ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA

# LA PASTA FRESCA, RIPIENA E GLI GNOCCHI

nella cucina
della tradizione regionale

con oltre
180 ricette tipiche

BOLIS EDIZIONI

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

**Direzione Editoriale**
Paolo Petroni

**Testi a cura dei Centri Studi Territoriali dell'Accademia Italiana della Cucina**

**Redazione e supervisione**
Silvia De Lorenzo

**Progetto grafico e impaginazione**
JDT, Milano

**Accademia Italiana della Cucina**
20124 Milano, Via Napo Torriani, 31
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008
www.accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it

**Avviso ai lettori**
gli ingredienti delle ricette pubblicate, se non diversamente indicato, sono per quattro persone.

**Realizzazione editoriale**
Bolis Edizioni srl

**Stampato in Italia**

**© Copyright 2019 BOLIS EDIZIONI Srl**
via Emilia 25, 24052 Azzano San Paolo (Bg)
www.bolisedizioni.it | Email: info@bolisedizioni.it
www.facebook.com/bolisedizioni

Prima edizione settembre 2019
ISBN 978 88 7827 433 4

**Foto di copertina**
© myviewpoint/123rf.com

**Crediti fotografici**
Shutterstock, Fotolia, iStock, 123rf.com
Steve Sideplace/Shutterstock.com (pag. 17)
Paoloesse/Shutterstock.com (pag. 102)

CCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

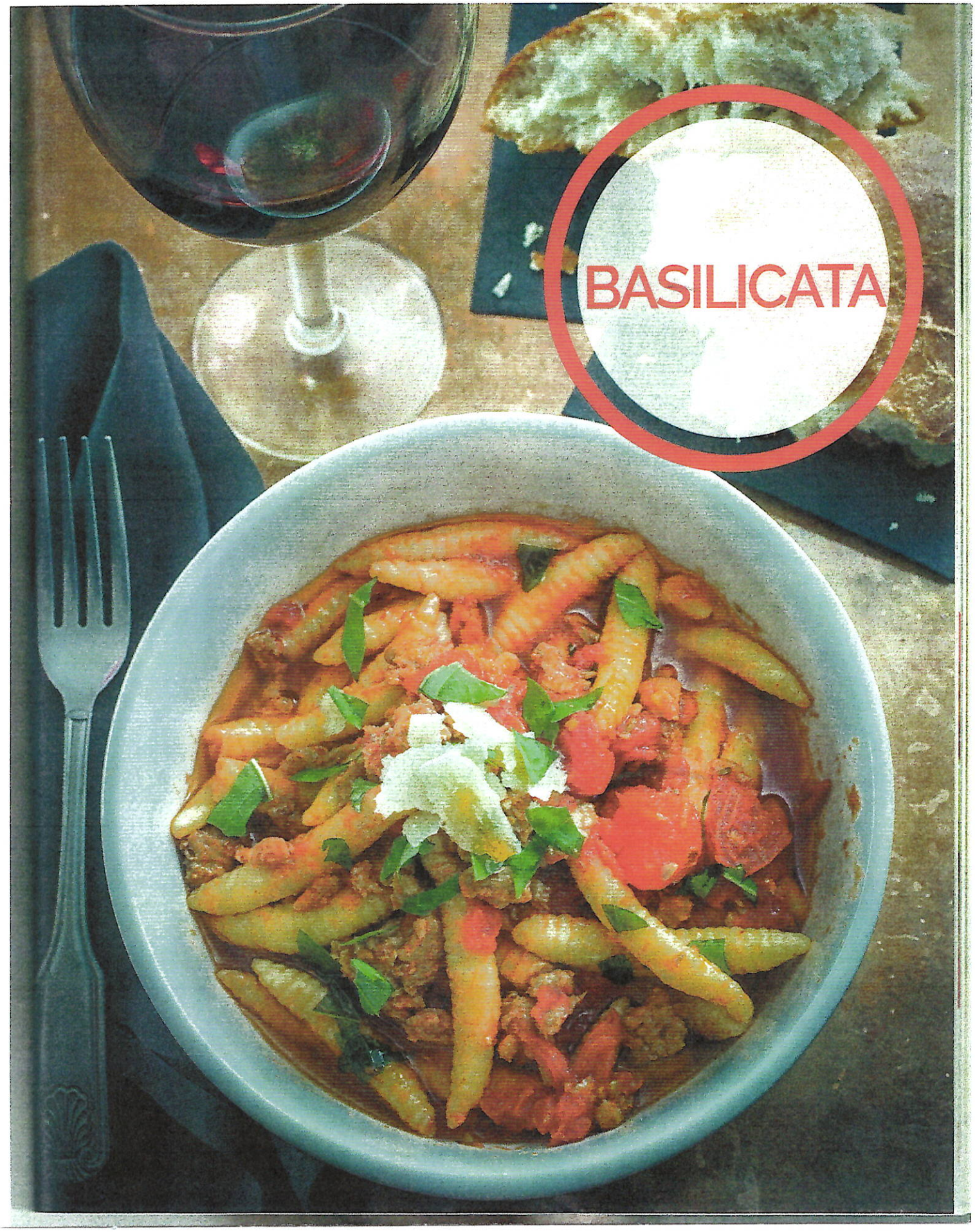
BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA

