

LIFESTYLE ([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/LIFESTYLE/](http://www.pantografomagazine.com/category/lifestyle/))

Giornata della pasta, mostre e una spaghetтата solidale per celebrarla

FRANCESCA ODDO ([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/AUTHOR/FRANCESCA-ODDO/](http://www.pantografomagazine.com/author/francesca-oddo/)) - 25 OTTOBRE 2021

A Casa Artusi a Forlimpopoli fino al 22 novembre c'è persino una mostra con gli ironici acquerelli di Luciano Ragozzino. Tante le storie raccolte da Pantografo dei ristoranti della Penisola con "Le mani in pasta"

C'è grande fermento per la Giornata Mondiale della Pasta, celebrata proprio oggi e dedicata all'alimento italiano tanto amato e conosciuto a livello internazionale. A Forlimpopoli c'è persino un evento dedicato: **Casa Artusi ospita fino al 22 novembre "Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro"**, la mostra che prende spunto dal libro "Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro" di Massimo Montanari, docente e storico dell'alimentazione, nel quale sono raccontate le vicende del piatto italiano per eccellenza. Il passaggio dal libro alla mostra è stato possibile grazie agli **ironici acquarelli di Luciano Ragozzino**, l'artista che ha prodotto diciotto tavole sulla storia degli spaghetti, come quella in cui gli spaghetti avvolgono l'Italia fondendosi con la sua geografia o quella in cui Pulcinella con una mano porta alla bocca gli spaghetti e con l'altra li arrotola nella forchetta. «I visitatori hanno l'opportunità di apprezzare la sequenza delle immagini e di capirne il senso nelle articolate didascalie che le accompagnano (...) – spiega **Andrea Tomasetig, il libraio antiquario che ha curato la mostra** –. Sono certo che poi guarderemo con altri occhi un bel piatto di spaghetti al pomodoro».



Non è un caso che la mostra si tenga a **Casa Artusi**, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica tanto cara a Pellegrino Artusi, autore de “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” (1891), il celebre libro di ricette alcune delle quali destinate a condire gli spaghetti, allora considerati una specialità napoletana e divenuti successivamente simbolo della cucina italiana. E per rimanere in tema di pasta, Casa Artusi – realizzata da **n! studio Ferrini+Stella** grazie a un progetto elegante e intelligente che recupera il **complesso monumentale dell’ex convento dei Servi di Maria** – è sede dell’**Associazione delle Mariette** (così chiamata in omaggio a Marietta Sabatini, la governante che tanta importanza ebbe nella vita di Pellegrino Artusi), un nutrito gruppo di cuochi inizialmente dilettanti e oggi molto competenti che collaborano attivamente con il centro per la realizzazione di corsi pratici, in particolare dedicati alla pasta fresca fatta a mano.

Nell’ambito della **manifestazione World Pasta Day**, curata da **Unione Italiana Food e IPO** – International Pasta Organisation **spicca #Haveagoodpasta**, una gara di solidarietà per andare incontro alle esigenze delle persone bisognose e unire idealmente la penisola in una **spaghetтата solidale**. Per partecipare occorre postare entro oggi sui propri canali social lo scatto di un piatto di pasta con l’hashtag #Haveagoodpasta. Ogni **scatto** condiviso verrà caricato sul **sito “Al Dente”** (<http://aldente.worldpastaday.org/>) fino al raggiungimento di **300mila piatti di pasta** che i pastai italiani doneranno alle mense Caritas di quattro città: **Milano, Roma, Napoli e Palermo**. Fra gli chef coinvolti ci sono **Massimiliano Alajmo, Heinz Beck, Niko Romito, Francesco Aprea**: una ricetta di pasta ispirata al tema #haveagoodpasta, oltre a essere presente nei loro menu fino a oggi, viene condivisa sui loro canali social per coinvolgere la propria community.



○ ○ ○

Dal canto suo Pantografo ha deciso di raccogliere alcune storie intorno alla pasta direttamente da chi la realizza con le proprie mani.

