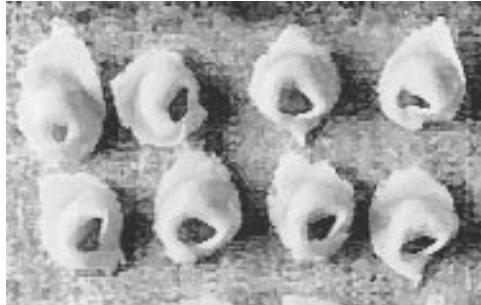


LE PASTE RIPIENE

Le paste ripiene sono una caratteristica tipicamente italiana. C'è chi parla di una loro derivazione dai Paesi mediorientali, come Turchia e Afghanistan. C'è persino chi è andato a cercarne l'origine nei ravioli al vapore cinesi: è un po' come la leggenda degli spaghetti di Marco Polo. Ma da noi, qualunque sia la loro origine, la fantasia italiana e il gusto per le cose buone hanno dato vita a una miriade di paste ripiene, servite in brodo oppure asciutte, tale da rendere veramente imbarazzante, se non impossibile, una graduatoria, una scelta.



Le paste ripiene, è ovvio precisarlo, sono costituite da un involucro e da un ripieno. L'involucro è sempre rappresentato da una sottile sfoglia di pasta di uova e farina (raramente farina e acqua) ed è un denominatore comune. Cominciamo dunque dal ripieno. Presumibilmente queste mirabili specialità sono proprio nate così, senza involucro: la pasta è stata aggiunta dopo, per evitare che durante la cottura le pallottoline o polpette divenute poi ripieno si sfaldassero nell'acqua o nel brodo. Quindi, cappelletti, tortellini, tortelli, ravioli, agnolotti, cannelloni e simili sono nati nudi. Ne fa fede fra Salimbene de Adam, un cronista parmigiano del Duecento, che racconta di aver mangiato, nel 1284, "i ravioli fatti senza involucro di pasta". Già allora, dunque, le paste ripiene rivestite di sfoglia coabitavano con i ravioli "nudi". Non c'è da meravigliarsene: ancor oggi in molte regioni se ne gustano di simili, come la mariconda mantovana e bresciana, i malfatti lombardi, gli gnocchi del Casentino, i "Knödels" altoatesini e i canederli dell'Alto Veneto; infine, scendendo più a Sud, i "badduzzi" siciliani. Tutti ripieni "nudi" serviti rigorosamente in brodo.

La suddetta specialità siciliana è un po' al di fuori di una realtà che ha confini geo-gastronomici ben definiti: le paste ripiene sono, infatti, una caratteristica delle regioni settentrionali italiane, con qualche puntatina al centro e alcuni casi sporadici al Sud o nelle isole. A differenza delle paste imbottite, che sono invece diffuse un po' in tutta la penisola. Sono da citare infatti, tra queste ultime, le lasagne (bolognesi e non), i vincisgrassi marchigiani, i timballi napoletani, i pasticci (suntuosi quelli di Ferrara in Emilia, di Todi in Umbria e di Anagni nel Lazio), i panzarotti abruzzesi, il cappello da gendarme leccese, le "sagne chine" calabresi.

Qui, naturalmente, si parla della tavola tradizionale italiana, non di quella attuale. Oggi i tortellini sono diffusi ovunque, al pari degli spaghetti: le migrazioni interne, l'industria alimentare, la televisione e la pubblicità stanno da un lato uniformando la lingua a scapito dei dialetti, e dall'altro stanno producendo - purtroppo - un'assurda e antistorica omologazione genera-

lizzata della tavola, al Nord come al Sud. Una tavola priva di fisionomia propria, priva di volontà, pronta ad accettare acriticamente tutto quello che la novità, la pubblicità e la moda prescrivono.

Guardiamo ora l'area geo-gastronomica tradizionale delle paste ripiene da brodo. Essa è circoscritta tra la Lombardia, l'Emilia Romagna, le Marche e l'Umbria, con un'eccezione fuori area per i ravioli trentini. In questo comprensorio quadriregionale trionfano tortellini bolognesi e modenesi, cappelletti reggiani o ferraresi, ma anche agnoli mantovani e marubini cremonesi, anolini parmigiani e "anvéin" piacentini, poi i cappelletti romagnoli, quelli marchigiani di Pesaro e di San Leo, e anche i cappelletti umbri di Gubbio. Qui l'involucro di pasta e quasi sempre identico, ma è nel ripieno che si sbizzariscono decine e decine di ricette diverse che mutano da luogo a luogo, da campanile a campanile, da famiglia a famiglia in una uniforme diversità, o diversa uniformità che dir si voglia.

Vediamo ora le paste ripiene asciutte, quelle cioè condite con burro e formaggio o ragù, talvolta cotte nel brodo quindi scolate, più spesso cotte in acqua salata. Qui i confini geo-gastronomici sono più vasti: comprendono - oltre alle regioni dove il brodo è sovrano - anche il Piemonte, la Liguria, il Veneto, il Friuli, il Trentino, l'Alto Adige, l'Abruzzo e la Sardegna. Anche in questo caso, il Sud presenta solo specialità sporadiche come i ravioli lucani o quella fantasiosa ricetta napoletana che è un po' il rovescio della medaglia: i maccheroni alla Campolattaro, cioè un peperone usato come involucro per un ripieno di pastasciutta al ragù. In Piemonte regnano, oggi come ieri, gli agnolotti, ripieni di carne, al tartufo, o imbottiti di selvaggina e anche di riso. Per non parlare dei cannelloni, piatto ormai generalizzato ma incontrovertibilmente nato in terra sabauda. In Lombardia sono autentiche specialità i cappelloni della Lomellina, i "casonsei" bresciani e bergamaschi, i tortelli di zucca e i

tortelli guazzarotti nel Mantovano. I “casonsei” si trovano anche nell’Ampezzano e in Lomellina. Nell’Alto Adige, ecco una specialità di lingua tedesca, gli “Schutzkräpfen”: non sono altro che agnolotti ripieni di spinaci. Nel Friuli incontriamo i “cjalsons”. In Val Pusteria ci sono i ravioli, considerati però una pietanza. Passiamo alla Liguria, dove ci troviamo di fronte a un piatto particolare: gli zemi d’arzilla, cioè ravioli con il ripieno di polpa di branzino e dentice passata nel pomodoro e impastata con uova e formaggio. Lessati, gli zemi vengono conditi con un sugo di arselle.

