



De Gustibusa cura di Paolo Massobrio, Giorgio Calabrese

01/04/2011

Dalla pasta ai pani alle focacce

Il piatto che rappresenta l'Unità d'Italia? Ma la pasta naturalmente. E quando si dice pasta viene in mente Emilia e poi Bologna, dove non a caso da domani al 5 aprile si svolge una fiera - Pasta Trend - dedicata interamente al primo piatto per eccellenza, con contorni di focacce e birre agricole e premi alle osterie del primo piatto per eccellenza. Ora, il mio primo viaggio sull'Appennino Bolognese fu con Sergio Baia, compagno di studi, nella sua Porretta Terme dove tutti i locali, trent'anni fa, facevano le zampanelle. Cosa sono? Eh già, se andate a navigare in internet sembra che il nome di quella sfoglia frita sia sparito, accomunato alle generiche crescentine. Le zampanelle in verità fanno parte della famiglia del borlengo, dello gnocco fritto e poi anche delle piade e delle tigelle, quelle che Ilvano Prostatì - il Montanaro - continua a produrre a Zocca, in terra modenese. Con le zampanelle ci vogliono dei testi o delle padelle bollenti, farina bianca 00, acqua, un uovo e sale. Con questi ingredienti si prepara una crema ben amalgamata che a porzioni si spalma finemente sul testo fino a riscaldarla su ambo i lati. A quel punto, ottenuta la sfoglia croccante, la si farcisce a piacimento con del lardo, del formaggio e anche con della marmellata. E questi sono i piatti vivi della tradizione che trapassano tutto l'Appennino. A Bologna, domani a Pasta Trend sarà interessante ricostruire la storia dell'Italia attraverso le focacce. Ma se mi dicessero a occhi chiusi in quale paese dell'Appennino vorrei andare a riposare per un giorno intero non avrei dubbi: Savigno. Lì c'è la trattoria ideale, quella condotta con il cuore che ha nel suo Dna il concetto del gusto e del recupero. Il suo nome esatto è Trattoria-Dispensa e Locanda da Amerigo dal 1934, e quando entri la cosa che più colpisce è un vasetto di Friggione, una salsa rossa con cui condire la pasta e anche le varie teorie di paste ripiene che venerdì 29 aprile saranno protagoniste di una memorabile lezione a Squisito, nella tenuta di San Patrignano. Della cucina di Alberto Bettini mi piace tutto, ma soprattutto è piacevole l'ambiente, il viaggio per arrivare fino a qui, passando accanto a vigneti antichi che danno dei vini buonissimi e insospettabili come certi calici di Barbera. Ma il vino principe dei Colli Bolognesi rimane il Pignoletto, un bianco prodotto sia nella versione frizzante (ottimo con le zampanelle) sia in quella ferma. I produttori emergenti li conosce tutti il patron del ristorante Marconi a Sasso Marconi, dove ho assaggiato le più buone tagliatelle alla bolognese della mia vita, cucinate dalla sorella Aurora, che per passione fa anche l'attrice in una pièce teatrale denominata Escargot & Brachetto. Altri due punti imperdibili del "mio" Appennino sono poi il Forno di Calzolari a Monghidoro, che ha una teoria di pani e di focacce esaltanti, soprattutto con la bologna (o mortadella), e poi la somma macelleria Zivieri a Monzuno, dove fare acquisti per ricreare a casa la cucina ricca e povera di queste terre sinuose.