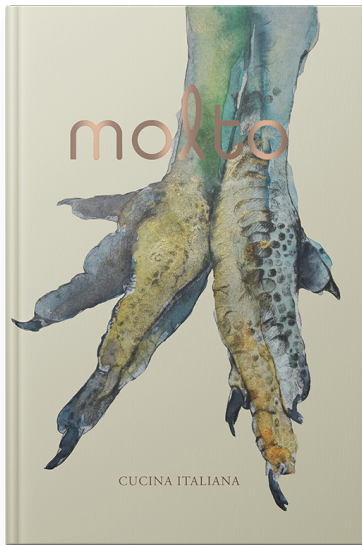


# molto



## Molto. Chicken Stories

Presentazione *politically incorrect* di un progetto di cucina italiana un libro a cura di Lorenzo e Marco Bassetti

**12 dicembre 2017 – 19.00/21.00**

**Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea  
Sala delle Colonne**

Molto, modello di cucina italiana tra arte e tradizione ideato da Lorenzo e Marco Bassetti, diventa una serata di scorribande letterarie e artistiche sulla cultura gastronomica ospitata nella sala delle Colonne della Galleria Nazionale. Protagonista inatteso di racconti, immagini, citazioni, opere d'arte e aneddoti è il pollo. L'allegro volatile diventa l'ospite d'eccezione intorno al quale artisti, scrittori e autori sono invitati a confrontarsi in occasione della presentazione in anteprima del libro di pregio **Molto. Cucina italiana**, in libreria da gennaio. *Molto. Cucina italiana* è più di un libro di cucina. È un progetto di valorizzazione di una cultura gastronomica che, nel ritorno a elementi classici della tradizione, trova modi per interpretare il contemporaneo. A cominciare dalle materie prime, da un orto biologico di proprietà della famiglia Bassetti nell'agro laziale e a filiera corta. E dalla scelta, in controtendenza rispetto ad abitudini alimentari che ostracizzano la carne, di mettere al centro la cacciagione e tecniche di cottura a fuoco vivo. Il progetto culturale di *Molto. Cucina italiana* prende le mosse dall'omonimo locale con sede ai Parioli a Roma e vede nel libro, dedicato all'identità e all'innovazione della cucina italiana, un'ulteriore tappa di un progetto di cultura gastronomica in evoluzione, che ambisce a superare tanto la forma del ristorante quanto i confini nazionali guardando a un'espansione all'estero. Sintesi estetica di questo modello è il libro di Molto, in cinque colori e fattura cartotecnica, che raccoglie le 100 ricette dello chef **Paolo Castrignano** (provenienza la Pergola), gli scatti fotografici di **Marco Delogu**, i testi di **Umberto Giraud** e **Heinz Beck** e le opere degli artisti **Alessandro Piangiamore** (espressamente ideata per la copertina), **Tobias Rehberger**, **Giuseppe Gallo**, **Piero Sadun**. Chicken Stories è molto più della presentazione di un libro. È il racconto per parole e per immagini di un'identità culinaria tra la tipicità della tradizione italiana e la sua innovazione con stile. L'ironia e l'allegrezza che da sempre accompagnano le arti gourmet scandiscono la serata Chicken Stories, insieme a un **aperitivo volatile** a cura dello staff della cucina di Molto, per la regia dello chef Paolo Castrignano, e agli interventi degli ideatori di Molto, **Lorenzo e Marco Bassetti**, del critico e storico dell'arte **Luigi Ficacci**, del winemaker **Gelasio Gaetani d'Aragona**, dello scrittore **Sapo Matteucci**.

## **Gli ospiti della serata**

**Luigi Ficacci** critico e storico dell'arte, è stato allievo di Giulio Carlo Argan. Dal 1980 a oggi ha ricoperto vari incarichi come Soprintendente alle Belle Arti e al Paesaggio presso il Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. In qualità di curatore ha ideato numerosissime mostre sull'intero territorio nazionale. Ha svolto attività di docenza presso molte università (La Sapienza, Cassino, Università della Tuscia tra le altre). Tra le sue pubblicazioni, monografie e cataloghi quali: *Piranesi. Catalogo completo delle Acqueforti*. Ediz. italiana, spagnola e portoghese (2016), *Bacon* (2015), *Francis Bacon e l'ossessione di Michelangelo* (2008).

