

MERIDIANI Viaggi del Gusto

PIEMONTE

Un Moscato da brindisi



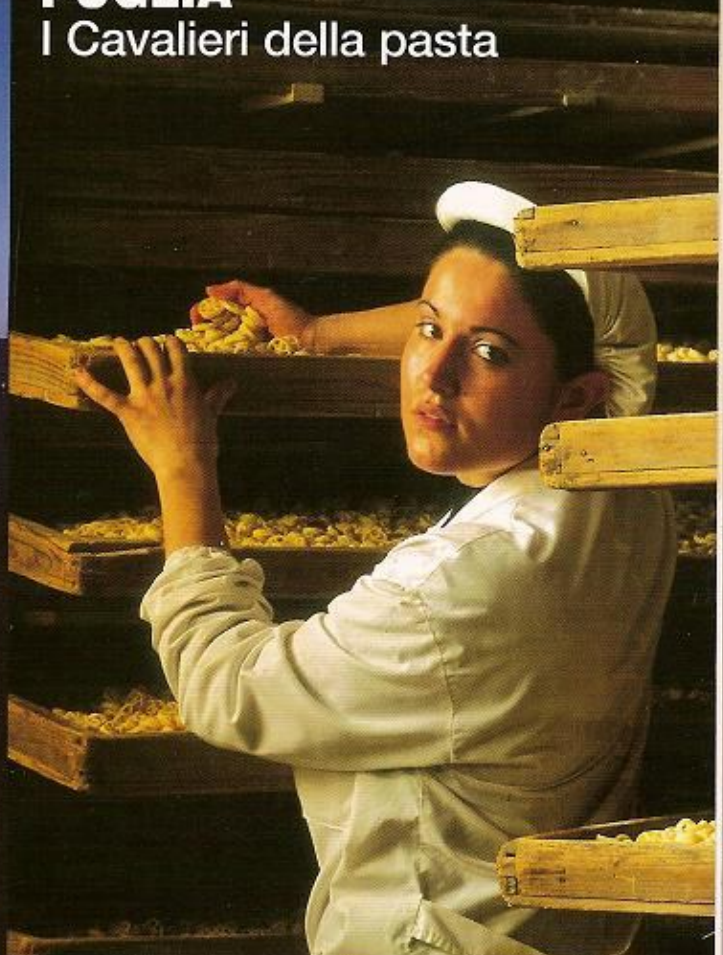
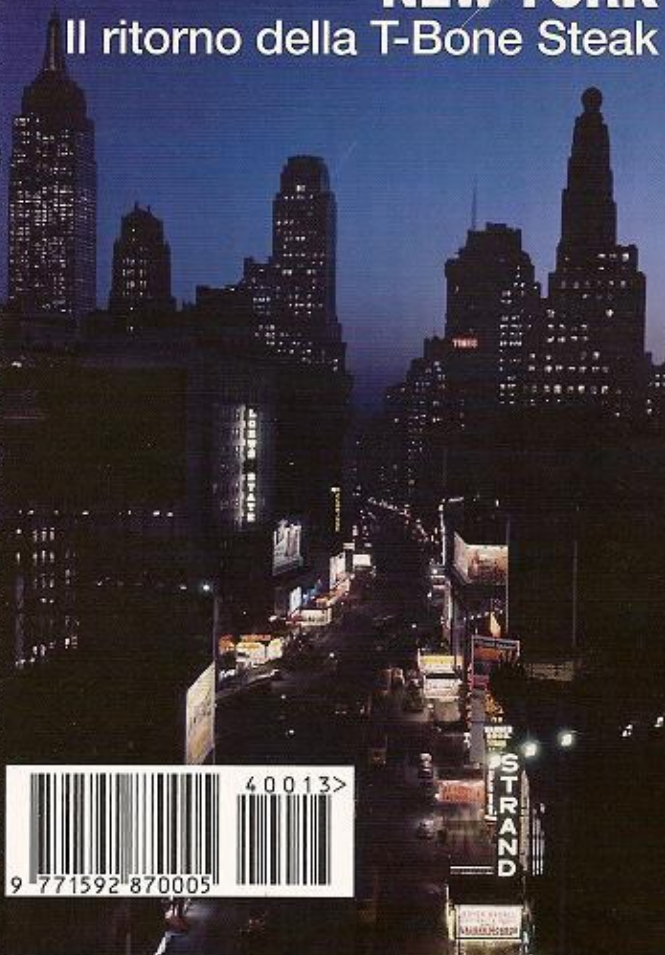
... con il dolce di Natale

