

Pasticcio di **MACCHERONI**, un **PRIMO** d'alta scuola

**A Bondeno (FE),
l'azienda agrituristica
"La Florida"
propone una cucina
di qualità, nel solco
della ricca tradizione
gastronomica locale.**

GIUSEPPE DI PAOLO

Con dieci ettari di terreno, suo padre ci manteneva un'intera famiglia, nonni compresi. Con dieci ettari di terreno lui riesce a malapena a pagare i contributi all'Inps. Per questo Corrado Padovani, classe 1947, dieci anni fa decise che gli serviva un'azienda più grande e acquistò un podere di 20 ettari in quel di Bondeno (Ferrara). Grano e mais in prevalenza e poi quattro ettari di frutteto. Ma neanche questo era sufficiente a garantire un reddito adeguato.

Dopo qualche aggiustamento di tiro, con l'abbattimento di un frutteto a causa del "colpo di fuoco" e il reimpianto di altri alberi da frutto, Corrado decide che è ora di percorrere strade nuove. Quattro ettari e mezzo delle sua azienda diventano zona di ripristino ambientale. Non entra nei programmi di finanziamento regionali, ma Padovani va avanti lo stesso perché ci crede e si autofinanzia per realizzare uno stagno, una zona umida, un recinto per animali da cortile (anatre, oche, polli) e animali più grandi: asini, pony, caprette, per la gioia dei bambini. Avvia così una fattoria didattica, alla quale un anno affianca un'azienda agrituristica, "La Florida". Ristruttura l'ex stalla, utilizzando i finanziamenti regionali del Piano di sviluppo rurale. Completa delle sue colonne e dei vari divisori per gli animali, la stalla diventa l'ambiente di ristorazione, mentre il fienile sovrastante diventa salone polivalente: aula didattica, dove riceve gli alunni delle scuole, ma anche sala per



La cuoca del ristorante dell'azienda agrituristica "La Florida", Carla Battistini (a sinistra), mentre mostra il "Pasticcio di maccheroni", in compagnia di Maria Teresa Sitta (al centro) e di sua madre Iolanda Bolognesi (a destra), con in mano una "Torta tagliatellina". (Foto Dell'Aquila)

convegni ed eventuale salone per feste (soprattutto cresime e comunioni).

Al tutto ha affiancato un planetario e un osservatorio astronomico realizzato insieme con il gruppo astrofili di Bondeno. "Per i bambini delle scuole materne - dice Corrado - offriamo il percorso naturalistico, con il giro del recinto degli animali; ai più grandi proponiamo il percorso astronomico con il planetario e l'osservatorio. Quest'ultimo è un'attrazione anche per i grandi, perché molti, nei fine settimana, vengono a cena e poi si dedicano a guardar le stelle sotto la guida degli astrofili".

UNA RISTORAZIONE D'ECCELLENZA

Il vero "piatto forte" della Florida è però la ristorazione: ai clienti vengono proposti prodotti di qualità, restando nella scia della ricca tradizione locale. Il cucinai regnano le donne: la moglie di Corrado, Maria Teresa Sitta, la suocera Iolanda Bolognesi e la cuoca Carla Battistini. A queste si affianca un aiuto-cuoca, una cameriera e

saltuariamente la figlia del Padovani, che studia ingegneria.

Richiamandosi alle ricette delle nonne (i ricordi di nonna Iolanda si rifanno alle cuoche dell'Ottocento), la cucina della Florida è una cucina di piatti di alta scuola. Primo fra tutti viene il "Pasticcio di maccheroni", discendente di quegli abbinamenti di dolce e salato, tanto cari alla cucina rinascimentale, che alla corte Estense di Ferrara aveva uno dei suoi centri principali.

Il pasticcio come lo mangiamo oggi sembra risalga al 1700, preparato forse in omaggio a una legazione pontificia. E' uno dei piatti più rappresentativi della cucina ferrarese e tra le mani di Carla Battistini, nella cucina della "Florida", prende forma velocemente: i maccheroni, lavorati con carne, tartufi, funghi porcini, besciamella, parmigiano reggiano, finiscono avvolti in una bella sfoglia di pasta frolla dolce, spennellata con uovo e spolverata di zucchero in granella. Un passaggio

LA SCHEDA DEL PRODOTTO

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

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

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz.

Descrizione sintetica del prodotto

Ingredienti per l'impasto: farina bianca, burro, rossi d'uovo, scorza di un limone, pizzico abbondante di sale e zucchero; per il condimento: funghi secchi salsiccia, macinato di suino e vitello, vino bianco, besciamella. E' un prodotto che deve essere realizzato e consumato velocemente in quanto non ha una lunga conservabilità.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo aver impastato velocemente gli ingredienti, si lascia riposare l'impasto avvolto in carta pergamena. I maccheroncini, che devono essere piccoli e rigati, sono cucinati a parte e conditi con un ragù a base di cipolla, sedano, carote, funghi secchi, salsiccia, macinato di vitello e maiale, vino bianco e besciamella. Il composto è cotto tra due veli dell'impasto precedentemente preparato, avendo l'accortezza, prima di essere

posto in forno, di spennellare la superficie con rosso d'uovo sbattuto.

Materiali e attrezzature specifiche usate per la preparazione, il conferimento o l'imballaggio dei prodotti

Si utilizzano i normali strumenti da cucina. Il prodotto viene confezionato e venduto in involucri e/o contenitori di carta per alimenti. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura.

Il pasticcio è reperibile presso gli agriturismi, le gastronomie ed i ristoranti del territorio interessato.

Storia accertata

E' un capolavoro del talento gastronomico, che è insieme dolce e salato, gustoso e sostanzioso, la sua nascita si fa risalire al periodo rinascimentale, quando era diffuso il connubio dolce/salato. Nel Rinascimento veniva consumato per il carnevale.

Alcune referenze bibliografiche

*Giuseppe Longhi "Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori, e...la cucina ferrarese" - Calderini, 1979

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

in forno per 15-20 minuti a calore medio e il Pasticcio è pronto per essere servito in tavola. Il contrasto dolce/salato che tanto estasiava i gourmet del Rinascimento, riesce a incantare ancora oggi. La pasta frolla è protagonista anche in un altro prodotto tradizionale ferrarese della Florida: la "Torta di tagliatelle" o "Torta tagliatellina", come la chiama nonna Iolanda. E' lei, insieme alla figlia Maria Teresa, a realizzarla velocemente sotto i nostri occhi. "A me l'ha insegnata mia nonna, perché ho perso la mamma presto - dice la Iolanda - e io l'ho trasmessa a mia figlia". Sotto le mani di Iolanda e Maria Teresa, la torta prende forma: una base di pasta sfoglia su cui si alternano strati di tagliatelline (proprio quelle comuni di pasta all'uovo) con strati di mandorle tritate e zucchero, guarnite nello strato finale da un griglia di pasta frolla e burro. Il tutto in forno per una quarantina di minuti, innaffiato con liquore di mandorle prima di servire. ■