

Nella tradizione italiana, la pasta ripiena riveste un'importanza considerevole, soprattutto a Natale. Lo testimonia il grande numero di formati con ripieni diversi che è possibile vedere, scorrendo un ricettario di cucina regionale, che rappresentano in maniera fedele la tradizione gastronomica italiana. Quello che stupisce favorevolmente è scoprire come sia stato possibile creare prodotti gustosi e saporiti, partendo da materie prime molto povere o da avanzzi, che hanno acquistato così una nuova veste, molto più nobile. Una volta era il cibo della festa e della ricorrenza, preparato nelle grandi occasioni, a causa della mole di lavoro che occorreva per confezionarlo; oggi è diventato un alimento quotidiano, presente in maniera sempre più ricorrente sulle tavole degli italiani.

Fino a non molti anni fa era possibile acquistare solo tortellini classici fatti alla moda di quelli emiliani, ripieni di carne e salumi, oppure ravioli farciti di ricotta e spinaci. Oggi davanti al banco dei prodotti freschi si deve scegliere fra una miriade di proposte accattivanti, nelle quali si propongono ripieni insoliti, preparati con verdure, formaggi e carni diverse.

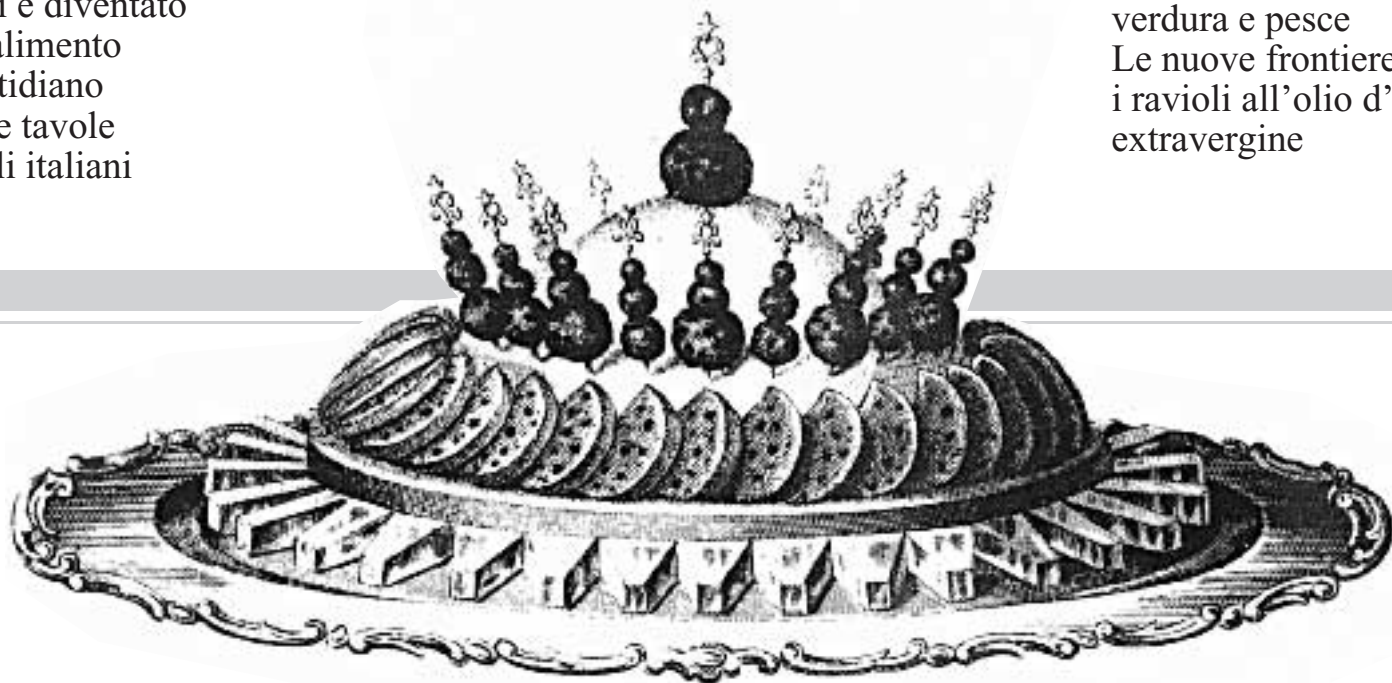
Alla base di una buona pasta ripiena ci deve essere un impasto che consenta alla farcia di rimanere racchiusa senza essere però appesantita. Quindi lo spessore deve essere fine ma comunque in grado di non spaccarsi. La tradizionale pasta all'uovo, preparata con sola farina ed uova, trova un'innumerabile serie di varianti, grazie a piccole aggiunte che la trasformano nel colore e nella consistenza, fino anche ad insaporirla gradevolmente. Si va dall'aggiunta di spinaci lessati e passati, per ottenere la pasta verde, a quella delle barbabietole, che colorano la pasta di un bel color rosa fucsia. E che dire delle paste nere, che vengono impiegate per impastii a base di pesce, preparati direttamente con il nero di seppia? Che lasciano forse interdetti all'inizio, ma sono sempre più accettabili di quelle con liquori tipo il Blue Curaçao, nate solo con l'intento di attrarre il consumatore. A parte l'aggiunta di ingredienti coloranti, fra i quali si dovrebbero citare anche il cacao amaro, che dona un colore marrone acceso, e il pomodoro, che fornisce una colorazione arancione, sono previste anche aggiunte di spezie che insaporiscono e profumano l'impasto base. E' il caso della pasta alla salvia, o al rosmarino, adatta ad essere riempita con impasti a base di legumi, o quella al basilico, che si sposa con ripieni di formaggi molli e pomodoro.

