

di COTTE  
& di CRUDE

Racconti alla ricerca dei sapori di casa nostra

La pasta fresca  
vola in America

di GIOVANNA BERGANTIN

**FERVONO** i preparativi per questo magnifico matrimonio tra un gruppo di entusiasti intraprendenti e la comunità italo-americana che abita la Contea di Westchester, nell'istato di New York, con l'intento di favorire l'interscambio culturale attraverso il confronto di idee, di storia, anzi di storie, alcune delle quali ci appaiono nuove e ci legano indissolubilmente. È un percorso di ricerca e di approfondimento autentico che si dipana attraverso il ricordo della convivialità, delle cerimonie importanti, quando ci si ritrovava tutti insieme a festeggiare, nei dettagli da scoprire con le lacrime agli occhi che segnano in modo decisivo, nella mente e nel cuore, il corso delle esistenze. Il viaggio, ideato da un gruppo di intellettuali ed imprenditori californiani ed americani appassionati di cultura italiana dal Quattrocento della California, si snoda in una serie di itinerari di senso che ci porteranno a conoscere grandi tradizioni degli ormai californici, lontani ormai da più generazioni dalla madre patria.

Un'unica tradizione ci si accorge che molti dei componenti californici del gruppo non sono totalmente estranei alla California Americana. Così è per Lucia Martino, turistica in pensione ed imprenditrice turistica di Frasinetto, ambasciatrice negli Usa del valore della cucina "arabesche" e di quelle arti mescolate, più esotiche, trionfate dalle usanze della sua gente. Siamo in uno dei paesi italo-americani del Far West del Pollino, in un mondo incorniciato ancora tutto da scoprire. Qui le comunità locali, discendenti del fiero condottiero

Skanderberg sono riuscite a mantenere in vita un originale patrimonio culturale e linguistico di antichissima origine, dal carattere inconfondibile. "Durante l'estate,

pasta tipica albanese. La principale difficoltà nel prepararla è ritrarre con regolarità pezzi, sicuri ed omogenei, per lavorarla e ricoverarla con le mani delle tagliatelle. Acquistando una buona esperienza e manualità si raggiunge, poi, la perfezione. Il mio legame con gli "States" deriva da mio marito Salvatore Ferrari. Il padre partì negli anni '60 in cerca di fortuna, dal Canada, si trasferì in California dal fratello, quindi, nel Bronx, dove acquistò una lavanderia; il suo mestiere di sarto lo portò a Brooklyn, New York, dove si stabilì definitivamente ricambiando alle cittadine italiane per diventare cittadino Usa. Nel '84 la moglie lo raggiunse con Andrea il figlio piccolo, lasciando con la nonna gli altri due figli grandi rimasti in Calabria. Attualmente, Andrea, il cognato americano, è con noi, ma ci aspetta a NYC, nell'incrocio Columbus Day Per

Prossimità, anche se suo suggerimento, lo preparerei le classiche "shtrijdhat me qerit" ma con una variante che incontro il gusto dei giovani americani, assottigliato il peperoncino del Pollino, essiccato, infornato e tritato con la paprika, a patto, però, che apprendano a preparare "shtrijdhat" come le facevano le nostre nonne.

riscevo mio. Il paese in cui abitano le Americhe - ci confida Lucetta, così chiamata dai più vicini - ed in attesa il ho più volte raggiunto in quei momenti per presentare le nostre specialità. Ci tengo molto a riproporre le pietanze tipiche più richieste che coinvolgono grandi massoni, anche se, preferisco maggiormente, spostare le mie performance sull'arte della pasta fatta a mano. Ci vuole grande abilità per fare "shtrijdhat", la cui tecnica di preparazione ho appreso, già da piccola, da mia madre, maestra di questa

Un piatto di "Shtrijdhat me qerit con paprika" e con Lucia Martino con il cognato americano Andrea

## Il Prodotto



La pasta fresca fatta a mano

**ELEGGIAMO** il primo imperatore ad apprezzare gli spaghetti era stato Federico II di Svevia, ben impressionato dalle delicatezze alimentari di un'antica civiltà portatrice del tradizione, anche se, l'arte di fare la pasta è rivendicata dai greci, grandi viaggiatori, che l'avrebbero appresa dai Mongoli, prima del famoso viaggio di Marco Polo, osservando le donne mescolare farina con acqua per ricavare lunghi fili, fatti poi seccare all'aria e al sole del deserto. Di questo uso da ragazzo l'ho del notaio Giannino de Prodeno, datato 1344, ritrovato a Genova, dove, nell'antichità i termini contratti, stipulati fra un medico e un povero, oltre la parola in caso di guarigione e alle medicine da assumere durante la cura, elencava una lista di cibi vietati. Fra questi compare la "pasta lassa", probabilmente pasta di grano tenero, usata per preparare pasticcini e tiramisù. I documenti greci non sono gli unici a parlare di pasta di "lagane" o pasta parlati già Cleone e Orione, anche se, non vi danno notizie nel 1154 un certo Alifera, greco arabo vissuto in Sicilia, descrivendo "cibofatto a fili" consumato nell'isola. La ricerca della paternità della pasta si risale un'impresa molto difficile. Giòanni IV secolo a.C. gli etruschi conoscevano spaghetti per preparare la sfoglia, visto che riproducevano in una tavola a Grotte di S. Vito, tagliare e ruota dentata per rendere morbido il bordo. Secondo altri ipotesi, sarebbero stati gli arabi i primi a utilizzare la pasta secca. C'è ancora una favola, più geniale, che fa risalire l'invenzione della pasta ai cinesi. La ricetta sarebbe stata trafugata da un marinaio di Marco Polo che si chiamava "figliolotto". Certo è, invece, la maternità italiana questo alimento: della dieta mediterranea, comincia a 900 tipi di pasta. Ma bisogna fare una distinzione tra i tipi di prodotto. Si può fare la pasta secca, quella artigianale e quella a produzione industriale. La più apprezzata è la pasta casalinga perché preparata con ingredienti freschi e perciò la più "vera". È la più comune e il suo consumo deve aumentare di giorno. Una volta meno e la pasta fresca prodotta in vendita di grano duro e farina bianca, fatta con la macchina a rulli. La pasta ha fatto innamorare il mondo intero ed è considerata l'ambasciatrice più amata del paese, non esiste Nazione che non l'abbia "adottata" riconoscendone la bontà.