**Gelasio Gaetani d'Aragona** winemaker, consulente, docente, è una delle figure più eclettiche dell'expertise del mondo del vino italiano e non solo. Dal nonno, il barone Raimondo Franchetti, ha ereditato questa passione che lo ha portato a lavorare per prestigiose cantine da Firenze alla California, da New York alla British Columbia. Vinificatore d'eccellenza, è anche l'autore di numerosi libri, tra i quali *Wine Notes* (con Luca Dotti, 2002), *Walking on the Wine Side* (2013), *Vini, Amori* (con Camilla Baresani, 2014). È un ambasciatore dello stile e del brand italiano che traduce con stile e passione nelle sue attività di consulenza.

**Sapo Matteucci** giornalista e scrittore, ha pubblicato *Q.B. La cucina quanto basta* e *C'era una vodka, un'educazione spirituale da 0° a 60°*, entrambi con Laterza. Insieme a Nicolò Bassetti, ha scritto *Sacro Romano Gra*. Collabora con quotidiani e riviste.

## **Il libro**

*Molto. Cucina italiana.*

Editore: Punctum

Data di Pubblicazione: 2017

EAN: 9788895410692

ISBN: 8895410696

Pagine: 264

Formato: rilegato

Edizione: italiano e inglese

## **Il ristorante**

*Molto Ristorante*

Viale Parioli 122 - 00197, Roma

**Orari:** tutti i giorni dalle 12.30 alle 15 e dalle 19.30 alle 23

Venerdì e Sabato fino alle 23.30

Per informazioni contattaci allo (+39) 06 8082900

o via email [info@moltoitaliano.it](mailto:info@moltoitaliano.it)

## **CONTATTI STAMPA**

Ufficio stampa *Molto. Cucina Italiana*

[press@moltoitaliano.it](mailto:press@moltoitaliano.it)

+ 39 338 8616592

A vertical watercolor illustration of a fish skeleton, showing the spine, ribs, and pelvic fins. The colors are muted and artistic, with shades of green, blue, yellow, and brown. The word 'molto' is overlaid in a brown, lowercase, sans-serif font across the upper part of the skeleton.

molto

CUCINA ITALIANA





## CARPACCIO DI ZUCCHINE CON PARMIGIANO STAGIONATO E BASILICO FRESCO

### *COURGETTE CARPACCIO WITH AGED PARMESAN AND FRESH BASIL*

Un ottimo carpaccio può essere anche vegetale e per realizzarlo occorrono solo quindici minuti. Il piatto esprime pienamente la filosofia di “Molto” e la sua ricerca di ingredienti eccellenti. Le zucchine utilizzate sono di stagione, fresche e biologiche, coltivate nell’orto di famiglia. Lasciate al naturale e crude nel rispetto della materia prima.

*This excellent vegetarian Carpaccio only takes quarter of an hour to make. The dish embodies Molto’s philosophy and its quest for the finest ingredients. The courgettes used are fresh, organic and in season, grown in the family vegetable garden. They are left raw and natural, preserving their taste and texture.*

🕒 15 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 2 zucchine grandi qualità Napoli
- 150g di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi
- Basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- 2 large courgettes (Napoli variety)
- 150 g Parmesan aged 24 months
- Basil
- Extra-virgin olive oil
- Salt

Affettare le zucchine finemente e adagiarle su un piatto piano caldo. Condire con abbondante olio e sale, foglie di basilico spezzettate e scaglie di parmigiano. Lasciare marinare per qualche minuto e servire.

*Thinly slice the courgettes and arrange them on a warmed plate. Dress with plenty of olive oil and salt, torn basil leaves and Parmesan shavings. Allow to marinate for a few minutes and serve.*



## CARCIOFI ALLA GIUDIA

### JEWISH-STYLE ARTICHOKE

La ricetta nasce nel ghetto ebraico di Roma dove venivano abitualmente consumati i carciofi della varietà "mammola" tipici del Lazio. Ancora oggi in primavera, quando sono primizie di stagione, "Molto" li porta in tavola.

