

I passatelli, un emblema della cucina romagnola

FRANCESCO DIOLAITI

Sono tanti i vessilli che hanno sventolato sull'antica rocca. Da quelli guelfi ai ghibellini, dalle insegne dei laici Comuni a quelle dei principi cardinali dello Stato della Chiesa e, come in tutta la terra di Romagna, dalle insegne dei Malatesta a quella degli Ordelaffi, signori che qui, insieme ai Guidi, hanno percorso un largo tratto di storia. Saiano, sulle colline a sud di Cesena, è un borgo che ha attraversato i secoli. Le prime notizie dell'antica rocca risalgono al settimo secolo d.C., ed è arrivato sino a noi vivendo tutte le vicende storiche, fatte di guerre e distruzioni, ma anche di rinascita e prosperità, secondo la saggezza o la violenza dei signori che vi comandavano. L'ultimo proprietario non l'ha conquistato in battaglia, né l'ha ereditato per diritto di nascita, semplicemente l'ha comprato dopo che il borgo, al termine della seconda guerra mondiale, era stato abbandonato come tanti altri in queste zone dell'Appennino tosco-emiliano. **Giuseppe Pecorai** ha acquistato Saiano nel 1984, trovandolo in uno stato di abbandono non dissimile forse da quello di un borgo attraversato da lanzichenecchi. Rocca, chiesa, canonica, casa colonica erano ruderi, ma per Giu-

Si possono gustare anche nell'antico e piccolo borgo di Saiano, a sud di Cesena, riportato a nuova vita dall'imprenditore agricolo e agriturismo Giuseppe Pecorai.

seppe si trattava della realizzazione di un sogno: un'azienda agricola tutta sua.

Aretino di nascita, romagnolo di adozione, il nuovo proprietario, che oggi ha 58 anni, nel 1984 - quando nacque la figlia Petra - lasciò dopo 28 anni la carriera militare presso l'aeroporto di Cervia, per tornare alla terra e rientrare, lui terz'ultimo di sette figli, nell'alveo di quella stirpe contadina da cui proveniva. Il primo passo fu ridare al borgo l'antico nome, *Castrum Sagliani*, come si legge in documenti del 1371. Il secondo, ben più difficile, fu recuperare, pietra su pietra, gli edifici del borgo. Attività condivisa pari passo con l'organizzazione dell'azienda agricola. Dopo vent'anni di tenace lavoro, *Castrum Sagliani* ripren-

I passatelli escono da e'fer.



Foto Dell'Aquila

de forma negli edifici e nella campagna circostante. Da due ettari di vigneto si ottengono i vini tipici di questa terra: Sangiovese, Trebbiano, Pagadebit, Albana, mentre 300 piante di ulivo producono 20 quintali di olio, in parte Dop, ricavate da una molteplicità di varietà di olive: Moraiolo, Leccino, Frantoio, Coreggiolo, Grapuda, Selvatica. Vengono prodotti anche ciliegie, albicocche, miele, cachi.

Quasi inevitabile, dunque, la scelta dell'agriturismo, come modo per condividere con gli ospiti la passione per questa terra e per il cibo della tradizione. Oggi, sulle mura della Rocca, Giuseppe Pecorai vedrebbe bene un vessillo rappresentativo della terra di Romagna, con l'emblema del passatello, la pasta di antica tradizione nata, come tante nelle case contadine, dal riutilizzo di avanzi e materiali poveri di cucina, dal pane raffermo al formaggio indurito (oggi è stato opportunamente adottato il Parmigiano-Reggiano), dalle uova al midollo di ossa di bue frantumate (oggi spesso sostituito dal burro).

A preparare i passatelli è Francesca Croci, moglie di Giuseppe, che quando smette di lavorare in banca si trasferisce in cucina, preparando piatti di grande semplicità, ma di altrettanto grandi sapori, che poi Giuseppe presenta agli ospiti, ritagliandosi il tempo, tra una portata e l'altra, per spiegarne le origini, la storia, il sapore. I passatelli sono uno dei piatti principali della cucina di *Castrum Sagliani*, una minestra che nella tradizione di questa terra era presente sulle tavole soprattutto a Pasqua.

Piatto semplice nei suoi ingredienti, proprio per que-



Foto Dell'Aquila

Giuseppe Pecorai e Francesca Croci con i passatelli.

sto richiede una grande abilità dell'*arzdôra* per preparare un impasto della giusta consistenza, perché con il ferro (*e fêr*), l'apposito strumento con disco forato a manici laterali, se ne possono poi ricavare i piccoli cilindretti da cuocere in brodo.

I passatelli possono essere il giusto coronamento di una giornata al *Castrum Sagliani*, che, come fattoria didattica, offre agli ospiti, soprattutto ragazzi, anche la possibilità di scoprire come si realizza la calce a partire dalle pietre, come fare i colori utilizzando tufo e carbone, come si fabbricano mattoni, come si fa il pane a partire dal frumento e, per i più giovani, provare l'ebbrezza di essere il centurione di guardia sull'alto della torre. (Ha collaborato Milena Breviglieri) ■

LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/99)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Passatelli, passatini, *pasadein*, *pasadòin in bròd*.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Forlì-Cesena e intero areale romagnolo.

Descrizione sintetica del prodotto

Minestra da cuocere in brodo a base di pane raffermo grattugiato, Parmigiano-Reggiano, uova e spezie. Di forma cilindrica con diametro di circa 4-5 mm e lunghezza di 8-10 cm, colore giallognolo ed aspetto rugoso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si amalgamano con cura gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto e di buona consistenza. Successivamente, con l'apposito strumento chiamato "*e fêr*", si preme sul composto fino a farlo fuoriuscire dai fori dando luogo alla tipica minestra. Per ottenere un buon passatello bisogna impiegare pane comune bianco, ben secco e grattugiato finemente. Per renderli più morbidi nell'impasto può essere utilizzato midollo di bue tritato. Altri autori introducono come varianti semolino o una manciata di farina.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il

confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Si utilizzano le normali attrezzature da cucina. L'elemento caratterizzante è rappresentato dal "*e fêr*": strumento simile allo schiacciapastate, di ferro a forma concava con fori e dotato di due manici per schiacciare con forza sull'impasto in modo da farlo fuoriuscire dai fori con la tipica forma. È detto anche stampo.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Normali locali cucina, ai sensi delle normative igienico-sanitarie in vigore.

Storia accertata

Si chiamano passatelli perché prendono la forma particolare passando dai buchi dello specifico strumento. In passato era la minestra delle feste e delle grandi occasioni: Pasqua, Ascensione, battesimi, cresime, matrimoni, tranne il Natale in cui erano sostituiti dai cappelletti in brodo. Erano considerati un piatto pregiato poiché fatti con pane bianco. Pangrattato e Parmigiano andavano in egual misura ma nelle case dei ricchi prevaleva il Parmigiano, mentre in quelle dei poveri prevaleva il pane.

Referenze bibliografiche

Artusi P. "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" collezione "I Garzanti-Vallardi" Aldo Garzanti Editore, Milano 1978, pag. 448, testo conforme alla XIV edizione dell'opera stampata nel 1910.
AA.VV. "Mangiari di Romagna. Gastronomia, folclore, dialetto, letteratura" Guidicini e Rosa Editori, Bologna 1979, pag. 264. ■

A cura di Milena Breviglieri