

LA CORSA

Patrimonio culinario

Sfoglina candidate all'Unesco «Un mestiere da riconoscere»

Taschetta, presidente dell'associazione: «Serve una legge. Chi fa il nostro lavoro è inquadrato come operaio»

«Le avevo detto che non c'erano tempi certi, però speravo in cuor mio che ci fossero notizie a breve termine. E così è stato». Angelo Taschetta, presidente dell'associazione delle sfoglina di Bologna (ma lui è uno 'sfogli-no', ed è la stessa cosa), cita una puntata del nostro podcast 'Il Resto di Bologna' di due mesi fa, quando lui stesso era scaramantico sul riconoscimento dell'arte della sfoglia a patrimonio immateriale dell'umanità. E ora che la 'Cucina italiana' è stata ufficialmente candidata, con la sfoglia tra le specialità ispiratrici del dossier inviato a Parigi, Taschetta e l'associazione possono finalmente esultare. «Cosa cambia? Si stanno muovendo molte cose in parallelo assieme



Angelo Taschetta è presidente dell'associazione delle sfoglina di Bologna

a questa candidatura, nel frattempo succederanno cose»
Ovvero?

«La politica si sta muovendo, sono in campo il governo, assessori regionali e anche Palazzo

d'Accursio. Il prossimo step sarà quello del riconoscimento della sfoglia come mestiere».

Serve una legge?

«Va modificato lo statuto dei lavoratori, si serve un intervento

normativo. Lei pensi, non esiste per il nostro ordinamento la parola 'sfoglina', siamo invece inquadrati come 'Operaio A3'».

Quindi la tutela Unesco dovrà essere il grimaldello per ricevere finalmente la qualifica?

«E' un'arte, ed è il momento che vada regolarizzata per bene. E' diventata anche un simbolo. Siamo molto contenti, in ogni caso, che il riconoscimento finalmente arrivi dopo anni di discussioni: sono presidente dell'associazione da poco, ma da quando faccio questo mestiere, almeno 10 anni, sento parlare dell'Unesco. Ed erano solo sogni».

A Bologna la sfoglia è molto richiesta dai turisti, come va la ripresa post Covid?

«Molto bene, la sfoglia tira molto sia in centro, sia fuori dal cen-

FIDUCIOSO

«Tutto questo sembrava un sogno. Ma la nostra è un'arte che merita di essere regolarizzata»

tro. Abbiamo tante prenotazioni per i corsi su come si tira la sfoglia, chiunque venga a stare per più di due giorni in città viene a chiederci di mettere 'le mani in pasta'. Quel detto è più che mai attuale: 'se la sfoglia vuoi imparare, a Bologna devi andare. E' un viaggio educativo».

Il ricambio generazionale è al riparo?

«Le dico: il ricambio c'è per la sfoglia, ma non per i fornai. E io che faccio entrambe le cose lo capisco, sono due mestieri totalmente diversi, io del resto lo dico sempre: a tirare la sfoglia mi rilasso. Comunque tanti ragazzi ci chiedono come iniziare e anche come aprire una loro attività, il ricambio non manca».

Paolo Rosato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIULIANA RAFFELLINI

«Nata con il mattarello Meritiamo più onori»

Giuliana Raffellini, di mestiere sfoglina: da dove nasce la sua passione per la sfoglia?

«Sono nata con il mattarello in mano. Del resto mio nonno aveva un laboratorio in piazza Santo Stefano, facevamo la sfoglia per il ristorante 'Cesarina'. Lui mi diceva sempre, per giocare con me: 'Andiamo a fare tre uova di sfoglia'. Un ricordo bellissimo».

E' contenta della notizia che l'Italia ha ufficializzato il percorso di candidatura della 'Cucina italiana' a patrimonio immateriale dell'Unesco? Dentro c'è anche la sfoglia.

«Un riconoscimento importante e mi viene da dire: finalmente. La cosa mi rende fiera, perché quello della sfoglia è un lavoro che non viene riconosciuto. Pensavamo come associazione di promuovere una proposta di legge in Regione Emilia-Romagna, perché non esiste, come sa, un riconoscimento certo. Ora è il momento, spero che i politici locali ci diano una mano. La sfoglia è la storia di Bologna e del territorio, un'arte proprio bella da vedere».

Lei ha ancora un laboratorio?

«Adesso lavoro come libera professionista e giro per fare consulenze».

Qual è la pasta che va di più?

«Sempre il tortellino, talmente amato che poco ci manca che sia globalizzato, è il nostro cavallo di battaglia. Poi ci sono le tagliatelle, che purtroppo all'estero sono state un po' soppiantate dagli spaghetti. Anche se gli stranieri che vengono qui riconoscono l'eccellenza della nostra pasta. Ripeto, il nostro amore per la sfoglia tirata a mano dovrebbe avere più onori».

pa. ros.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIOIELLI IN TAVOLA

«Il tortellino resta il cavallo di battaglia. E le tagliatelle? All'estero soppiantate dagli spaghetti...»

PAOLA LAZZARI (RISTÒPALLOTTI)

«Serve un passo avanti Così usciamo dall'ombra»

Paola Lazzari, titolare di RistòPallotti e già presidente delle sfoglina di Bologna, quant'è importante la tutela Unesco?

«Siamo assolutamente molto contenti, noi sfoglina veniamo rivalutate come figure centrali, mentre una volta rimanevamo nell'ombra»

Lei quando ha cominciato?

«Lo faccio da sempre, già mia madre tirava la sfoglia e poi ho continuato con la mia attività. Per me, fare la sfoglia è come lavarsi i denti praticamente, in via Borgo San Pietro lavoriamo come fornai, pasticceri e abbiamo il laboratorio per la pasta fresca all'interno dell'azienda. Insomma, siamo fieri di quello che facciamo e anche di questo riconoscimento».

Che forse arriverà ufficialmente l'anno prossimo, oppure nel 2025. Cosa cambierà?

«C'è quest'immagine della 'zdaura' che faceva la sfoglia, una volta considerata come una cosa un po' casalinga e un po' di campagna, non come un mestiere vero. A tutte le persone che ho assunto non ho potuto dare una qualifica precisa, perché il mestiere della sfoglina nominalmente non esiste. Ecco perché il prossimo passo, dopo il riconoscimento Unesco, deve essere quello di un riferimento normativo chiaro».

Insomma, l'Unesco sarà la chiave anche per il proseguimento della tradizione?

«È una tradizione sentita, facevo lezione nella Scuola di Gusto prima della pandemia e insegnavo tutto quello che poi era dietro alla sfoglia, dalle pratiche ai formati di pasta. Ma appunto, erano corsi semi-amatoriali, è importante che finalmente si faccia un passo in avanti».

pa. ros.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRADIZIONE DI FAMIGLIA

«Lo faccio da sempre, già mia madre tirava la sfoglia e poi ho continuato con la mia attività»