*This recipe comes from the Rome ghetto, where the locally grown globe artichokes were often eaten. Today Molto continues to serve them each spring when they are in season.*

🕒 30 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 4 carciofi romaneschi interi
- 1,5 l di olio di semi
- Sale
- 4 whole globe artichokes
- 1.5 l sunflower oil
- Salt

Togliere le foglie più dure dai carciofi e tagliare i gambi. In una casseruola scaldare l'olio di semi a circa 140°C, immergere i carciofi leggermente schiacciati e lasciarli cuocere per 10 minuti. Togliere e scolare i carciofi. Alzare la temperatura dell'olio a circa 180°C. Inumidire i carciofi con l'acqua e friggerli una seconda volta. Lo shock termico li renderà croccanti. Asciugare su carta assorbente, salare e servire caldi.

*Remove the toughest leaves from the artichokes and trim the stalks. Heat the sunflower oil to 140 °C in a saucepan. Add the slightly flattened artichokes and deep fry for 10 minutes. Remove and drain the artichokes. Heat the oil to around 180 °C. Dampen the artichokes with water and fry them a second time. The thermal shock will make them crispy. Drain on kitchen paper, salt and serve hot.*



## ACQUA E FARINA ALLA CARBONARA *PASTA CARBONARA*

Piatto antico e tradizionale, composto da ingredienti di facile reperibilità e conservazione, oggi riproposto da “Molto” in una versione contemporanea, che esalta ogni singolo ingrediente. Il guanciale diventa croccante, il rosso dell’uovo bio viene appena scaldato e il pecorino grattugiato al momento.

*A traditional old recipe using ingredients that were easy to find and store, proposed by Molto in a contemporary version that enhances every single ingredient. The guanciale is crispy, the organic egg yolk slightly warmed, and the Pecorino freshly grated.*

🕒 15 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 600 g di fettucelle fresche acqua e farina
- 150g di guanciale stagionato
- 200g di pecorino romano caseificio
- 4 uova fresche
- Un bicchiere di vino bianco
- Pepe nero
- Sale
- 600 g fresh flour-and-water fettucelle pasta
- 150 g cured guanciale
- 200 g artisanal Pecorino Romano cheese
- 4 fresh eggs
- 1 glass white wine
- Black pepper
- Salt

Tagliare il guanciale stagionato a listarelle e adagiarlo sopra una padella fredda. Cuocere a fuoco lento fino a farlo diventare croccante. Spegnerlo il fuoco e mettere da parte il guanciale. Sfumare con vino bianco il grasso rimasto nella padella e aggiungere il pepe nero. Nel frattempo, cuocere la pasta in acqua bollente e salata per circa 5-8 minuti. Con un mestolo, mettere l’acqua di cottura in una ciotola, nella quale immergere i tuorli d’uovo per conservarne la compattezza, facendo attenzione a non farli rompere. Scolare la pasta e mantecarla nella padella con pecorino, e se occorre con un po’ d’acqua di cottura. Mettere in un piatto la pasta appena mantecata, aggiungere il tuorlo d’uovo scolato dall’acqua di cottura, il pecorino, il guanciale croccante ed il pepe. Mescolare prima di consumare.

*Cut the cured guanciale into strips and place in a cold frying pan. Cook over a low heat until crispy. Remove the guanciale and set aside. Deglaze the pan with the white wine and add the black pepper. In the meantime, cook the pasta in boiling salted water for 5–8 minutes. Ladle some of the cooking water into a bowl and immerse the egg yolks in it, taking care not to break them. Drain the pasta and add to the pan with the Pecorino. Stir until creamy, adding a little of the cooking water if necessary. Place the creamy pasta on a plate, add the drained egg yolk, the crispy guanciale, and the black pepper. Toss before eating.*





## RIGATONI GREZZI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DI CINTA E PECORINO DI FOSSA

### *RIGATONI ALL'AMATRICIANA WITH GUANCIALE DI CINTA AND PECORINO DI FOSSA*

Un classico della tradizione laziale rivisitato. Seguendo questa ricetta il guanciale resta croccante e il pecorino di fossa aggiunge un sapore intenso. Scelto al posto di quello romano, ha la particolarità di essere stagionato per alcuni mesi in tipiche fosse, periodo in cui acquisisce un aroma unico.