## La ricetta

## Un gustoso piatto di "shtrijdhat"

**Shtrijdhat me qerit con paprika.**  
(La pasta con il corno)  
Ingredienti per 4 persone:

Per 500 gr di pasta shtrijdhat:  
1 uovo  
1 bicchiere d'acqua  
500 gr di farina (metà di semola)  
un pizzico di sale  
300 gr di fagioli bianchi tranci, cotti alla papavetta  
3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva  
1 cucchiaio di aglio  
1 cucchiaio di paprika  
La sera prima, cuocere a bagno i fagioli bianchi e il giorno seguente fagli scolare per circa tre ore dentro una pignatta di terracotta, accanto al corno. Intanto che i fagioli cuociono realizzare la pasta di casa e prepararla per la cottura. Servirla nella fiamma a fiamma sopra un piatto di lacca, aggiungere gli altri ingredienti e lavorarla il tutto fino a renderlo lucido e compatto. Lasciare riposare per circa 2 ore,



quindi, dividete la pasta in pezzi. Lasciate ogni porzione di pasta formata uniformemente al centro con le dita. Allargate la circonferenza girando in tondo, sempre comprimendo l'imposto con forza e aiutando con le mani allargate fino ad ottenere:

una lunga corda di pasta. Attorcigliate la pasta a mo' di mazzuca, infarinate e manipolate ininterrottamente il composto stringendo, assottigliando e appiattendolo ulteriormente con le dita.

Tagliate la mazzuca di pasta ai due estremi con una strappa delle mani e potete "shtrijdhat" ottenute ad aspettare un ripiano infarinato. Poco prima di servire in abbondante olio extravergine due spicchi di aglio intero, rimanendo attenti a toglierlo appena dorato. Utile: la pasta cotta al dente nella pignatta di corno con fagioli, la paprika e versate sopra l'olio caldo aromatizzato con fagioli maciati e servite caldo.

## L'itinerario gastronomico

## Frasinetto, patria del vino Pollino doc

**ADAGIATA** sul vasto pianoro di Grottofilari, ai piedi della parete rocciosa del Pollino, denominata piccola Dolomiti, Frasinetto ha una storia indissolubilmente legata alla diaspora del popolo albanese. Alla fine del XV secolo, alcune delle molte famiglie albanesi emigrate nel fido meridionale dopo la morte dell'eroe nazionale Skanderberg, per sfuggire al dominio dei turchi, si stabilirono nella zona in due distretti insediamenti, Casa di San Pietro e Pomicelli, l'attuale Elanina, con diversi usi, tradizioni e variati linguaggi.

L'origine del nome Frasinetto è controversa: secondo alcuni storici deriverebbe una foresta di frassini presenti nel territorio, secondo altri il toponimo deriverebbe al nome di una delle famiglie che l'avevano fondata, Frasinetto.

Sottoposta nei secoli successi a vari frantumati, principa di Caristi, Campitongo, Bismarino.



Un'immagine di Frasinetto

patrimonio storico artistico del borgo è rappresentato soprattutto da chiesa: la chiesa di S. Maria Assunta, ristrutturata nella seconda metà del XV secolo con pianta a croce latina ed interno a navata unica in stile barocco, la Chiesa di S. Pietro del X secolo, Monumento nazionale, con cupola, presbitero e abside in stile bizantino e la Chiesa di San Basilio Magno di Elanina, risalente al secolo XVIII.

Fuori paese il santuario della Madonna di Lassi, risalente al X-XI sec con le pareti incorpo-

rate nella roccia. Testimonianza dell'ancora vivo spirito arboreo Museo delle Isole e della Tradizione Bismantina e del co-attorno con interessanti testimonianze dell'arte fotografica e dei vestiti tradizionali.

Altrettanto interessanti sono le risorse: naturalistiche con scogliere ed arripante ed i prodotti enogastronomici, tra i quali il vino Pollino Doc, di cui Frasinetto è la patria riconosciuta, tanto da essere inserita nell'elenco delle città del vino italiano.

g. h.