Andando a scovare specialità di cucina regionale, si nota come esistano impasti molto più semplici rispetto all'opulenza emiliana: nei pansotti alla genovese, l'impasto è preparato con vino bianco e farina, nella parte pistoiese dell'Appennino si confeziona la pasta con farina di castagne, mentre nel Lazio si farciscono i ravioli con ricotta

“ Una volta era il cibo della festa e della ricorrenza oggi è diventato un alimento quotidiano sulle tavole degli italiani ”

## i Primi

L'opulenza emiliana ma anche la scelta di impasti più semplici  
L'uso di selvaggina  
verdura e pesce  
Le nuove frontiere:  
i ravioli all'olio d'oliva  
extravergine



# Un tesoro di sapori nei ripieni della pasta

### Negli antipasti trionfano le cotture veloci, i carpacci e le torte salate

Per Natale come antipasto si tende a proporre cibi di lusso, come il fegato grasso e il caviale, o preparazioni complesse, come le terrine o i paté. Nel passato gli antipasti si classificavano in magri per quelli preparati con pesce e verdure, grassi per quelli dove era previsto l'impiego di carni e formaggi. Un'altra classificazione riguarda la temperatura di servizio, che permetteva così di distinguerli fra caldi e freddi. Gli esempi di cibi elaborati non mancano anche nella cucina regionale tradizionale: basti pensare ai panzerotti alla romana o all'erbazzone all'emiliana. Si preferisce oggi invece giocare su pietanze più leggere, da ricercare in cotture

veloci, come quella al salto o al vapore, impiego di erbe aromatiche fresche e profumi di spezie. Di gran moda i carpacci: si va dal classico, fatto con carne cruda, accompagnata da scaglie di parmigiano, rucola e, in stagione, funghi o carciofi, a quello di pesce, come il salmone, marinato in aceto di frutta o succo di limone. Nell'ambito delle portate calde, invece, la tradizione francese la si ritrova nelle torte salate, come la quiche lorraine, preparata con bacon groviere, uova e panna o nel mitico soufflé, che si ottiene da una besciamella densa, arricchita di tuorli d'uovo, prosciutto o formaggio, quindi alleggerita con gli albumi montati a neve.

fresca. E' proprio nel campo del ripieno che si può assistere ad una ricchezza di proposta quanto mai varia ed entusiasmante nelle varie tradizioni. Per i ripieni a base di carne, rimanendo a quelli tipici, se nei tortellini si impiega petto di pollo e maiale, uniti al prosciutto crudo e parmigiano, gli agnolotti si trovano farciti con la carne del brasato, oppure i cappelletti vengono riempiti con arrosti di carni diverse. Diffusi anche i ravioli preparati con misto di carni bianche.