*A reworking of a traditional Lazio dish. This recipe ensures the guanciale is crisp and the Pecorino di Fossa adds an intense flavour. Used instead of Pecorino Romano, it is matured for several months in the traditional underground pits, during which it acquires a unique aroma.*

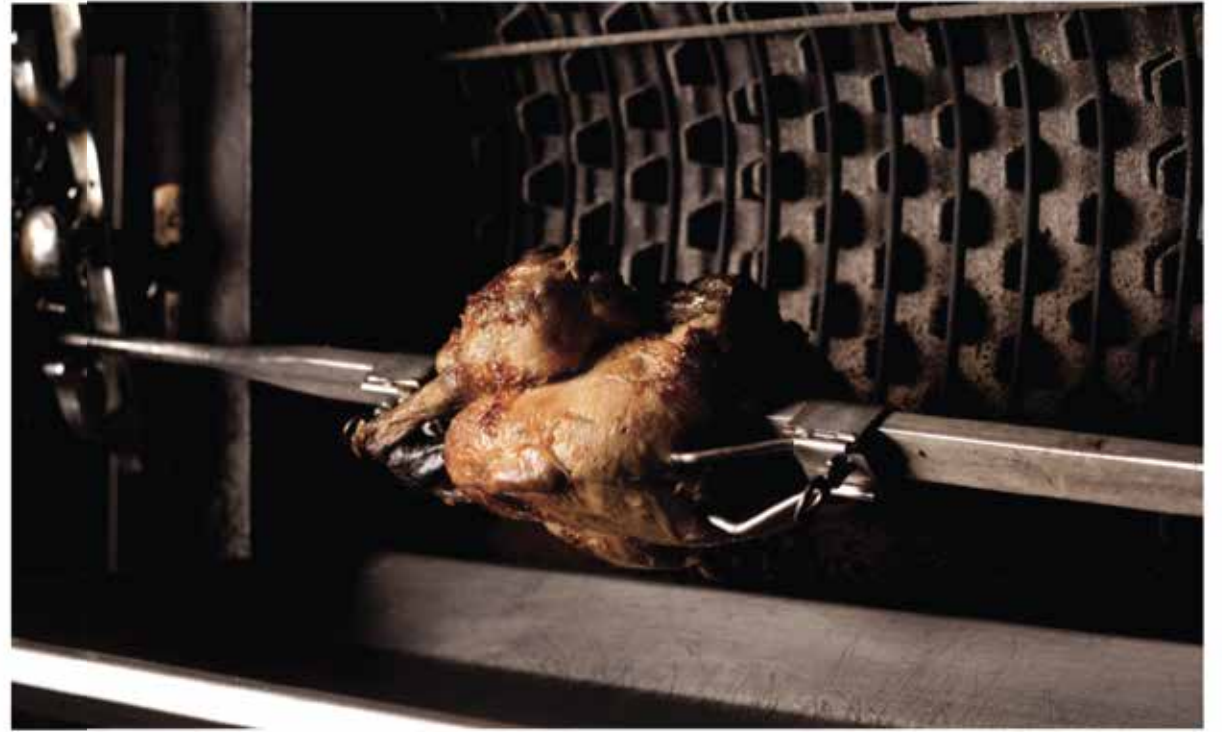
🕒 40 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 200g di guanciale di cinta
- 500g di rigatoni
- 150g di pecorino di fossa grattugiato
- 500g di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- Sale
- Pepe nero macinato fresco
- 200 g guanciale di Cinta
- 500 g rigatoni pasta
- 150 g grated pecorino di fossa
- 500g canned chopped tomatoes
- 1 glass white wine
- Salt
- Freshly ground black pepper

Rosolare lentamente il guanciale in padella per renderlo croccante, metterlo da parte, sfumare la parte grassa che si è sciolta con un bicchiere di vino bianco, lasciare evaporare e aggiungere la polpa di pomodoro. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti e salare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla quando è ancora al dente e mantecarla nella pentola con il pomodoro. Terminare la cottura in 3-4 minuti. Spegner la fiamma, aggiungere una manciata a persona di pecorino e mantecare. Impiattare aggiungendo il guanciale croccante, il pecorino e il pepe nero.

