

«IL SEGRETO della buona pasta fatta a mano? L'amore, tanto amore, e passione. La pasta la devi accarezzare come si accarezza una donna». Parola di Maria Camaggi, che nel 1990 ha aperto, insieme al marito Graziano Bettini, il laboratorio di pasta fresca *Pastificio Bettini*. A loro, giovedì della settimana scorsa, la delegazione di Imola dell'Accademia italiana della cucina ha consegnato il premio «Massimo Alberini».

Istituito nel 2014 ed intitolato al cofondatore dell'Accademia nonché vicepresidente onorario della stessa, tale riconoscimento viene assegnato a quegli esercizi commerciali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio. E l'occasione della consegna è stata la «cena ecumenica» svoltasi all'agriturismo ristorante Frascineti, in cima alle colline dei Tre Monti, ad Imola. Ogni terzo giovedì del mese di ottobre, infatti, l'Accademia della cucina propone questa iniziativa, che vede tutte le 220 delegazioni italiane e le 80 situate all'estero ritrovarsi per una riunione conviviale dedicata allo stesso argomento. «La «cena ecumenica» rappresenta un'occasione per sviluppare attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana, con la valorizzazione degli elementi identitari del cibo, non solo con la sua genuinità ed originalità, ma anche attraverso un menu rappresentativo delle caratteristiche delle cosiddette «tre T» che caratterizzano la cucina italiana: tradizione, territorio e tecniche originali», ha

CENA ECUMENICA / L'Accademia premia il Pastificio Bettini «La buona pasta fatta a mano? Ci vogliono amore e passione»



spiegato Antonio Gaddoni, il delegato di Imola dell'Accademia della cucina. E in quest'ultima occasione, il tema scelto era «la pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale». Un tema ben posto al centro del menu della serata proposto dall'agriturismo Frascineti, in un trionfo di formati e sapori, dai tortelli di ricotta burro e salvia ai garganelli pancetta e scalogno, dalle tagliatelle al ragù di prosciutto agli strozzapreti al ragù, unitamente al coniglio al forno, altro cavallo di battaglia della cucina del ristorante

dell'agriturismo, ai cui titolari, a fine serata, Antonio Gaddoni ha consegnato il tagliando dell'Accademia e la vetrofania. L'occasione giusta, quindi, per consegnare anche il meritato riconoscimento ai fondatori del Pastificio Bettini. Già gestori di un negozio di alimentari, Maria Camaggi ed il marito Graziano Bettini hanno avviato l'attività di produzione di pasta fresca al dettaglio poco meno di trent'anni fa, prima in via Selice, ed ora in via Cavour, riuscendo nel tempo a crescere e farsi conoscere e apprezzare anche da rinomati

ristoranti del territorio, come il San Domenico, ed anche da una società di catering fornitrice dei Gran premi di Formula Uno nel mondo e degli Internazionali di tennis di Roma. Tanto da ricevere encomi da chef del calibro di Valentino Marcattili e Massimo Bottura, tanto per fare qualche nome. «Abbiamo cominciato l'attività con l'idea di fare la pasta come si faceva una volta e, passo dopo passo, ci siamo fatti conoscere e siamo arrivati ai ristoranti importanti, abbiamo incontrato lo chef Valentino Marcattili ed abbiamo

cominciato a collaborare con lui», ha raccontato Graziano. Restando alla pasta di una volta, il laboratorio di Graziano Bettini, sotto l'attenta guida e premura della moglie Maria e il supporto del nipote Nicholas, è pronto a mettere sulle nostre tavole dai primi di novembre i *cappelletti di Imola*, secondo la ricetta che sarà depositata il 29 ottobre prossimo alla Camera di commercio di Bologna, insieme alla ricetta dei garganelli e della «vera torta», con la variante «degli sposi», ad opera della delegazione di Imola dell'Accademia italiana della cucina e dall'Associazione periti agrari exallievi dell'Istituto «Giuseppe Scarabelli». Ricette che saranno ampiamente diffuse, affinché tutti, dai singoli cittadini alle attività economiche, possano cimentarsi nel metterle in pratica. E al laboratorio sono sicuri: «Se fatti a dovere seguendo le ricette saranno sicuramente un gran successo e ci auguriamo che tutti possano cimentarsi con il meglio delle materie prime valorizzando il nome di Imola». Da parte sua, la moglie Maria ha aggiunto: «Cerchiamo sempre di abbinare la tradizione con le novità e fra queste la più bella è la presenza di nostro nipote Nicholas, nel portare avanti l'attività. Una passione, la sua, nata fin dalla carrozzina. E dopo la maturità conseguita all'Istituto agrario, ha scelto di proseguire l'attività di famiglia. E' una passione che viene da lontano - ha spiegato Nicholas - e faccio tutto sotto la guida attenta di nonna Maria, cercando di portare anche idee nuove, come l'uso di farine integrali e più leggere. Ma il vero segreto per fare una buona pasta, come dice mia nonna, è proprio l'amore che ci si mette». ▲



NELLE FOTO: MARIA CAMAGGI ED IL MARITO GRAZIANO BETTINI, FONDATORI DELL'OMONIMO PASTIFICIO, RICEVONO IL PREMIO «MASSIMO ALBERINI» DA ANTONIO GADDONI, DELEGATO DI IMOLA DELL'«ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA». LA PREPARAZIONE DEI TORTELLINI E IL SERVIZIO CHE «SABATO SERA» HA DEDICATO AL PASTIFICIO NEL DICEMBRE 2016 IN VISTA DEL PRANZO DI NATALE E DEL CENONE DI FINE ANNO