



LA SFOGLIA

di Antonio Penzo



L'iniziazione femminile avviene con l'insegnamento pratico delle mansioni che la donna assume nella casa. Insegnamento che inizia fin dall'infanzia, lentamente, in quanto le attività devono essere un fatto di vita comune - quasi naturali - e non straordinario; ciò consente alla donna d'essere la vera padrona della casa.

Anche la preparazione della sfoglia, che dopo il pane costituisce uno dei fattori alimentari della famiglia, si sviluppa lentamente quasi impercettibilmente.

Sulla madia è il tagliere, che viene grattato e spazzolato, al fine di eliminare qualsiasi resto di precedente lavorazione o di sporcizia. Posto al centro di esso un setaccio, si versa la farina di frumento, conservata nel sacco in apposito mobile, e la si passa fino a formare una fontana della quantità voluta e calcolando circa gr 100 di farina per ogni uovo. Aperto un buco al centro della fontana, si rompono le uova, sgucciandole nel modo consueto - si batte leggermente l'uovo, nel punto centrale, su di uno spigolo in modo di provocare una rottura lineare del guscio e prendendolo in mano si mettono le unghie dei pollici nella fessura e si apre l'uovo facendo cadere il contenuto nel buco della farina. Con una forchetta si rompono le uova e lentamente si mescola l'uovo alla farina, facendo attenzione a non rompere l'argine della farina, evitando così di disperdere l'albume o il tuorlo sul tagliere. Operando piano piano si amalgama la farina alle uova e l'impasto si raddensa. La mano esperta si accorge se la densità è quella giusta, correggendo aggiungendo un albume o un uovo se duro o aggiungendo farina se tenero.

Così lavorando e solamente a mano, in quanto il calore delle mani e il movimento delle dita permette di assorbire aria. Il movimento della mano - le dita che si alzano e il palmo che spinge in avanti, senza schiacciare - deve essere armonico, come armonico deve essere il giramento della pasta ogni volta. Ciò consente alla pasta di essere morbida ed elastica e di non attaccarsi al tagliere. Le dita avvertono la morbidezza e l'elasticità della pagnotta che si va formando, cosiccome si avvertono le bollicine di aria che si formano nella lavorazione e la cui presenza, denotata anche da scoppiettii, avverte che la pasta è ormai pronta.

Dopo circa quindici-venti minuti di lavorazione, l'impasto si presenta



liscio, elastico, poroso e senza grumi e va lasciato riposare per altrettanto tempo, coperto da un panno o sotto un piatto. Questo periodo di riposo permette all'impasto di migliorare la sua morbidezza e di conseguenza la sua stendibilità.

A questo punto si controlla la durezza dell'impasto, procedendo alle eventuali operazioni di correzione – l'umidità ambientale può avere ammolito l'impasto, come una eccessiva secchezza averlo reso duro. Usando farina nel primo caso o impastando un uovo con altra farina nel secondo caso e unendolo all'impasto originario, si apportano le rettifiche che solo l'esperienza insegna.

Ora si divide l'impasto in più parti, che si compattano a forma di palla. Si pone poi una palla al centro del tagliere, e utilizzando il tagliere, si inizia ad abbassare l'impasto, dopo averlo spolverato di farina. Le due mani poste parallele sul mattarello, lo tirano dal centro verso l'esterno, lasciandolo scivolare e premendo con i palmi. Ciò si ripete due volte, poi si gira la pasta e così via di seguito, sempre però mantenendo lo stesso verso. La farina va spolverata leggermente quasi un velo.

Anche le mani cambiano posizione, da quella centrale all'inizio, vanno spostandosi verso l'esterno, così come i gomiti che prima erano uniti ai fianchi ora si vanno distanziando. E' una danza.

Quando la sfoglia avrà raggiunto uno spessore di circa mezzo centimetro, la si prende e si lascia cadere una metà fuori dal tagliere, mentre l'altra metà viene lavorata spingendola verso il lato opposto. Si opera così anche con l'altra metà, così che la sfoglia va ad assumere una forma allungata e non più tonda. Ciò consente alla sfoglia di divenire sempre più sottile. Per girarla la si avvolge sul mattarello, continuando così a tirarla ed evitando di toccarla troppo con le mani, altrimenti si secca. Divenendo sempre più grande, si lascia di lavorarla al centro, che ormai ha raggiunto lo spessore desiderato, ma si opera sui lati, rendendola omogenea nello spessore ed utilizzando un po' di farina per correggere imperfezioni. Il lavoro del mattarello deve essere comunque sempre nello stesso senso.

La pasta è pronta quando ha raggiunto lo spessore desiderato.

Per le paste ripiene occorre una soglia più spessa, salvo che per i tortellini che richiedono una pasta sottile, in quanto l'impasto non rilascia umidità e quindi la sfoglia non rischia di rompersi durante la cottura.

Per la tagliatella, i garganelli e gli stricchetti ed altro la pasta deve essere sottile. La tagliatella chiede una sfoglia non troppo liscia e quindi è meglio non lasciare riposare l'impasto, procedendo subito a stendere la soglia.

Per tagliare la soglia, occorre stenderla bene sul tagliere, con le mani ed aiutandosi con il mattarello. Così facendo l'aria contenuta esce e la sfoglia si mantiene uniforme e non si restringerebbe dopo essere stata tagliata. Il taglio si esegue con la punta di una coltella rettangolare, salvo che per la tagliatella in cui la punta non si deve mai sollevare, ma deve scorrere in avanti permettendo così il taglio a striscioline.