



Da Casa Artusi,

CENTRO DI CULTURA GASTRONOMICA DEDICATO ALLA CUCINA DOMESTICA ITALIANA, RISPONDE LA PRESIDENTESSA LAILA TENTONI.

QUANDO USARE LA MACCHINA È MEGLIO DEL MATTERELLO?

SE PER LA TAGLIATELLA NON SI DOVREBBE MAI RINUNCIARE AL MATTERELLO, RICONOSCO CHE DIVERSO È IL RISULTATO OTTENUTO PER LA PASTA RIPIENA. LA SFOGLIA PER TORTELLI, CAPPELLETTI, RAVIOLI E VIA VIA SECONDO VARIANTI DI OGNI TERRITORIO, PUÒ ESSERE TIRATA A MACCHINA ACCONTENTANDO IL GUSTO ANCHE DEI PIÙ ESIGENTI.

COME SI PREPARA LA SFOGLIA IN CASA ARTUSI? DA NOI SI TIRA RIGOROSAMENTE A MANO, UN ESERCIZIO TUTTO SOMMATO NON PARTICOLARMENTE FATICOSO E NON TROPPO LUNGO; MA SENZA DUBBIO LA TECNOLOGIA AIUTA E FACILITA IL LAVORO DI OGNI CUCINA. QUINDI CONSIGLIO DI USARE LA MACCHINA CON I RULLI DI LEGNO CHE LASCIA LA SFOGLIA MENO LISCIA E ANCHE DI NON TIRARLA MAI TROPPO SOTTILE.

PELLEGRINO ARTUSI COSA NE PENSEREBBE? ARTUSI È UOMO MODERNO, COSÌ COME UTILIZZAVA GIÀ LA GELATIERA, OGGI AVREBBE AVUTO ANCHE LA MACCHINA PER TIRARE LA PASTA. IN OGNI CASO ERA UN GRANDE AMANTE DELLA PASTA E CONSIDERAVA I CAPPELLETTI LA MIGLIORE MINESTRA AL MONDO. UNA BUONA E GENEROSA MINESTRA (NOI ROMAGNOLI CHIAMIAMO COSÌ SIA LA PASTA ASCIUTTA SIA QUELLA IN BRODO) È SEMPRE LA BENVENUTA, PERCIÒ FATELE FESTA.