

Casa Artusi custodisce la tradizione con i suoi corsi e le sue iniziative

Possiamo essere tutte "Mariette"

Perché preparare la sfoglia è un atto d'amore

Elisabetta Silvagni

"La pratica è la migliore maestra": è certamente questo il motto delle Mariette di Casa Artusi, donne eccezionali, custodi di un'arte, quella di fare la sfoglia, che pare essere tornata in auge, in quello che potremmo definire un revival traditional-chic delle buone piccole cose di una volta. Perché un tempo ogni ragazza in vista del matrimonio, oltre al corredo, doveva dimostrare di saper cucinare i piatti tradizionali e quindi anche sapere tirare la sfoglia alla perfezione. E se oggi i parametri di valutazione sono decisamente cambiati, la curiosità comunque rimane viva ed è per questo che i corsi organizzati appunto da casa Artusi su "La sfoglia di una volta" raccolgono adesioni entusiaste e vengono replicati sempre con grande successo. Ed è proprio ad uno di questi appuntamenti che sabato 30 aprile ho partecipato in veste di alunna, mettendo le mani in pasta per apprendere i segreti di una buona pasta all'uovo. Fondamentale in questo l'apporto umano e professionale delle Mariette, che prendono il loro nome dalla "brava ed onesta cuoca" di Pellegrino Artusi, quella Marietta Sabatini che sperimentò tutte le ricette del famoso gastronomo. L'Associazione delle Mariette nasce a Forlimpopoli nel 2007, conta circa 140 soci fra donne e uomini ed è divenuta negli anni parte integrante del progetto di Casa Artusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa: volontariamente infatti mettono a disposizione le loro conoscenze, la loro tecnica e manualità per trasmettere attraverso l'esempio una tradizione secolare, tramandata di madre in figlia. Con estrema cordialità e simpatia, ma al-

trettanta autorevolezza e attenzione, i corsisti, donne e uomini dalle più svariate e disparate provenienze professionali, vengono accompagnati in questa avventura dove non esistono dosi, minuti, quanto di questo, quanto di quello, ma tutto è affidato al buon senso, all'occhio e alla pratica. È un viaggio nel tempo, all'idea di una cucina semplice dove la sostanza contava veramente, ad un'immagine casalinga perfettamente resa dalle belle parole di Verdiana Gordini, la Presidente dell'Associazione delle Mariette: "Rivedo ancora la nonna, l'azdora, che sistemato il tagliere, lo pulisce con "e garnadel", setaccia con "e val" la farina e la dispone a fontana, crea il cratere, vi rompe dentro le uova e con la punta delle dita le amalgama con la farina poco alla volta procedendo dall'interno verso l'esterno della fontana. Raschia con il coltello il tagliere e procede con la lavorazione dell'impasto, dondolando con il corpo per far forza sui polsi e quando la pasta si allunga ripiega i lati verso il centro, ruotandola poi di 90° e riprendendo il ritmo armonioso. Quando l'occhio esperto valuta che la lavorazione è terminata, la copre con un canovaccio e la lascia riposare. Preso poi "e sciadur", il matterello, inizia l'opera più difficile, ridurre il preparato in una bella sfoglia rotonda e sottile. Ecco il matterello che scorre sull'impasto, che si fa ruotare a 90° ogni quattro o cinque giri fino a che la sfoglia abbastanza sottile si arrotola sul matterello e le mani vi danzano sopra dall'interno all'esterno in perfetta sincronia. Ora è pronta, bella, sottile, rotonda, con una giusta rugosità, la nonna l'avvolge nel canovaccio per il meritato riposo. Quindi via al taglio per i vari formati: tagliatelle, tagliolini, cap-

pelletti, tortelli...". Preparare la sfoglia è un atto di amore, poiché non si tratta solo e semplicemente di produrre qualcosa da mangiare per soddisfare un bisogno fisiologico: c'è la passione ed il piacere di fare

qualcosa per qualcuno, c'è l'impegno, il tempo, l'attenzione. In un piatto di tagliatelle possiamo trovare un mondo intero, un'incredibile storia di tradizioni e culture del nostro territorio che è un vero sacrilegio la-

sciare che possa perdersi e dimenticarsi. In questo senso acquista un ruolo importante la volontà di recuperare le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca dei ricettari domestici del territorio, scrigni incredibili di notizie, segreti, annotazioni, curiosità, svolta in collaborazione con la Biblioteca di Casa Artusi e sotto la direzione del Professor Massimo Montanari, Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi. Perché se è vero che siamo ciò che mangiamo, nel nostro passato ritroviamo le radici del nostro presente.



Pagina 19