Da Gavi, vicino Alessandria, Roberta Rocchi – che prepara la pasta fresca per il ristorante di famiglia **Cantine del Gavi** – ci ha raccontato che la sua passione è cresciuta sia osservando il papà che faceva la pasta per il loro locale, sia accanto alle nonne, una emiliana (e guarda caso abile nella preparazione delle sfoglie, dei tortellini, delle tagliatelle, dei tagliolini e delle pappardelle) e l’altra piemontese (esperta nella realizzazione dei ravioli). «Quando da piccola respiri gli odori, memorizzi le consistenze e i sapori, poi da grande cerchi di riproporli proseguendo una storia di famiglia che punta sulla tradizione», spiega Roberta, che lavora con un approccio sostenibile e legato alle stagioni. E quindi adesso sta proponendo i *Tortelli di zucca, mostarda di Cremona e amaretti di Gavi con fonduta di Plaisantiff*, poi andrà avanti con i *Taglierini al tartufo bianco*, per proseguire con i *Tortellini in brodo di cappone* nel mese di dicembre.

La pasta fresca preparata da Roberta Rocchi, Ristorante Cantine del Gavi. (Foto: Luca Maria Ivaldi)

Parlando di pasta non poteva mancare una chiacchierata con **Le Sfogline di Bologna**, la storia delle quali è nata nel 1996, quando **Renata Zappoli**, ormai in pensione ma desiderosa di rimanere attiva, ha deciso di proporre al pubblico quello che ogni domenica faceva nella sua cucina. A lei si sono presto unite le figlie Daniela e Monica e insieme hanno dato vita a un progetto di successo che ancora oggi si manifesta nelle innumerevoli ordinazioni quotidiane. «Lavorare la pasta vuol dire mantenere viva una tradizione millenaria a Bologna e soprattutto, indirettamente, anche la tradizione della nostra famiglia», esordisce Daniela con la classica verve bolognese mentre prepara le lasagne. E continua: «Nostra madre era del 1932, io sono del '57 e mia sorella del '63. A Bologna in quegli anni la tradizione della pasta fatta a mano in casa era estremamente vivace. Fino alla rivoluzione femminista in città una donna che non sapeva fare la pasta non si sarebbe mai sposata, in quanto fare la pasta era proprio una parte integrante dell'economia domestica, oltre che una tradizione così ben radicata che tutte le donne della generazione di mia madre, e anche della mia, la sapevano fare». Una considerazione che spiega quanto la pasta abbia avuto un ruolo anche nei costumi sociali.

Dalle Sfogline ha fatto pratica **Gaia Enria** che, dopo sedici anni di lavoro nel settore della comunicazione e del marketing, ha deciso di dedicarsi al mondo della preparazione artigianale di prodotti gastronomici e della ristorazione. A Londra, ormai nove anni fa, ha aperto **Burro e Salvia** (<https://www.pantografomagazine.com/burro-salvia-londra/>), il pastificio con ristorante dove è possibile sia acquistare la pasta fresca sia gustarla sul posto. Pantografo ha sentito Gaia a distanza di quasi due anni, proprio quelli in cui ha imperversato la pandemia, e ci ha raccontato che, nonostante il difficile periodo, è riuscita comunque a lavorare: «Il concept di Burro e Salvia si è rivelato molto efficiente perché essendo a metà fra negozio e ristorante, anche se abbiamo dovuto chiudere quest'ultimo, paradossalmente abbiamo lavorato molto bene come negozio – ci spiega-. Nel nostro quartiere siamo un punto di riferimento e le persone venivano da noi per la pasta e i prodotti freschi da portare a casa. Noi sulla pasta non abbiamo visto un calo neanche per un momento».



○ ○ ○ ○

Inoltre il team ha sfruttato il momento per fare ricerca, così ha avviato la panificazione con un particolare tipo di farina integrale proveniente da agricoltura rigenerativa. Con lo stesso tipo di farina, una volta raffinata, ha poi iniziato a preparare un nuovo tipo di pasta che sarà introdotta nel menu in versione *Tortelli ripieni di carciofi, ricotta, briciole di pane con burro e salvia* proprio in occasione della Giornata Mondiale della Pasta. «Continuo a pensare che aver deciso di lavorare con la pasta sia stata una scelta molto giusta per me – ci racconta Gaia con convinzione –. Quando ho lasciato il mio vecchio mestiere per fare qualcosa di più fisico ho provato molta soddisfazione». Gaia e il suo team insegnano anche a fare la pasta, infatti ogni settimana tengono dei corsi ai quali partecipano persone di ogni parte del mondo. E poi c'è un'importante novità: Mitchell Damota, il nuovo chef canadese che ama la pasta e fa continua ricerca, tanto da scoprire continuamente ricette e formati meno conosciuti tipici di alcune regioni se non di alcuni piccoli paesi italiani.