# LA PASTA FRESCA, RIPIENA E GLI GNOCCHI

## nella cucina della tradizione regionale

con oltre
180 ricette tipiche

BOLIS EDIZIONI


BASILICATA

# *L'abilità manuale di dare forma alla pasta*

Nella regione, quando si fa riferimento alla pasta fresca s'intende un prodotto lavorato rigorosamente a mano tra le mura domestiche. Sono le sapienti mani di mamme e nonne che, specialmente nei giorni festivi, diventano custodi di un antico processo produttivo della pasta casalinga che richiede grande abilità manuale. È interessante notare, a questo proposito, che da quando **Matera** è stata riconosciuta **capitale europea della cultura 2019**, i turisti, in numero sempre crescente, non possono fare a meno di osservare, nei luoghi di ristoro più tradizionali, donne di una certa età **impastare la semola** ricavata, prevalentemente, **da grani duri coltivati nelle aride terre della collina** lucana. Naturalmente, nei centri abitati più grandi, non è raro trovare formati di pasta fresca in laboratori artigianali, ma in questo caso la gente non manca di specificare, nel tentativo di rimarcarne le differenze qualitative con la pasta fatta in casa, che sono "comprati".

La preparazione dell'impasto di pasta fresca lucana conserva una matrice comune. In sostanza, tranne poche eccezioni, nelle fasi di sistemazione della farina su una spianatoia, che in alcuni paesi (Paterno) prende il nome di "quadro", e della sua trasformazione manuale in pani da far riposare per una mezz'ora, non si notano differenze. Esse, invece, emergono nella scelta del formato.



**Tra i formati di pasta fresca tipici della Basilicata, quelli più noti rimangono i fusilli e i cavatelli.** Il primo, molto più rappresentativo nelle aree interne, è una sorta di spaghetto flessibile ottenuto arrotolando e **lavorando un pezzetto di impasto**, quasi sempre di farina di grano duro, **attorno a un filo di ferro**, ben steso, che nel passato era ricavato da qualche ombrello rotto, lungo una trentina di centimetri. Da qui anche il nome di *ferricelli, firriciedd, maccarun cu fierr*. A Tricarico, al posto del ferretto si utilizza il giunco (*juncus*

*Gli strascinati di maggiore dimensione sono realizzati strisciando il pezzo di impasto con quattro dita e per questo appaiono rugosi.*



## RUCCULI (cavatelli) E RAPE

Ingredienti: 400 g di semola di grano duro, 1 kg di rape, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante, ½ cucchiaio di polvere di peperoncino non piccante, ½ bicchiere di olio di oliva, acqua, sale.

