

LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

Celebrare il World Pasta Day con le ricette degli chef di Lindbergh Hotels & Resorts

In occasione del World Pasta Day, Lindbergh Hotels & Resorts insieme a due suoi chef di punta propone due ricette, facili ma gustose, da replicare a casa per festeggiare insieme ad amici e parenti questa giornata internazionale.



Milano, 23 ottobre 2023 – Il 25 ottobre si celebra il **World Pasta Day**, una celebrazione mondiale che è nata nel 1998 e organizzata da **IPO**, International Pasta Organization, insieme a **Unione Italiana Food**. Al centro dei festeggiamenti c'è, per l'appunto, la pasta, uno dei piatti emblematici del Bel Paese in grado di conquistare i gusti di grandi e piccini. Infatti, che sia condita con un semplice ma sfizioso sugo al pomodoro, in bianco o con qualche preparazione particolare, un buon piatto di pasta è una tentazione a cui si fa fatica a dire di no.

[Lindbergh Hotels & Resorts](#), gruppo alberghiero che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano, celebra il World Pasta Day e, in occasione di questa giornata internazionale, **propone due ricette gustose**, elaborate dagli chef dei suoi hotel, per invitare le persone a mettersi ai fornelli e stimolare la creatività.

Alex Bin, chef de **La Meridiana Urban Hotel**, un 4 stelle situato a Perugia, propone gli straccetti di pasta fresca al rosmarino con ragù di guancetta di Chianina brasata al rosso di Montefalco. Dopo un primo periodo trascorso in Italia, lo chef Bin si trasferisce oltre oceano, negli Stati Uniti, per far conoscere la cucina italiana e per continuare il suo percorso di formazione. Una volta tornato in Italia, affina le sue competenze in diverse strutture del Bel Paese per poi trovare casa alla Meridiana, dove si è impegnato nello studio delle materie prime e nella loro valorizzazione. Ciò che definisce la sua cucina, infatti, è il forte legame con il territorio in cui si trova, che cerca sempre di portare in cucina per far vivere ai suoi commensali un **viaggio gustoso all'insegna di tradizione e tipicità**.

LINDBERGH

HOTELS & RESORTS



Straccetti di pasta fresca al rosmarino con ragù di guancetta di Chianina brasata al rosso di Montefalco

Ricetta di Alex Bin, chef de La Meridiana Urban Hotel, 4 stelle, Perugia.

Ricetta per 4 persone

Per il ragù:

- 2 guancette di chianina
- 400 ml di brodo vegetale
- 20 ml di olio evo Umbro
- 4 cucchiaini di farina 00
- 1 carota
- 1 cipolla di Cannara
- 1 costa di sedano
- 300 ml di vino rosso di Montefalco
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale qb.
- Mazzetto di odori (rosmarino, salvia, timo)

Per la pasta fresca:

- 3 uova freschissime
- 1 cucchiaio di olio evo
- 150 g di farina 0
- 200 g di semola rimacinata
- 1-2 cucchiaini di acqua appena tiepida
- 4 rametti di rosmarino
- Un pizzico di sale

LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

Procedimento:

In una casseruola mettere l'olio evo e far soffriggere dolcemente le verdure tritate assieme al mazzetto di odori. A parte, in una padella antiaderente, far rosolare le guancette di Chianina precedentemente infarinate su ambo i lati.

Salare in giusta misura, adagiare le guancette nel soffritto di verdure e bagnare con il vino rosso.

Una volta evaporato l'alcool aggiungere il concentrato di pomodoro e qualche mestolo di brodo, coprire e far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, facendo attenzione che il fondo di cottura non si asciughi, bagnando con qualche mestolo di brodo vegetale di tanto in tanto se fosse necessario. Saranno cotte quando risulteranno tenere bucadole con la forchetta.

Per la pasta fresca:

Mettere sulla spianatoia le farine a fontana. Aggiungere le uova, l'olio evo, l'acqua e il rosmarino tritato e sbianchito in acqua bollente per 30 secondi. Impastare e formare un panetto che verrà lasciato riposare avvolto in una pellicola in frigorifero per mezz'ora.

Tirare con la macchina della pasta delle sfoglie dello spessore di circa 1 mm, che andranno tagliate in maniera irregolare con la classica rotella oppure a coltello.

