



Food

PASTA: NUOVI FORMATI,
GRANI, CURIOSITÀ*L'Italia del gusto in un piccolo viaggio da Nord a Sud*di Sarah Scaparone  

Maggio 2016



La parola pasta non ha bisogno di traduzioni, in nessuna lingua del mondo. È il primo piatto per eccellenza, il riferimento della cucina italiana e delle nostre case, volano dello stesso Made in Italy come afferma nel suo recente libro *Al Dente* Stefano Caffarri: "... in ogni parte del mondo chi vede nel piatto uno qualsiasi dei suoi mille formati pensa immediatamente all'Italia". Dello stesso parere è anche il giornalista Rocco Moliterni in uscita con *Non basta la pasta* per Svpress editore: un libro che racconta come preparare ricette veloci senza tralasciare però aneddoti e abbinamenti. Insomma, letteratura a parte, l'Italia del gusto passa inevitabilmente dalla pasta e dalla sua tradizione in tavola. Ecco allora un piccolo viaggio da Nord a Sud della nostra Penisola tra formati, grani e curiosità.

Maglie (Le). Dal 1918 qui si produce la pasta Benedetto Cavalieri. Come? Con miscele di semole di grani duri selezionati, nello stesso stabilimento di un tempo. Il processo di lavorazione è il "Metodo Delicato" che prevede una prolungata impastatura a freddo, una lenta gramolatura, pressatura e trafilatura, e infine una essiccazione a bassa temperatura. Tra i formati più apprezzati ci sono le **Ruote pазze**, così chiamate nella tradizione salentina perché non perfettamente circolari; dopo la cottura, poi, non si schiacciano ma restano ben tese, consentendo al condimento di penetrare liberamente al loro interno. Una curiosità: realizzate con tre spessori differenti sono state premiate al Fancy Food di New York e sono citate nel film *Mine Vaganti* di Ferzan Ozpetek.