NEW YORK

Il ritorno della T-Bone Steak

PUGLIA

I Cavalieri della pasta

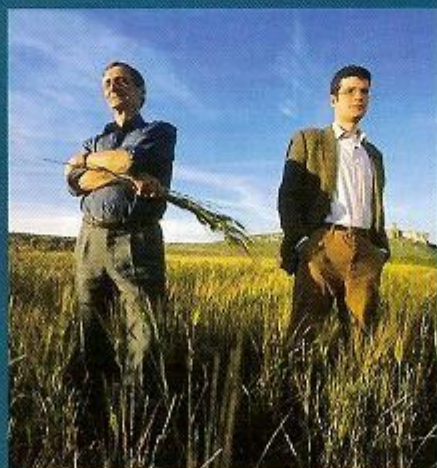


Marisella Riccetti

I CAVALIERI DELLA PASTA

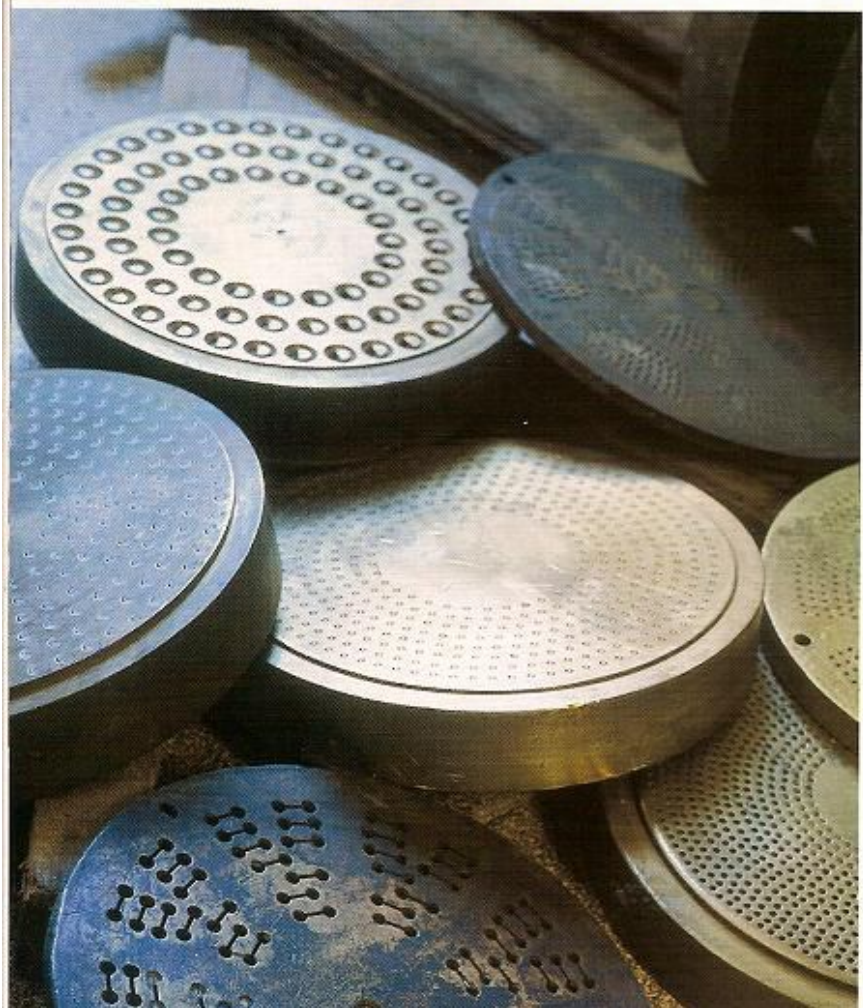
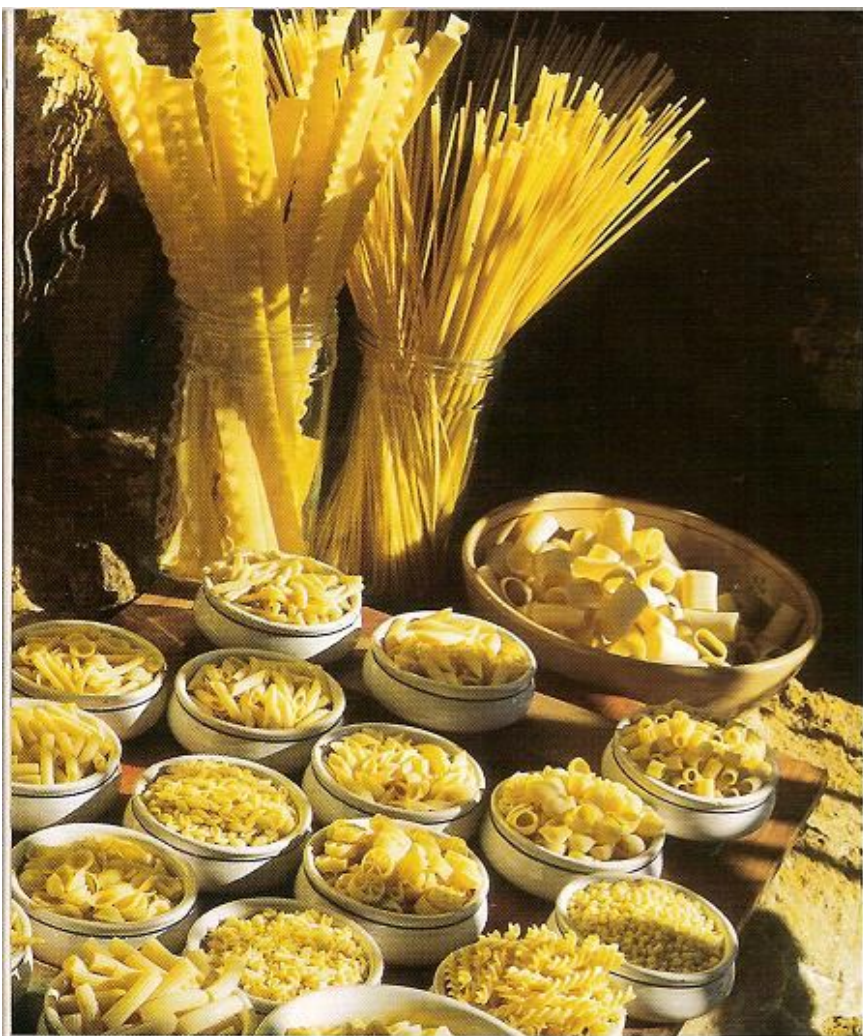
Sulle colline della Puglia, assolate e accarezzate dallo scirocco, cresce il grano che, dal 1872, l'antico pastificio di Maglie trasforma in inimitabili bucatini, spaghetti, penne, eliche o paccheri, gli ultimi nati della casa. Da gustare con un filo d'olio per ritrovarvi il sapore semplice della natura. O con condimenti ricchi per esaltare il gusto barocco della Terra d'Otranto