Oggi si fanno ravioli di pesce da molte parti (spesso vantati come un’invenzione della “nouvelle cuisine”) ma il loro luogo di nascita è proprio in Liguria, a Nervi. Sempre liguri i “pansoti al preboggion” (con le cinque erbe) e i ravioli. L’Emilia Romagna è un po’ il cuore delle paste ripiene; abbiamo visto la grande varietà di quelle in brodo, ecco dunque quelle asciutte, condite preferibilmente con burro fuso e parmigiano reggiano grattugiato: cappellacci ferraresi, tortelli di zucca reggiani e modenesi, tortelli verdi di ricotta e spinaci o bieda (a

Parma li chiamano “tortelli d’erbette”), tortelli di patate a Reggio e Modena. Nelle Marche troviamo poi, sulla costa, i ravioli di ricotta conditi con il sugo di sogliola. In Abruzzo, i ravioli di ricotta conditi con il burro oppure con il ragù; abruzzesi anche le “scrippelle ‘n busse”, che non hanno però l’involucro di pasta, bensì formato da una sottile frittatina. In Sardegna, infine, troviamo i “cullingiones” e gli agnolotti sardi (quest’ultimi, forse, retaggio dell’influenza piemontese).

Questa panoramica è per forza di cose succinta, e forse incompleta: dovrebbe riuscire, comunque, a dare un’idea dell’universo, così complesso e tanto variegato, di quelle paste ripiene che sono davvero una specialità tipicamente italiana, senza bisogno di andare a cercarne altrove gli antenati. Quelle paste ripiene, mi sia consentito, che una dissennata normativa europea minaccia di snaturare, sradicandole dalla loro terra di origine per farne delle insipide apolidi, sottratte alla loro vocazione casalinga e artigianale per introdurle nell’asettico mondo dell’industria alimentare.

GIANNI FRANCESCHI

L’EDUCAZIONE ALIMENTARE

Le nuove generazioni sono in grado di apprezzare i prodotti di qualità? I giovani sono bravissimi a cercare lo zainetto firmato, le scarpe, gli occhiali e i jeans dello stilista alla moda, ma difficilmente vanno alla ricerca della qualità nel cibo. Sono ancora alla fase del cibo visto solo come nutrimento. Sta a noi far loro capire che come il sesso non serve solo per fare figli, anche il cibo non serve solo per darci nutrimento ma è fonte di grande piacere e di incredibili suggestioni. Per scegliere i prodotti migliori bisogna conoscerli ed è per questo che in Francia nei programmi scolastici è stata inserita anche l’educazione alimentare. Qui in Italia si stanno muovendo adesso i primi passi ma presto ci arriveremo. Ma se la scelta del cibo è anche una scelta culturale non va neppure dimenticata la funzione sociale del pasto, perché si va a mangiare anche per vedere parenti o amici e condividere con loro un piacere. Questo piacere conviviale è insopprimibile e lo si ritrova anche mangiando soltanto una piadina. Negli ultimi tempi è sorto lo spauracchio dell’invasione del fast food, di McDonald’s e dell’hamburger, ma questo sta forse più nel nostro immaginario che nella realtà. In molte città dopo il boom iniziale prodotto dalla curiosità, McDonald’s ha dovuto ridimensionarsi, ridurre il personale e addirittura aggiungere altri prodotti più graditi dalla clientela anche giovanile. Sicuramente è un fenomeno di cui tener conto ma è soltanto un fenomeno, come lo è stata la “nouvelle cuisine” che ora viene pressoché ignorata.

E perché non parlare dell’invasione del salmone che per mesi abbiamo ritrovato sulle nostre mense, non solo a casa ma anche nei ristoranti di lusso, come un pasto pregiato. Poi quel gusto sempre identico, la constatazione che si trattava pur sempre di pesce di allevamento e la difficoltà per gli chef di fare grandi variazioni sul tema hanno finito non per farlo dimenticare, ma per ricondurlo in una sua nicchia di mercato pur sempre significativa ma non certo esaltante. Quindi noi italiani non dovremmo avere timori per l’invasione di cibi altrui, semmai dovrebbero essere gli altri a temere i nostri prodotti che stanno avendo successo in tutto il mondo, compreso il lontano Giappone, sull’onda di un’invasione pacifica e altamente democratica fatta, in anni non sospetti, dai nostri emigranti quando cominciarono a portare in tutti i continenti i nostri spaghetti e le nostre pizze. Dietro a questi prodotti ne sono arrivati tanti altri, compresi quelli della moda, e di tutti possiamo essere fieri. Gli americani rispondono con i prodotti geneticamente trattati e sostengono che con essi si può risolvere il problema della fame nel mondo. Benissimo, e noi li prendiamo sulla parola, ma come si spiega che invece di venderli a prezzi stracciati nel Terzo Mondo dove veramente intere popolazioni muoiono di fame, cercano di portarli in Europa dove, grazie a Dio, ancora non siamo alla fame?

UGO BELLESI
Delegato di Macerata