



La metamorfosi del passatello

di Raffaele Miraglia



Quasi quarant'anni fa scesi dal profondo nord a Bologna e scoprii l'esistenza dei *passatelli*.

Nella seconda metà degli anni '70 del '900 la globalizzazione del cibo era molto al di là dal venire.

Se avevi una mamma veneta, mangiavi veneto. Se avevi una mamma calabrese, mangiavi calabrese. E persino la dizione veneto o calabrese erano troppo vaste, perché il veneziano non mangiava come un vicentino e il reggino non mangiava come un crotonese. Non esisteva internet con i suoi blog culinari, in televisione non vi era traccia degli attuali innumerevoli programmi sul cibo e sui cuochi e anche i libri di cucina, all'epoca chiamati ricettari, non erano così diffusi. Io ebbi la fortuna di nascere in una famiglia mista e così mangiavo veneto e lucano. Le sorelle di mio padre avevano insegnato a mia madre la loro cucina. Non dimentichiamo che all'epoca un maschio raramente sapeva come accendere un fornello, figurarsi se sapeva cucinare. Mio padre sapeva fare il caffè, ma, di fronte alla richiesta di cuocere un uovo sodo, avrebbe alzato le mani in segna di resa.

Ricordo ancora quando una zia milanese presentò un pollo ripieno alla lombarda e, in un'altra occasione, un risotto giallo con l'ossobuco stupendo gli astanti giunti dal veneto e dal sud. E ricordo quel mio amico friulano che alla tenera età di diciotto anni portò esitante alla bocca una forchetta con infilzato un pezzettino di melanzana, cibo a lui sconosciuto (per la cronaca, disse che non era male). Piatti banali, ma buoni, come le uova con il pomodoro o le uova con la mozzarella erano assolutamente sconosciuti alla totalità dei miei compagni di classe.

Certo, arrivando a Bologna non mi colsero impreparato i tortellini e le lasagne, anche se queste ultime le conoscevo nella variante veneta del pasticcio – meno ragù, più besciamella e più pomodoro. Altri piatti della grassa città mi erano, invece, del tutto ignoti.

Sono certo che il mio battesimo con la bolognesità nel cibo lo ebbi con salsiccia e friggione all'Osteria dei Poeti. A seguire venne la cotoletta alla bolognese e mi convinsi che – con ogni evidenza – nel passato i bolognesi dovevano avere svolto mestieri ben più pesanti di quelli dei contadini veneti e lucani. Solo così si poteva spiegare il valore nutritivo insito nei loro piatti.

Ci volle un po' di tempo prima di riuscire ad assaggiare il fritto con la crema e i passatelli. Alla mensa universitaria non li servivano e il ristorante non lo si frequentava (era l'epoca dei panini caldi nelle osterie). Poi conobbi una bolognese e, a

seguire, la sua mamma. Mi si dischiuse un'altra cucina (se avete avuto la fortuna di mangiare delle tigelle fatte con la farina di castagne e ripiene del prosciutto crudo giusto potete capire che fortuna ho avuto). .

I passatelli erano un piatto invernale serviti rigorosamente in brodo di carne.

L'abitante di Mormanno, che potrebbe non conoscere questo tipo di "pasta", sappia che è fatta di parmigiano, pangrattato, uova, noce moscata e qualcuno ci mette delle scorze di limone. Il tutto, dopo essere stato amalgamato, viene passato nel ferro per passatelli o più banalmente nello schiacciapate, da cui fuoriescono dei grossi spaghetti, che secondo tradizione vanno cotti in un buon brodo di carne.

Per anni e anni non ho mai immaginato che i passatelli si potessero mangiare se non immersi in un caldo brodo fumante. Poi ho iniziato a leggere di passatelli serviti "asciutti" e ho pensato alla povera mamma della mia amica bolognese, che si sarebbe rivolta nella tomba al solo pensiero di un piatto del genere. Ho visto una timida comparsa in qualche menù e ora, se in un motore di ricerca mettete le parole "*passatelli asciutti*", troverete decine e decine ricette, comprese quelle "*gluten free*" (che per un piatto a base di pangrattato sono decisamente inaspettate).

L'altro giorno, in un caldissimo giorno di luglio, nella pausa pranzo ho provato i passatelli asciutti con germogli misti, rafano e purea di fragole. L'altra sera mia moglie li ha mangiati conditi con zucchine e cozze. Oggi sono stato tentato nuovamente dai passatelli in brodo, ma faceva troppo caldo. La tentazione nasceva dal fatto che i passatelli erano al nero di seppia e cotti in un brodo di scorfano (il menù recitava "*passatelli al nero di seppia, brodetto tiepido di scorfano, ostriche belon con aria e croccante al passion fruit*") e io amo in maniera sconsiderata la crema di lenticchie cucinata in brodo di scorfano e servita con gamberi e prezzemolo fritto.

Negli ultimi quarant'anni ne ho viste di metamorfosi del cibo, ma quella del passatello mi sembra una delle più eclatanti (insieme a quella dell'inarrestabile declino della rucola).