*Preparazione:* disporre la farina a fontana sulla spianatoia; aggiungere un pizzico di sale e acqua calda; impastare fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Formare un panetto, dividerlo in pezzettini e ricavarne dei rotolini della grandezza di un dito. Affondare il dito in ogni rotolino e strisciarlo sulla spianatoia fino a ottenere un "rucculo" (cavatello). Pulire le rape, avendo cura di scegliere le cime e le foglioline più tenere, e lavarle. In una pentola a bordo alto, portare l'acqua a ebollizione, salarla e versarvi rucculi e rape. Quando saranno ben cotti, scolarli e porli in un piatto fondo da portata. Nel frattempo, soffriggere, in un pentolino, a fuoco moderato, peperoncino e aglio nell'olio d'oliva; togliere il pentolino dal fuoco appena l'aglio è dorato; aggiungere la polvere di peperoncino, mescolare e versare il contenuto velocemente sui rucculi e sulle rape. Amalgamare bene e servire caldo.

*effusus*), la pianta acquatica dal caratteristico aspetto filiforme. Una volta che si è posto il ferretto sul pezzetto di impasto, l'operazione consiste nel farlo rotolare sulla superficie piana con la pressione delle mani, **fino a ottenere il fusillo della lunghezza e spessore desiderati**. Il formato più corto è largamente utilizzato nei ristoranti.

Per quanto riguarda il secondo formato, **i cavatelli**, essi si ottengono trascinando, con le dita di una mano, un pezzetto di impasto su una superficie piana. Per questo motivo, sono chiamati, in molti paesi, anche **strascinati**. Nei dintorni di Potenza, **sono conosciuti come *cautarogn***. In tale formato, le diverse declinazioni fanno riferimento, quasi sempre, alla dimensione del singolo cavatello ottenuto. Quelli di maggiore dimensione sono realizzati strisciando il pezzo di impasto con quattro dita. In tal caso, si ottengono piccoli dischi i quali, portando il segno delle dita premute e strisciate sul pezzo d'impasto, appaiono rugosi. Da qui il **rimando al verbo cavare**, da cui ha origine il sostantivo

### *RAŠCATIELL* DI MIŠKIGLIO DI TEANA

Ingredienti: 300 g di farina di grano tenero "Carosella", 100 g di farina di fave, 30 pomodorini, 5 pomodori pelati, 3 peperoni, 50 ml di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico, acqua, sale.

*Preparazione:* setacciare e mischiare le farine sulla spianatoia e impastarle. Lavorare l'impasto fino a ottenere 5 cilindri; trascinare ciascun cilindro più volte sulla spianatoia prima di suddividerlo in 4 bastoncini. Spezzare ciascun bastoncino in 6 parti; trascinare ogni pezzo con le dita fino a ricavarne un singolo *raščatiell*. Sistemare i *raščatiell* sulla "spasa" (cerchio di vimini intrecciati). Incidere i pomodorini, tagliare i peperoni; soffriggere leggermente l'aglio, aggiungere pomodorini, pomodori e peperoni. Cuocere a fuoco lento e togliere il sugo dal fuoco quando è ancora acquoso. Lessare i *raščatiell* e scolarli. Versare un po' di sugo sul fondo di un piatto capiente, porvi sopra la pasta e coprirla con il sugo rimasto. Decorare con le foglie di basilico e servire.

plurale cavatelli. Ampiamente diffuse sono anche le versioni ottenute con tre e due dita. Le prime sono note anche con il nome di ***triedd***, mentre le seconde delimitano la fascia delle **orecchiette**, molto più popolari nel Materano, e dei ***cavatilluzz*** (**piccoli cavatelli**). È interessante osservare che **le dimensioni più piccole** degli strascinati sono **utilizzate**, prevalentemente, **per arricchire minestre di legumi** (*cavatilluzz e fagioli*) o di verdure, come il classico piatto pisticcese denominato **ruccoli (cavatelli) e rape**.

I formati più grandi, assieme ai fusilli, conservano tuttora i caratteri della cucina popolare e conviviale poiché, a differenza dei "maccheroni", richiedono un lavoro maggiore non solo per l'impasto ma anche per preparare ragù stravaganti in cui, spesso, **accanto ai classici misti di carne, fanno bella figura lucaniche, insaccati meno nobili** (pezzenti, cervellate), costatine e cotiche di maiale conservate sotto sugna.