Nello sviluppo ulteriore di farce adatte a paste ripiene "creative", dove si tentano nuovi abbinamenti, particolarmente azzeccate sono state le soluzioni che hanno visto protagonista la selvaggina: è il caso dei raviolini ripieni di fagiano, serviti nel brodo preparato con lo stacco volatile, oppure i tortelli farciti con faraona e mascarpone o, ancora, quelli ripieni di piccione arrostito.

Ma è indubbio che sono le verdure e il pesce a rivestire un ruolo determinante per il successo della pasta ripiena. La prima intuizione è stata quella di racchiudere in un velo di pasta una serie di preparazioni che già da sole rappresentavano un piatto finito. E' il caso della mozzarella e pomodoro, un'insalata caprese che è diventata poi una farcia profumata, o le melanzane alla parmigiana o, ancora, i funghi trifolati o la peperonata. Di solito, vi si abbinano sempre un formaggio o un latticino, come la ricotta, che permette di rendere il composto più denso eliminando i sapori troppo decisi o pronunciati. Nel caso del pesce, invece, quello da lisca è stato principalmente impiegato per ottenere il composto di base, dopo essere stato frullato e reso spumoso, mentre i frutti di mare e i gamberetti, lasciati interi, hanno avuto maggior successo se combinati con verdure, tipo zucchine o spinaci.

Per il condimento si privilegiano sapori delicati: si va dal semplice burro e parmigiano, ottimo soprattutto per ripieni a base di carne, all'olio extravergine, indicato nei ripieni di pesce e verdura, oppure salse leggere, che tendono a seguire più che prevaricare i sapori: un buon esempio è la salsa di pomodoro fresco o anche quella a base di sole erbe aromatiche, come magari può diventare il pesto, alleggerito del formaggio.

E che la tendenza attuale sia quella della semplicità ne è riprova la vittoria di un giovane ristoratore toscano, Andrea Menichetti, rampollo del ristorante "Caino" di Montemerano, che ha trionfato in un concorso di paste ripiene riempiendo i ravioli con olio extravergine di oliva. Fatto addensare con prodotti naturali, libera in bocca profumi e sapori incredibili, avvincenti ed in parte inverosimili. Adatto soprattutto da proporre con olio nuovo ed accompagnare a fagioli od altri legumi lessati. Una maniera indubbiamente diversa di proporre la classica pasta e fagioli.

## i Sapori della Toscana

CANTINA  
I VINI DI  
MAREMMA  
S.r.l.

www.ivinidimaremma.it - E-mail: info@ivinidimaremma.it  
58046 Loc. Il Cristo (Marina di Grosseto) tel. 0564.34426, fax 0564.35229  
58100 Grosseto, via Aquileia 25 - tel. 0564.28603

Auguri di Buone Feste!

**FA** **Arduino Fanti S.r.l.**  
INGROSSO FRUTTA E VERDURA

CONSEGNE A DOMICILIO

- FORNITURE PER ALBERGHI • COMUNITA' • RISTORANTI
- MENSE SCOLASTICHE • OSPEDALI • FORZE ARMATE

Auguri alla gentile clientela

Piazza Artom, 12 Mercato Ortofrutticolo di Novoli - 50127 FIRENZE  
Stand 65 - 66 - 67 - Telef. (055) 417016-414671 Fax (055) 412879

**L'AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI**  
vi propone il proprio  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

via degli Artigiani, 17 - 50020 Panzano in Chianti  
(FI) • Tel. 055 856 161 - fax 055 852 337

...nella bottiglia come nell'orcio

E-mail: vendite@oleariadelchianti.com  
www.oleariadelchianti.com