*Gently sauté the guanciale in a frying pan until crisp, set aside and deglaze the pan with the white wine, then allow to evaporate before adding the chopped tomato. Cook over a low heat for 20 minutes, then salt to taste. Cook the pasta in boiling salted water, drain while still al dente, then add to the pan with the tomato, stirring well. Cook for 3-4 minutes. Remove from the heat, add a handful of pecorino per person, and stir until creamy. Divide between plates, adding the crispy guanciale, pecorino and black pepper.*





## GALLETTI AL FORNO CON FRIGGITELLI ED ERBE AROMATICHE *ROAST POUSSINS WITH FRIGGITELLI PEPPERS AND AROMATIC HERBS*

Ideale per il pranzo della domenica a casa o fuori porta. Carne sfiziosa, aromatizzata alle erbe, con friggirelli di stagione e pomodorini. Un secondo piatto profumato e colorato.

*An ideal Sunday lunch, at home or for a picnic. Delicious meat, flavoured with herbs and accompanied by seasonal friggirelli peppers and cherry tomatoes make for a fragrant, colourful main course.*

🕒 1 h. 50 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 4 galletti di Borgogna tagliati a metà e puliti
- 500g di friggirelli
- 3 spicchi di aglio in camicia
- 1 bicchiere di vino bianco
- Rosmarino
- Salvia
- Alloro
- Timo
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- 4 poussins, cut in half and cleaned
- 500 g friggirelli peppers
- 3 garlic cloves
- 1 glass white wine
- Rosemary
- Sage
- Bay leaves
- Thyme
- Extra-virgin olive oil
- Salt

Tritare le erbe e gli spicchi di aglio. Condire i galletti e i friggirelli con l'olio, il sale, il trito appena preparato e lasciare marinare per mezz'ora. Sistemare i galletti e i friggirelli in una teglia e infornare a 180°C per circa 30 minuti. A fine cottura versare un bicchiere di vino bianco.

*Chop the herbs and garlic. Season the poussins and friggirelli with the olive oil, salt and freshly chopped herbs and leave to marinate for half an hour. Place the poussins and the friggirelli in a roasting tin and roast at 180 °C for about 30 minutes, adding a glass of white wine at the end.*



## BACCALÀ ALLA CATALANA

### CATALAN-STYLE SALT COD

Colori, profumi e ingredienti tipici della classica insalata mediterranea di origine spagnola. Solitamente con i crostacei, in questa versione sostituiti da “Molto” con il baccalà, cotto a fuoco bassissimo nell’olio extravergine. In aggiunta una nota pungente e al contempo dolce data dalla cipolla rossa di Tropea.

*The typical colours, aromas and ingredients of a classic Mediterranean salad, with Spanish origins. Usually made with prawns, Molto has replaced them here with salt cod, cooked in extra-virgin olive oil over a very low heat, and added a red Tropea onion, which gives a sweet pungent note.*

🕒 45 min. / Ingredienti per 4 persone *Ingredients for 4 people*

- 500 g di baccalà dissalato
- 2 patate grandi
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 500g di pomodorini
- Basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Aceto
- 500 g salt cod, desalted
- 2 large potatoes
- 1 red Tropea onion
- 500 g cherry tomatoes
- Basil
- Extra-virgin olive oil
- Salt
- Vinegar

Tagliare il baccalà in quattro parti e metterlo in una padella con l’olio. Cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Lessare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti. Tagliare i pomodorini in quattro e tritare la cipolla finemente. Unire fra loro le patate, i pomodori, la cipolla e il basilico spezzettato, condire con olio, sale e aceto e lasciare macerare per 10-15 minuti. Mettere sul piatto il composto e adagiarvi sopra i pezzi di baccalà arrivati a fine cottura.

*Cut the salt cod into four pieces and place in a frying pan with the oil. Cook over a low heat for 15 minutes. Boil the potatoes, then peel and dice. Cut the tomatoes into quarters and finely chop the onion. Mix the potatoes, tomatoes and onion together, then add the torn basil leaves and dress with olive oil, vinegar and salt, and leave for 10–15 minutes. Arrange the vegetable salad on a plate and top with the cooked pieces of salt cod.*