## L'emblema della pasta fresca lucana

La pietanza che sintetizza bene il ruolo dei formati di pasta fresca, in Basilicata, è il **trittico al ragù lucano**, detto così perché il piatto comprende **fusilli corti, cavatelli e orecchiette al sugo**, preparato con pezzi di carne di maiale, vitello e salsiccia.

Dalla consuetudine di condire tali formati di pasta fresca con robusti sughi, spesso di castrato, speziati con peperoncino, più o meno piccante, e abbondante formaggio pecorino, emergono, però, anche preparazioni meno impegnative come **fusilli con il rafano** (*Armoracia rusticana*), i quali, nell'Alta valle dell'Agri, animano le **tavole nel periodo carnevalesco**; **strascinati** conditi **con mollica di pane fritta e scaglie di**



**peperoni secchi**; **orecchiette** al classico sugo di pomodoro, quasi sempre insaporito dall'immancabile foglia di basilico e da caciocotta grattugiato, e i ***rašcatiell* della zona del Pollino** realizzati con **miscugli di farine di cereali e legumi**. Caratteristiche particolari assumono **quelli del piccolo paese di Teana**, poiché il **miscuglio utilizzato è composto soltanto di farina di fave e farina dell'antico grano tenero "Carosella"**.

Va considerato che **l'acquosità del sugo rappresenta un aspetto importante di questo piatto**, poiché nella tradizione teanese è ben radicata la pratica della "scarpetta". Esiste anche una versione meno nobile che è assimilabile agli spaghetti aglio e olio. In entrambi i casi, il piatto di raschkatielli è considerato, a ragione, completo, nel senso che arriva in tavola senza seguire antipasti e precedere secondi.

## Tagliatelle e ravioli

Le varianti delle fantasiose **tagliatelle** sono da ricondurre **all'arte di modellare l'impasto**, come le ***laghn***, ottenute stendendo la sfoglia con il "laganaturi" (matterello), e agli **abbinamenti con sughi e legumi secchi**, come nella preparazione di ***laghn e ceci***.

Resistono, anche se non sembrano uscire dall'ambiente famigliare, altri formati, come ***manate*** e **tagliolini**. Non mostrano i segni del tempo nemmeno le tradizionali **tagliatelle** preparate, **utilizzando anche mollica di pane e noci**, abitualmente dalle donne di **origine albanese** di Barile. Conosciuto dalle genti del posto come ***tumact me tulez***, il piatto fu molto apprezzato da Pier Paolo Pasolini quando, mezzo secolo fa, girò alcune scene del film "Il Vangelo secondo Matteo" nelle suggestive cantine di Barile. È interessante notare che tra le famiglie barilesi è buona abitudine



### *TUMACT ME TULEZ*
### (Tagliatelle con mollica di pane fritto e noci tostate)

Ingredienti: *per la pasta:* 400 g di semola rimacinata, acqua, pochissimo sale. *Per il sugo:* 500 g di passata di pomodoro, 20 ml di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, ½ peperoncino, 8 filetti di alici sott'olio, 100 ml di vino Aglianico del Vulture. *Per il condimento:* 400 g di mollica di pane raffermo, 5 gherigli di noce, 80 ml di olio extravergine d'oliva, 4-5 foglie di prezzemolo.

*Preparazione:* impastare farina, acqua e sale; dividere l'impasto in 2 pani; avvolgerli nella pellicola per alimenti e farli riposare in frigo per mezz'ora. Tirare la sfoglia con il matterello e preparare le tagliatelle. Soffriggere, per qualche minuto, in 20 ml di olio extravergine di oliva, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e 4 filetti di alici sott'olio. Togliere dalla padella l'aglio; aggiungere il vino e aspettare che sfumi. Unire la passata di pomodoro, farla cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere gli altri 4 filetti di alici e lasciare riposare. Per il condimento, sfregare la mollica di pane con le mani, tagliare in piccoli pezzi i gherigli di noce; soffriggere la mollica nell'olio rimasto fino a farla leggermente dorare e aggiungere i pezzettini di noci. Spegnere il fuoco e continuare a mescolare per circa 2 minuti; versare il condimento in uno scolapasta fino a eliminare l'olio in eccesso. Cuocere le tagliatelle per un paio di minuti, scolarle e versarle in un recipiente. Aggiungere metà sugo e metà condimento, mescolare, quindi completare il piatto con il sugo e il condimento rimasti. Tritare le foglie di prezzemolo e spolverizzarle sulle tagliatelle.

