

CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821
Servizio Clienti - Tel 02 63797510

Fondato nel 1876   www.corriere.it

Roma, Piazza Venezia 5
Tel. 06 688281

CORRIERE DELLA SERA

ItaliePuglia

L'ECONOMIA, LA CULTURA, I PROTAGONISTI

La gastronomia

Giovedì, 14 Novembre 2013

FAMIGLIE DI QUALITÀ

La pasta come una volta

Le creazioni di Cavalieri hanno sedotto i gastronomi americani

di Carlotta Lombardo

Il formato più bizzarro

Le «ruote pazze», pasta dalla forma che ricorda un raggio, sono citate nel film di Ferzan Özpetek «Mine vaganti»

All'inaugurazione del Pastificio Benedetto Cavalieri c'erano 83 persone; nell'unico palazzo che, in paese, poteva produrre energia elettrica. Era il 6 luglio 1918. A Maglie, prima di allora, non s'era mai visto nulla del genere. La pasta, anziché asciugarsi all'aria sotto il sole per dieci giorni e più (e pazienza se le strade non erano asfaltate e la polvere e gli insetti tanti), stava lì, al chiuso, appesa a telai alti quattro metri; le lunghe canne mosse dall'aria calda dei ventilatori. Era, quello, il metodo di essiccazione Cirillo. Rivoluzionario perché combinava calorifero e ventilazione, riproducendo in tutto e per tutto all'interno di «stanze» l'attività del vento e del sole. Senza polvere, senza insetti e in soli tre giorni.

Ecco, il tempo: per la pasta di qualità è fondamentale. Perché se agli inizi del Novecento tre giorni per essicarla era pochissimo, oggi, nell'industria delle tonnellate di pasta al dì, è una marea di tempo, mentre per la migliore pasta artigianale è quello che ci vuole. Almeno secondo Benedetto Cavalieri, titolare, con il figlio Andrea, dello storico pastificio del Leccese e nipote dell'omonimo fondatore. «Il rapporto sta a 44 ore di essiccazione per la nostra pasta contro le due della pasta della grande industria, e di 275 chili di pasta prodotta l'ora contro i 50 quintali, sempre l'ora. La differenza si vede e si sente. Oggi, nella nostra azienda, avviene tutto automaticamente, ma con gli stessi procedimenti artigianali che usava mio nonno. Si chiama Metodo Delicato e prevede una prolungata impastatura a freddo, una gramolatura lentissima, pressatura e trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura: 38-39 gradi contro i 100-120 della pasta industriale. In questo modo preserviamo i valori nutritivi del grano, la cui qualità, però, è fondamentale. Noi usiamo grano du-



Generazioni

Benedetto (a sinistra) e Andrea Cavalieri oggi rappresentano rispettivamente la terza e quarta generazione dell'azienda. In alto, la pasta in una fase della lavorazione



movimento, per ore, permettendogli di distribuirsi in maniera omogenea. E assicurando la migliore resa della pasta al momento della cottura. Le trafile? È dove la pasta prende forma. Le nostre sono in bronzo e lavorate a imbuto in modo che l'impasto non si stressi durante l'estrusione. Un'ottima pasta deve però essere già porosa di suo: le trafile servono a mantenerne la porosità».

Dai laboratori dell'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri escono 32 formati di pasta, la «migliore del mondo per sapore di grano e deliziosa masticabilità», come ha decretato Wine Spectator, la bibbia Usa dell'enogastronomia. Paccheri, fusilli, penne rigate, spaghetti e ruote pazze, quelle che Ferzan Özpetek cita come inimitabili in un passaggio del film «Mine vaganti» e che i migliori chef si fregiano di usare per i loro piatti stellati. «Pazze perché sgangherate — continua Cavalieri —, cioè irregolari e con tre spessori diversi: più condimento si aggiunge e più ne prendono». Bianca o integrale biologica, è racchiusa in un packaging che sa di genuino e di cose fatte in casa. E che ricorda un pentolino blu. «È stata mia moglie a crearlo. Avevo commissionato il progetto a tre grosse aziende, ma nessuna era stata in grado di soddisfarmi. Una mattina trovai sul comodino un'anforetta ritagliata su un cartoncino con il marchio di mio nonno appiccicato. Disse solo una cosa: «Purché non me la fai tagliare tutte con le forbicine...»».

LE ORIGINI



Benedetto Cavalieri in una foto di inizio Novecento. Aprì a Maglie il primo (omonimo) pastificio il 6 luglio del 1918

ro delle colline di Puglia, il migliore, perché esposto al sole e battuto dal vento, cresciuto in un terreno che è meno generoso rispetto a quello di pianura ma qualitativamente superiore. Sa cosa diceva mio nonno ai suoi operai? Abbiamo a disposizione i migliori grani e i migliori impianti che si possano avere: dobbiamo fare la migliore pasta possibile e ogni pacchetto deve accreditare il pacchetto che segue».

Non c'è nulla di male a usare trafile in teflon, basta sapere che la pasta risulterà vetrosa anziché scabra e rugosa, e che il sugo non verrà assorbito ma solo spalmato. Niente di male anche nell'asciugare la pasta ad alte temperature e in fretta, salvo che amido e glutine si distribuiranno in maniera disomogenea. In casa la cottura ne risentirà, con collosità all'esterno e durezza all'interno. «La pasta non di qualità

— continua Cavalieri — fuori lippa, cioè colla, mentre dentro rimane dura perché la gramolatura, cioè l'omogeneizzazione del glutine e dell'amido, non è stata trattata a dovere. Il glutine, attaccato dal caldo, reagisce ritirandosi velocemente all'interno della pasta e trascinando con sé l'amido; se si abbassa la temperatura torna all'esterno. Ecco, alternando aria calda ad aria meno calda gli facciamo fare questo

La lavorazione avviene con un'essiccazione lenta e ventilata che prevede le basse temperature