

CATERINA GRAZIANI

Produzione ed educazione

La redazione Degusta ci ha proposto un intervento sul tema pasta fresca e siamo stati subito entusiasti proprio perché un nostro recentissimo associato è produttore di pasta fresca



Si tratta della **Cooperativa Sociale Botteghe e Mestieri** che abbiamo avuto il piacere di conoscere attraverso la rete di aziende della Compagnia delle Opere di Ravenna e Ferrara. Il presidente è un amico, si chiama **Claudio Mita** e gli abbiamo fatto alcune domande sulla sua attività.

Claudio, raccontaci meglio di che cosa ti occupi.

La nostra è una cooperativa sociale di tipo B, ovvero una

realtà lavorativa in cui lo scopo principale è quello di creare posti di lavoro per persone svantaggiate. In genere abbiamo a lavorare qui con noi delle persone che soffrono per problemi di carattere psicologico o psichiatrico. Sono persone che hanno vissuto e vivono un distacco dalla realtà, un rifiuto psicologico.

Dov'è situata la vostra attività?

Abbiamo intrapreso la strada della produzione alimentare con un laboratorio situato a Tebano, una località vicino a Faenza, in provincia di Ravenna. Il laboratorio si chiama S. Michele ed è iniziato nel dicembre del 2005.

Perché un laboratorio di pasta fresca?

L'idea è quella di coniugare la produzione di una sfoglia di qualità ed un laboratorio importante che possa offrire un servizio di prodotto sia fresco che congelato per soddisfare tutte le esigenze che ci può richiedere il mercato. Abbiamo anche un servizio di per-

dida



sonalizzazione del prodotto, ad esempio molti clienti nostri sono ristoranti che hanno certe richieste particolari e noi li accontentiamo ben volentieri. Pertanto, l'aspetto produttivo è molto importante pur essendo una cooperativa sociale. A questo si sposa l'aspetto educativo che tanto ci preme, in quanto le nostre collaboratrici che fanno la pasta, hanno vissuto esperienze di rifiuto della realtà anche da un punto di vista affettivo, e si trovano a lavorare un prodotto strettamente legato alla tradizione locale; la pasta in Romagna ha tutta una valenza vicina al sentimento popolare e fa parte della vera tradizione di famiglia.

Che bello Claudio, legare la produzione all'educazione. Oggi giorno nelle attività ci si concentra molto sulla produzione, piuttosto. Come viene la pasta?

Bene. Fare il "pastaio" non è un lavoro improvvisato, bisogna partire dalle proprie capacità. In laboratorio abbiamo una maestra pastaia, Rita, che da sempre fa questo mestiere. Poi, io nasco come cuoco e attualmente per la cooperativa svolgo l'attività di commercializzazione dei prodotti. Insegnare a fare la pasta non è solo la trasmissione di una tecnica, ma anche di una passione. Non è un lavoro facile. Le capacità tecniche di conoscenza delle materie prime non bastano mai. Non basta il colpo d'occhio dell'esperto, ma



dida

occorre imparare a riconoscere la qualità e le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

Mi pare di capire che la formazione è per tutti, non solo per le ragazze che fanno la pasta ma anche per chi conduce l'attività.

Sì. Noi siamo abbonati ad una rivista specializzata, molto tecnica. Poi, ci piace il dialogo con altri artigiani, cerchiamo di confrontarci, di conoscere altre realtà.

Su questo, Claudio, sono molto contenta perché la formazione è un tema essenziale del Club Arti & Mestieri, infatti molti eventi che realizziamo si svolgono con scopo formativo e gli associati ne possono usufruire gratuitamente. Quali sono i tipi di pasta che produce maggiormente?

Principalmente facciamo i cappelletti, del tipo *faentino*, cioè solo formaggio. Poi, molti tortellini alla bolognese, cioè con la mortadella. E qui è doveroso sottolineare che le materie prime che utilizziamo sono prodotte localmente. In Romagna ci sono mulini, ci sono molti produttori di latte e formaggi. Pertanto, la nostra produzione di pasta fresca è realizzata con l'80% di materie prime del territorio emiliano-romagnolo. E' un atteggiamento economico che desidera sfruttare le ricchezze del territorio e permette di creare una catena ed una rete di aziende locali.

Grazie Claudio, e ti aspettiamo al prossimo evento del Club Arti & Mestieri del prossimo maggio, in cui faremo una giornata formativa di cucina.

Cappelletti in crema di robiola e zafferano con burro noisette e tartufo bianco

PER LA SFOGLIA

2 uova
200 gr. farina "00"

PER IL RIPIENO

100 gr. caciotta
50 gr. parmigiano reggiano
24 mese
30 gr. ricotta di vacca
sale

PER LA SALSA

200 gr. di robiola
150 gr. burro di malga
Un po' di panna liquida
Tartufo bianco
Zafferano in polvere
Zafferano in pistilli
100 gr. parmigiano reggiano
24 mesi

PROCEDIMENTO

Tirare la sfoglia sottile, tagliarla in cerchi di 4 cm di diametro. Riempire bene al centro del cerchio con il pieno di formaggio, unire le due estremità formando una mezzaluna e congiungere le punte. Cuocere in acqua bollente salata per 3 minuti. Nel frattempo sciogliere in una padella la robiola insieme alla panna, salare un poco e unire lo zafferano in polvere. Distribuire la salsa sul piatto, aggiungere i cappelletti saltati in poco burro, mettere sopra il parmigiano reggiano. In un pentolino cuocere a fuoco alto il burro di malga, quando inizia a inscurire spegnere. Versare il burro sopra i cappelletti e aggiungere alcune lamelle di tartufo e i pistilli di zafferano.



Tortellini con salsa alle lenticchie

PER LA SFOGLIA

2 uova
200gr. farina "00"

PER IL RIPIENO

100gr. mortadella Bologna IGP
100gr. prosciutto crudo di Parma
100gr. lonza di maiale
100gr. Parmigiano Reggiano 24 mesi
rosmarino
Sale
Pepe
Noce Moscata

PER LA SALSA

100 gr Lenticchie verdi
1 cipolla
1 carota
sale

PROCEDIMENTO

Cuocere la lonza di maiale in poco olio extravergine di oliva e rosmarino, rosolare e salare, bagnare con vino bianco secco, lasciare evaporare. Passare la lonza una volta al tritacarne e ripassare insieme a mortadella e prosciutto. Unire il resto degli ingredienti e mischiare poco. Tirare la sfoglia sottile, tagliarla in quadrati di 2 cm di lato. Riempire bene al centro del quadrato con il ripieno, unire le due estremità formando un triangolo e chiudere unendo i lembi attorno al dito indice formando il classico "Ombelico di Venere". Cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti. Mettere le lenticchie in acqua fredda salata con carota e cipolla e fare bollire per 45 min. Frullare il tutto, aggiustare di sale e pepe. Mettere la salsa su un piatto, adagiarvi sopra i tortellini salati in poco burro, spolverare di parmigiano.