Mettere a bollire una casseruola di acqua leggermente salata. Tagliare a cubetti di mezzo centimetro le guancette, aggiungendo il sugo di cottura privato dal mazzetto di odori in una padella capiente a parte.

Tuffare gli straccetti di pasta fresca nell'acqua bollente scolarli dopo qualche minuto e saltarli in padella assieme al sugo di guancette brasate al Montefalco.

Luca Miuccio è Executive Chef del **Giardino degli Ulivi** e del **Bàtu**, i due ristoranti del **Grand Hotel San Pietro di Taormina**, un meraviglioso **5 stelle lusso** affacciato sull'isola Bella e sulla Baia di Naxos. Dopo una serie di esperienze importanti in Italia e all'estero, Miuccio torna nella sua amata Sicilia, dove propone ai suoi ospiti una cucina che mira a esaltare la cultura siciliana attraverso giochi di consistenze, materie prime di qualità e di stagione.



LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

Pasta all'eoliana

Ricetta di Luca Miuccio, Executive Chef del Grand Hotel San Pietro, 5 stelle lusso, Taormina.

Ricetta per 4 persone

300 g spaghetti

250 g passata di pomodorini Pane Bianco

15 g capperi di Pantelleria

80 g olive nere infornate

1 spicchio d'aglio

Basilico fresco (indicativamente 15 foglie)

1 g peperoncino fresco piccante

30 g olio extravergine d'oliva

Procedimento:

In una casseruola dal fondo largo versare un giro d'olio extra-vergine d'oliva e aggiungere l'aglio e qualche foglia di basilico. Non appena l'aglio comincerà ad appassire aggiungere i capperi, le olive tritate (o a pezzettini in base al vostro gusto) e rosolare a fuoco moderato. Successivamente aggiungere la passata di pomodoro con un po' d'acqua di cottura e far cuocere lentamente. Una volta ultimata la cottura della salsa, regolare di sale.

Nel frattempo, cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare bene la pasta e metterla nella casseruola con il condimento, aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Il consiglio dello chef:

Lo chef Miuccio consiglia di scolare la pasta ben al dente e tuffarla direttamente nel condimento caldo dove si dovrà ultimare la mantecatura aggiungendo olio extravergine d'oliva e una julienne di basilico fresco (a chi piace anche del Parmigiano). Questo permetterà di ottenere un sapore ancora più deciso e avvolgente. Inoltre, suggerisce di provarla anche con una battuta di tonno a crudo e guarnire la pasta con del pesce fresco locale (ricciola, spada, cernia) aggiunto a dadini nel soffritto di capperi e olive e fatto cuocere lentamente con la passata di pomodoro.

A proposito di Lindbergh Hotels & Resorts

Lindbergh Hotels & Resorts è un gruppo alberghiero fondato da Nardo Filippetti, fondatore di Eden Viaggi, che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano. Gli hotel Lindbergh sono sinonimo di **servizio tailor-made, italianità e dedizione all'ospite** e ogni singola struttura è caratterizzata da un'identità forte e autonoma che ne esalta la sua individualità. Ogni hotel si inserisce in un dialogo simbiotico con il territorio in cui si trova e diventa un vero e proprio microcosmo da vivere: il viaggio qui è inteso come scoperta di usi e tradizioni, vedute panoramiche, esplosione di sapori, sinergie culturali, servizio di qualità e dettagli Made in Italy. Oggi sono 7 gli alberghi, 4 e 5 stelle, del gruppo Lindbergh Hotels & Resorts: il Boutique Hotel 5* Excelsior SPA & Lido e il Nautilus Family Hotel 4* a Pesaro, nelle Marche; La Meridiana Urban Hotel a Perugia in Umbria; il Grand Hotel San Pietro 5*L di Taormina, il Sikania Resort & SPA a Marina di Butera, il Modica Beach Resort a Marina di Modica, in Sicilia e il Cala della Torre Resort a Siniscola in Sardegna. Tra la seconda metà del 2023 e l'inizio del 2024 Lindbergh Hotels & Resorts amplierà il proprio portfolio con 2 nuove aperture: Charlie in Pesaro dal 15 giugno rafforza la presenza del gruppo nel capoluogo marchigiano, e Homie, a pochi passi dalla riviera romagnola, sarà la new entry a Rimini.

Contatti per la stampa

PR & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini, gloria.peccini@prgoup.it, +39 335 276216

Eva Barri, eva.barri@prgoup.it, +39 348 3318502