Fotografie
di Adriano Bacchella



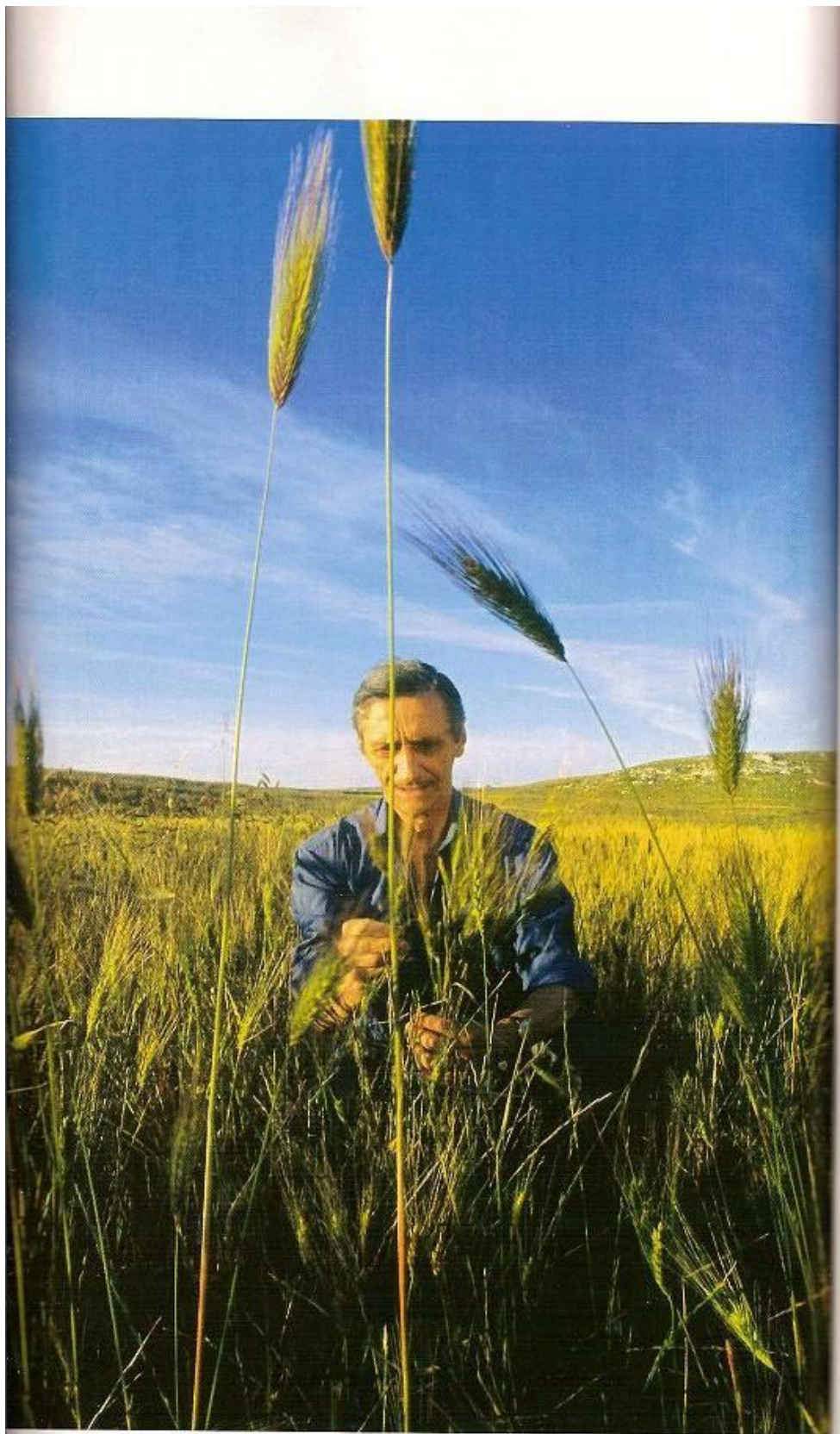
La cuoci, l'annusi e ti senti in un campo di grano. La condisci e si "offre" agli intingoli più semplici. L'assaggi e lascia in bocca un gusto piacevole e duraturo. È premiata dagli intenditori e ricercata da chi si tratta bene. Parliamo della pasta secca fatta come una volta, con il cosiddetto **metodo delicato**, nell'**Antico Pastificio** inaugurato nel 1918 da Benedetto Cavalieri a Maglie in Terra d'Otranto. È un alimento che ha la fragranza della semola ricavata dal cuore del chicco di grano, che matura nei terreni collinari e soleggiati delle Murge e della Basilicata. E, in piccolissima parte, anche in quelli altrettanto fertili di un lontano quanto segreto Paese. Si tratta di terreni coltivati esclusivamente per **Benedetto Cavalieri**, il patron dell'azienda, che ha ereditato dal nonno non solo il nome ma anche un'ostinata voglia di qualità. A cominciare dalla materia prima. Quel grano duro di Puglia che, fin dal 1872, veniva prodotto, trasformato in farina da speciali macine di pietra e venduto in Italia e all'estero per iniziativa del bisnonno Andrea e di suo fratello Giuseppe.

Non tutti i Cavalieri sono nati pastai. Racconta l'imprenditore Benedetto: «Volevo fare tutt'altro. Ma una volta un amico mi chiese come si facesse il bucatino, insomma come esce il buco. Non seppi rispondere e, colpito nell'amor proprio, chiesi a mio padre di trascorrere qualche giorno in azienda». Quanto gli bastò per scoprirsi innamorato della pasta e dello stabilimento di famiglia, che leva la ciminiera sui tetti dell'operosa città che si trova nel territorio di Lecce. Insomma proprio nel regno della pasta fresca, proprio dove le tradizioni hanno ancora un senso. Infatti Cavalieri ha ottenuto i primi successi, "giocando fuori casa". E con grinta. Ricorda ancora: «È stata una vera sfida. Quando tutti i pastai italiani aumentavano la produzione e diventavano industriali noi avevamo due scelte: gettare la spugna oppure puntare su una produzione piccola ma di alto livello. Non mollammo». Oggi Cavalieri produce 7,6 tonnellate di pasta al giorno e annuncia il raddoppio in tempi brevi. Un esempio per il figlio Andrea, studente universitario che dimostra già di avere molte frecce al suo arco.