E a proposito di particolari tipi di pasta, [in Sardegna si prepara dell'ottima pasta fresca \(https://www.pantografomagazine.com/sapori-architetture-sardegna/\)](https://www.pantografomagazine.com/sapori-architetture-sardegna/), forse meno conosciuta, ma eccellente. I *filindeu*, i *culurgiones*, i *maccarrones de busa* ne sono un esempio. Nel cuore dell'isola poi ci sono una teoria di anziane signore che volentieri ne raccontano i segreti nella speranza che la tradizione non si perda. E la speranza è anche ben riposta, visto che ci sono sempre più giovani desiderosi di mettere le cosiddette “mani in pasta” per rintracciare la memoria gastronomica, magari con un tocco di innovazione. È il caso di [Roberto Paddeu di Frades \(https://www.pantografomagazine.com/dalla-sardegna-a-milano-ecco-frades-la-bottega-esclusiva-di-tre-giovani-sardi/\)](https://www.pantografomagazine.com/dalla-sardegna-a-milano-ecco-frades-la-bottega-esclusiva-di-tre-giovani-sardi/), il ristorante con bottega di tre giovani fratelli (Roberto è uno di loro) originari dell'entroterra sardo che con grande destrezza, spirito imprenditoriale e sensibilità propongono una cucina sarda rivisitata in Costa Smeralda e a Milano.

«Credo che la pasta fresca sia uno dei patrimoni di maggior valore del nostro eredità gastronomica, per questo la sua lavorazione ha avuto un ruolo fondamentale all'interno del progetto Frades fin dall'inizio – ci racconta Roberto –. Importante è anche il valore affettivo legato ai ricordi che ho delle mie prime esperienze con le mani in pasta, inizialmente con la zia Tatiana. (...) Inoltre ho avuto la fortuna di lavorare nella patria della pasta fresca, in Emilia Romagna, dove oltre alle figure professionali che ho affiancato durante le prime esperienze lavorative, ho avuto la possibilità di continuare ad apprendere i segreti delle ricette sarde a casa di mia zia Irene, residente a Rimini ma originaria di Orotelli».

Dopo la stagione estiva trascorsa nei due locali in **Costa Smeralda**, i tre fratelli hanno appena riaperto il **ristorante di Milano** inserendo nel menu alcune nuove proposte come i *Malloreddus con ricci di mare, amaranto e prezzemolo*: «La Giornata Mondiale della Pasta sarà un ulteriore buon motivo per consigliare ai nostri ospiti un piatto a base di pasta fresca sarda, come non l'hanno mai provata», ci annuncia Roberto.

Per festeggiare la Giornata Mondiale della Pasta Pantografo vi esorta a confrontarvi con un'altra gustosa ricetta di Frades, i *Culurgiones al Tartufo nero di Laconi*. Provatela e buon appetito!

Foto: Adriano Mauri per Frades

Culurgiones al Tartufo nero di Laconi

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 gr di semola di grano duro, 300 gr di farina integrale, 200 gr di semola rimacinata, 100 gr di farina 00, 20 gr di sale, 40 gr d'olio EVO, 350 gr d'acqua

PROCEDIMENTO

Amalgamare tutti gli ingredienti nella planetaria, oppure procedere con l'impasto a mano. Una volta pronta, lasciar riposare la pasta in frigo per almeno 12 ore, avvolgendola in un canovaccio.

INGREDIENTI PER LA FARCIA AL TARTUFO

750 gr di patate, 50 gr di formaggio vaccino Poema (tipologia Grana Sardo), 7,5 gr di sale, timo q.b., tartufo nero di Laconi grattugiato q.b.

INGREDIENTI PER LA COTTURA DELLE PATATE

timo q.b., rosmarino q.b., vino bianco

PROCEDIMENTO

Far bollire le patate con la buccia in abbondante acqua salata, vino bianco, rosmarino e timo per circa 40/ 45 minuti. Una volta cotte, scolarle e lasciarle raffreddare. Pulire le patate dalla loro buccia e schiacciarle con lo schiaccia-patate. Aggiungere il tartufo di Laconi grattugiato sottile, formaggio Poema e timo. Amalgamare il tutto e regolare di sale. Una volta pronto, inserire il preparato all'interno di una sac à poche.

