




MANGIARE | **CUCINARE** | **BERE** | **DORMIRE** | **VIAGGIARE**

Reportage | Scienza | Arte&Design | Memoria | Ritratti
Wiki | Libri | Eventi | News | Video | La Vostra Gazzetta

► **PRODUTTORI**

LA VITA È UNA RUOTA PAZZA

di **Annalisa Cavaleri** | 11 marzo 2014 alle 10:29 |  3 | [Lascia un commento](#)



Chi ha visto il film *Mine vaganti* del regista Ferzan Ozpeteck non può che essere rimasto affascinato dalla storia della famiglia Cantone, proprietaria di un pastificio nel cuore della Puglia. Romantica e bellissima, Lecce fa da sfondo alle vicende dei personaggi. Una nonna che sogna l'amore perduto, due figli che si ribellano alle convenzioni, un padre stanco, una mamma disillusa, una zia un po' stramba e una giovane donna che guarda al futuro. Per tutti i protagonisti il momento corale del pasto diventa occasione per risate, litigi, colpi di scena e confessioni. Ma il film ha anche un altro protagonista: la **pasta**. La vediamo uscire calda dalle trafile in bronzo, traboccare dai piatti all'ora di pranzo, stesa ad asciugare sugli essiccatoi.

L'omaggio del regista si svela solo nel finale, quando la nonna, raccontando la propria storia, mostra una trafile in bronzo: "E' la ruota pazza, è con questa che facevamo la pasta. Volevamo farla più buona di quella di Cavalieri, ma non ci siamo mai riusciti".

E in effetti le **ruote pазze** sono inimitabili. Sono chiamate così nella tradizione salentina perché non sono perfettamente circolari. Le tre componenti della pasta – corona, mozzo e raggi – hanno tre diversi spessori così, dopo la cottura, le ruote non si schiacciano, ma restano ben tese, consentendo al condimento di penetrare all'interno.



La conduzione dell'azienda – fondata nel 1918 – è sempre rimasta strettamente familiare. Oggi alla guida ci sono Benedetto Cavalieri (nipote omonimo del fondatore) e il figlio Andrea.



La pasta viene prodotta con il “metodo delicato”, un procedimento che consente di preservare le qualità nutrizionali e il profumo del grano duro. Si comincia mescolando a lungo la semola con l'acqua, si fa passare l'impasto nelle trafile in bronzo e poi la pasta viene lasciata essiccare dalle 24 alle 40 ore su un antico essiccatoio in legno del 1937. Per finire 24 ore di riposo in un locale climatizzato.

Basta varcare le porte del pastificio per capire che qui è rimasto tutto come un tempo: la stessa maniacale attenzione per la selezione del grano, la preparazione dell'impasto e l'asciugatura lenta. La “bandierina” che chiude ogni confezione viene ancora applicata a mano. *“E' un procedimento lungo, così abbiamo provato a eliminarla – spiega Benedetto Cavalieri -. Abbiamo ricevuto così tante telefonate di protesta che abbiamo dovuto rimetterla!”*

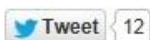


E non è un mistero che la pasta di Benedetto Cavalieri sia tra le più apprezzate dagli chef. Non può farne a meno **Aimo Moroni** che con la pasta Benedetto Cavalieri ha creato i mitici spaghetti al cipollotto e peperoncino e la sceglie **Massimiliano Alajmo** per i suoi spaghetti con salsa di succo di scampi e gamberi, olio e pepe rosa.

Qualche anno fa lo chef **Marco Stabile** del ristorante Ora d'aria di Firenze ha dato libero sfogo alla sua pazzia voglia di ruote pazze dedicando a questo formato un intero menu: per iniziare crema di patate, ruote pazze alla lavanda, spuma di burrata e si prosegue con ruote pazze con porri brasati, pere arrostiti e taleggio. Come secondo guancia di vitello berrata con ruote pazze gratinate alla cipolla di Certaldo e come dessert ruote pazze cotte nel cacao con crema al vin santo, ananas e mousse di mascarpone alla liquirizia.

L'ultimo chef a cui ho sentito confessare il proprio amore per la pasta Cavalieri è **Antonia Klugman** del ristorante Venissa sul palco di Identità golose. *“Gli spaghetti di Benedetto Cavalieri sono una pasta “difficile”, ho dovuto studiarla a lungo prima di “capirla” fino in fondo. La fai cuocere per 15 minuti e non sembra ancora pronta e dopo poco la guardi e pensi che ormai sia scotta. Ma non è così. E’ proprio quello il momento magico in cui la pasta inizia a sprigionare l’amido. E’ scotta all’occhio, ma in bocca è perfetta. La pasta secca non è un limite, ma un orizzonte da esplorare”*. Antonia ha pensato ad uno spaghettonone abbinato alla castagna – in parte bollita e in parte cotta sulla brace a richiamare il gusto del grano – con crescione d’acqua, spezie (nigella, ginepro, pepe verde e anice stellato) e mantecatura a freddo con burro d’Isigny. E non ci si può aspettare che idee chiare da questa giovane “triestina di nascita e triestina per sempre” come ama definirsi lei. La svolta della sua vita è avvenuta a 24 anni quando, tornando a casa dal lavoro, le capitò un brutto incidente stradale. Per un anno fu costretta a stare lontano dai fornelli, ma Antonia non è una che si perde d’animo. *“In quell’anno è cambiato tutto. Ho scoperto come cresce una pianta, l’importanza della fase della raccolta, tutta la bellezza delle verdure. Quell’incidente improvviso ha rivoluzionato il mio punto di vista”*.

A volte è così, basta un attimo e tutto cambia. La vita è una ruota pazza. Davvero.



commenti

[1] [Elizabeth Minchilli](#)

My favorite!!!

11 marzo 2014 alle 13:03 | [RISPONDI](#)

[2] **Andrea Moretti**

ruotapazzaraccattasugo!

11 marzo 2014 alle 13:06 | [RISPONDI](#)

[3] **Roberto B**

Lo stato dovrebbe fare monumenti ad aziende come queste

12 marzo 2014 alle 00:14 | [RISPONDI](#)

[4] [follecasseruola](#)

E' una pasta fantastica e l'azienda è da visitare come un museo. Ci feci molti anni fa un documentario per RaiSat-Gambero Rosso Channel. Da allora uso solo la loro pasta. Impossibile tornare indietro.

19 marzo 2014 alle 15:14 | [RISPONDI](#)
