporito.

Il punto cruciale è la preparazione delle crema di pecorino che va ottenuta solo grazie all'utilizzo dell'acqua di cottura e del calore della pasta. Innanzi tutto la quantità di pecorino da usare è importante: per mezzo chilo di pasta (una dose per 4/5 persone) si usano 2 etti di pecorino.

Nella zuppiera dove verranno serviti i tonnellari bisogna mescolare cacio e pepe, mentre si stanno per scolare i tonnellari con un mestolino di acqua di cottura ricca degli amidi rilasciati dalla pasta bisogna creare la salsa. I tonnellari vanno scolati lasciando un po' di acqua messi nella zuppiera e mescolati. Se la proporzione fra acqua e formaggio è corretta il pecorino si trasformerà in quella succulenta salsa che è tipica dei tonnellari. E' un operazione ad alto tasso di difficoltà.

In alternativa, si può mettere in una padella la metà del pecorino e del pepe macinato a fresco, due cucchiari di olio extra vergine di oliva e girare con una frusta unendo un mestolino di acqua di cottura. Usare la padella sul fuoco aiuta a gestire meglio le operazioni.

Dopo bisogna scolare la pasta al dente non troppo asciutta, metterla nella padella e girare energicamente fuori dal fuoco con una forchetta. Solo dopo tornare sui fornelli con fiamma media e continuare a girare per pochi secondi; terminate l'operazione fuori dai fornelli e una volta raggiunta la cremosità voluta versare in piatto da portata, cospargendo del rimanente pepe e pecorino.

Da bere

Soprattutto in Estate vanno accompagnati con un vino bianco fresco. Per rimanere nel Lazio uno possibile è l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone.

21 luglio 2018

Luca Bianchi

Leggi anche:

[I carciofi alla giudia del Commercialista Gastronomico](#)

Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l