PREPARAZIONE DEI CULURGIONES

Dopo averla fatta riposare, stendere la pasta sottile 1mm circa e ricavarne dei dischi con un coppa pasta rotondo da 9/10 cm di diametro e con l'aiuto di una sac à poche posizionare al centro del disco circa 15 gr di farcia. Procedere con la classica chiusura a spiga: prendere un disco tra pollice e indice, pigiare delicatamente in modo da appiattire leggermente il composto e pinzare la base. Proseguire pizzicando con le dita un'estremità, portandola prima da un lato e poi dall'altro, fino a chiudere l'altra estremità ottenendo così la classica chiusura a spiga. Far cuocere i culurgiones in abbondante acqua salata per 3 minuti, scolare e mantecare con del burro, timo e Poema grattugiato. Servire in un piatto con aggiunta di lamelle di tartufo sottilissime.

In copertina: la pasta fresca de Le Sfogline, Bologna. (Foto: dinner, please!)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BOLOGNA (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/BOLOGNA-IT/) CHEF (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/CHEF/) CIBO (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/CIBO/) CUCINA (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/CUCINA/) DESIGN (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/DESIGN/) FOOD (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/FOOD/) GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/GIORNATA-MONDIALE-DELLA-PASTA/) LONDRA (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/LONDRA/) RISTORANTE (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/RISTORANTE/) SARDEGNA (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/SARDEGNA/) WORLD PASTA DAY (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/TAG/WORLD-PASTA-DAY/)



Francesca Oddo (<http://www.pantografomagazine.com/author/francesca-oddo/>)

PREVIOUS ARTICLE

Sanità di nuova generazione, con droni che trasportano organi e farmaci

(<http://www.pantografomagazine.com/sanita-di-nuova-generazione-con-droni-che-trasportano-organi-e-farmaci/>)

PIN IT

(<https://pinterest.com/pin/create/button/?url=http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/&media=http://www.pantografomagazine.com/wp-content/uploads/2021/10/08-solidale-per-celebrarla/>)

SHARE

TWEET

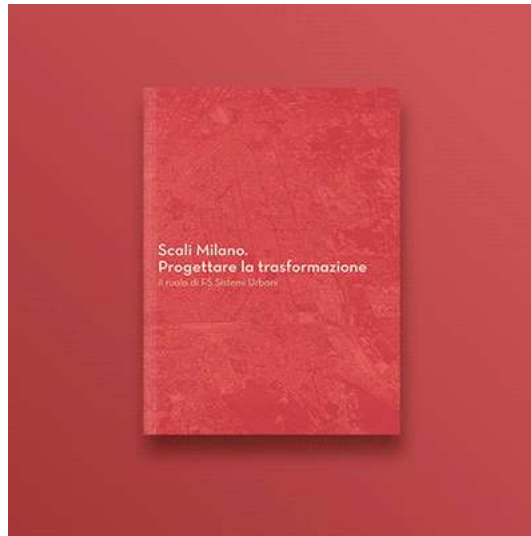
SHARE

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/>)

(<https://twitter.com/intent/tweet?text=Giornata%20della%20pasta%20mostre%20e%20una%20spaghetтата%20solidale%20per%20celebrarla%20-%20Pantografo%20Magazine&url=http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/>)

(<https://plus.google.com/share?url=http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/&media=http://www.pantografomagazine.com/wp-content/uploads/2021/10/08-solidale-per-celebrarla/>)

SEARCH...



CATEGORIE

| | |
|---|-------|
| ART&CRAFT (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/ART-AND-CRAFT/) | (95) |
| INNOVATION (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/INNOVATION/) | (152) |
| LIFESTYLE (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/LIFESTYLE/) | (209) |
| UBI (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/UBI/) | (52) |
| URBAN CULTURE (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/URBAN-CULTURE/) | (181) |
| VISUAL (HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/VISUAL/) | (94) |

WHAT'S NEW



Giornata della pasta, mostre e una spaghetтата solidale per celebrarla

25 OTTOBRE 2021

[\(http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/\)](http://www.pantografomagazine.com/giornata-della-pasta-mostre-e-una-spaghetтата-solidale-per-celebrarla/)