Ma come nascono spaghetti, bucatini e altri formati? E che cosa rende la pasta firmata Cavalieri *outstanding*, speciale, secondo la definizione dell'autorevole rivista *Wine Spectator* (31 ottobre 2000)? Un buon modo per capirlo è passare direttamente agli assaggi. Prendiamo gli **spaghettoni**. Sono i veri napoletani, lunghi oltre 110 centimetri. Vanno cotti e mangiati al dente. Conditì con un filo dell'ottimo olio extravergine di oliva del Salento, sprigionano tutto il loro aroma naturale. Suggestisce la signora Claudia Cavalieri, insegnante all'Università di Lecce e brava cuoca nel tempo libero: «*Per farsi apprezzare non hanno bisogno di sughi complicati o di essere ripassati in padella. Chiunque torni a casa affamato può prepararseli in tutta fretta e semplicità. Basta un po' di olio mescolato al succo di un limone freschissimo, prezzemolo tritato, parmigiano e una spruzzata di pepe.*»

Il gusto appetitoso della pietanza è in buona parte frutto delle alchimie, dei perfetti dosaggi e dell'attenta lavorazione della pasta, come chiarisce Benedetto Cavalieri: «*Occorrono quattro farine differenti da miscelare a freddo con l'acqua in quantità diverse, a seconda del formato voluto. Quindi l'impasto entra nella trafila di bronzo e, momento cruciale, prende a poco a poco la forma scelta*». Appena la pasta lunga esce dalla piastra forata ad arte, si dispone automaticamente sulle canne, mentre quella corta è tagliata da speciali coltelli. Nascono così le **ruote pazze** che, esibite a tavola, fanno subito festa e colore. Una bella tonalità verde pisello se si condiscono con un abbondante pesto di fresca menta arricchito da pecorino grattugiato, pinoli, qualche pomodoro, aglio, olio, pancetta affumicata. Responsabile di tanta golosità è il **metodo delicato**, cioè quel lento e antico ritmo di lavorazione della pasta che impedisce la distruzione del glutine e trova degna conclusione nell'essiccamento a bassa temperatura. E se il prodotto industriale viene di solito asciugato a oltre 100 gradi nell'arco di 3 o 4 ore, quello Cavalieri richiede da 24 a 44 ore, a seconda dei formati. E vuole anche l'aria di qui, per-



Benedetto Cavalieri mentre controlla la qualità del grano: «Occorrono 4 farine differenti da miscelare a freddo con l'acqua in quantità diverse, a seconda del formato». Nell'altra pagina, un frantoio ipogeo vicino a Santa Maria di Cerrate

sino lo scirocco. Insomma, le condizioni meteorologiche modificano il tempo di essiccazione, rendendo utile l'intervento dell'uomo anche sulle macchine, in grado di generare venti benigni e calore *ad hoc*. Un tempo, invece, il pastaio doveva prevedere cielo sereno o piogge: occorrevano 8 giorni in estate e 20 in inverno per portare a buon fine l'asciugatura all'aria.

Dunque, la pasta è viva. Ed è il cibo più amato dagli italiani anche per le sue virtù nascoste. Dona energia e buon umore, unisce la famiglia, incoraggia le amicizie... Un assaggio di **paccheri**, ultimi nati fra i 25 formati della ditta Cavalieri, è proprio un invito a nozze. Nell'alta striscia di pasta, sigillata a mo' di cannoncino, si raccoglie così tanto sugo da dare, nell'assaporarlo, un appagamento e una carica straordinari.

Ma qual è il sugo consigliato per i paccheri, simpaticamente detti "schiaffoni"? Ogni tipo di pasta ha un suo condimento ideale e, tuttavia, qualsiasi alternativa è concessa, affidata alla fantasia dei cuochi e alle tradizioni dei luoghi. Nel Salento ci è sembrato di ritrovare le ricche sovrapposizioni e le decorazioni barocche che impreziosiscono chiese e palazzi di città e borghi, persino nelle **lasagnotte** dal bordo ondulato, cotte in forno coperte da strati succulenti di verdure, formaggio e aromi. In questa luce ci sono apparsi pure i **fusilli**, il formato più amato dopo spaghetti e penne. E, soprattutto, quelli cucinati alla Norma che si arricciano in mirabili volute intorno a melanzane, pomodori, cacioricotta e foglie di basilico fresco. **Orecchiette**, lumache, penne rigate, **casarecci**, eliche, pennucce, **anellini**, tubettini rigati, firmati con nome e cognome sull'etichetta color azzurro cupo e crema, finiscono nei piatti di casa nostra il languiditi dal condimento o dal brodo. Tante e tante confezioni, munite di meticolose istruzioni per l'uso, prendono invece la via del mare, portando nelle tavole dei buongustai di lontani Paesi i sapori di un tempo. E dell'alta qualità *made in Italy*.