Sanità di nuova generazione, con droni che trasportano organi e farmaci

21 OTTOBRE 2021

[\(http://www.pantografomagazine.com/sanita-di-nuova-generazione-con-droni-che-trasportano-organi-e-farmaci/\)](http://www.pantografomagazine.com/sanita-di-nuova-generazione-con-droni-che-trasportano-organi-e-farmaci/)

A Milano nasce "Meta", menu su misura con chef diversi anche a casa propria

20 OTTOBRE 2021

[\(http://www.pantografomagazine.com/a-milano-nasce-meta-menu-su-misura-con-chef-diversi-anche-a-casa-propria/\)](http://www.pantografomagazine.com/a-milano-nasce-meta-menu-su-misura-con-chef-diversi-anche-a-casa-propria/)

Fili di poesie nei giardini reali: cinquemila haiku sospesi per il festival del Giappone

19 OTTOBRE 2021

[\(http://www.pantografomagazine.com/fili-di-poesie-nei-giardini-reali-cinquemila-haiku-sospesi-per-il-festival-dei-giappone/\)](http://www.pantografomagazine.com/fili-di-poesie-nei-giardini-reali-cinquemila-haiku-sospesi-per-il-festival-dei-giappone/)

Internet festival di Pisa, quando la tecnologia rigenera corpo e anima

15 OTTOBRE 2021

[\(http://www.pantografomagazine.com/robot-che-reagiscono-alle-emozioni-realta-virtuale-e-performance-meditative-quando-tecnologia-rigenera-corpo-e-anima/\)](http://www.pantografomagazine.com/robot-che-reagiscono-alle-emozioni-realta-virtuale-e-performance-meditative-quando-tecnologia-rigenera-corpo-e-anima/)

RELATED POSTS

(<http://www.pantografomagazine.com/ecommerce-marketplace-digitale-differenza/>)

Dall'e-commerce al marketplace degli esercenti locali, dove il digitale ha fatto la differenza (<http://www.pantografomagazine.com/ecommerce-marketplace-digitale-differenza/>)

27 MAGGIO 2020

(<http://www.pantografomagazine.com/pizzerie-pizzaioli-giro-italia/>)

Da Messina a Verona, pizzerie e pizzaioli da provare in giro per l'Italia (<http://www.pantografomagazine.com/pizzerie-pizzaioli-giro-italia/>)

9 FEBBRAIO 2021

(<http://www.pantografomagazine.com/elena-vian-chef-domicilio/>)

Il salto con Eataly, Elena Vian è una chef a domicilio che cucina anche in vetta (<http://www.pantografomagazine.com/elena-vian-chef-domicilio/>)

2 APRILE 2020

(<http://www.pantografomagazine.com/stefano-cavada-food-influencer/>)

Stefano Cavada, una vita da food influencer (<http://www.pantografomagazine.com/stefano-cavada-food-influencer/>)

19 GIUGNO 2020

CATEGORIE

[LIFESTYLE \(/category/lifestyle/\)](/category/lifestyle/)

[INNOVATION \(/category/innovation/\)](/category/innovation/)

[URBAN CULTURE \(/category/urban-culture/\)](/category/urban-culture/)

[ART&CRAFT \(/category/art-and-craft/\)](/category/art-and-craft/)





[VISUAL \(/category/visual/\)](/category/visual/)

[UBI \(/ubi-home/\)](/ubi-home/)

INSTAGRAM

 Follow us (<https://www.instagram.com/pantografomagazine/>)

SEGUICI

| | | |
|---|--|--------|
|  | FACEBOOK (HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PANTOGRAFOMAGAZINE) | LIKE |
|  | TWITTER (HTTPS://TWITTER.COM/PANTOGRAFOMAG) | FOLLOW |
|  | LINKEDIN (HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHOWCASE/PANTOGRAFO-MAGAZINE) | FOLLOW |
|  | INSTAGRAM (HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/PANTOGRAFOMAGAZINE) | FOLLOW |



(<http://www.pantografomagazine.com/>)

© 2018 PPAN srl via Nomentana 63, 00161 Roma - Piva 12833371003
Pantografo magazine Autorizzazione del Tribunale di Roma n.25/2018 dell'8 febb.2018 - privacy
Editore: PPAN - Direttore responsabile: Paola Pierotti