*In una particolare ricetta materana, i ravioli di ricotta, detti anche calzoni, sono serviti insieme alle orecchiette.*

riconvertire gli avanzi in gustosa pasta al forno.

Questa tipologia di pasta fresca fatta in casa caratterizza anche **il piatto dell'Ascensione**, ossia i **"tagliolini col latte"**, detti così poiché, per cuocere le tagliatelle, si utilizza il latte al posto dell'acqua. In qualche caso si usa insaporire il piatto con pezzi di lardo.

I formati di **pasta fresca ripieni** sono, grosso modo, **riconducibili ai classici ravioli** ma, in molte zone della Basilicata, è diventato famigliare **chiamarli calzoni o *cauzuni***.

Anche in questo caso, le differenze vanno ricercate nelle dimensioni e, soprattutto, negli ingredienti utilizzati per il ripieno più che nella modalità di preparazione. **L'elemento unificante rimane la ricotta di pecora**. Una sostanziale uniformità si registra anche nelle carni utilizzate per il ragù. Nella preparazione dei **ravioli alla monticchiana**, la ricetta indica come ingredienti anche formaggio pecorino grattugiato, noce moscata, Cognac e pepe nero.

Piuttosto **singolare** appare **una ricetta**, in attesa di registrazione presso la Camera di Commercio, molto **popolare nel Materano** poiché **i ravioli si ritrovano a condividere**, nello stesso piatto, **un ragù** a base di carne di maiale, manzo e agnello, **con le classiche orecchiette**.

A uno sguardo d'insieme, i formati di pasta fresca lucana, con o senza ripieno, presentano una certa variabilità, anche geografica, viste le differenze tra i piatti tradizionali delle aree interne e quelli del Materano.

In questo contesto, merita di essere sottolineato che, tranne sporadiche incursioni, gli gnocchi rimangono sostanzialmente assenti dalle tavole dei lucani.

## CALZONI DI RICOTTA E ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CARNI MISTE

Ingredienti: *per i calzoni:* 400 g di semola rimacinata di grano duro, sale, acqua. *Per le orecchiette:* 200 g di semola rimacinata di grano duro, sale, acqua. *Per il ripieno dei calzoni:* 500 g di ricotta di pecora, 2 cucchiai di zucchero, 1 uovo intero, 1 tuorlo d'uovo (eventuale, a seconda del grado di morbidezza della ricotta), 50 ml di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di cannella in polvere, 1 scorza di limone grattugiata. *Per il ragù:* 1 kg di carne mista di manzo, maiale e agnello, 1 lt di salsa di pomodoro fatta in casa, 1 cipolla, 100 g di parmigiano grattugiato.

*Preparazione:* per i calzoni, impastare semola, acqua e sale fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; stendere la sfoglia con uno spessore di qualche mm e dividerla in fasce di 10 cm di lunghezza. Preparare le orecchiette impastando la semola allo stesso modo dei calzoni, dividere l'impasto in tocchetti; strisciare ciascun pezzetto con un dito della mano. Per il ripieno dei calzoni, amalgamare alla ricotta l'uovo ed eventualmente il tuorlo, lo zucchero, la cannella e la scorza di limone grattugiata; allineare, alla distanza di 2 cm, un cucchiaio di ripieno alla volta sulla fascia di sfoglia. Ripiegare il lembo della sfoglia schiacciando la pasta attorno alla ricotta; tagliare i calzoni con uno stampino dentellato e pungerli con uno spillo. Preparare il ragù: soffriggere la cipolla, aggiungere il misto di carne e la salsa.
Lessare e scolare i calzoni e le orecchiette; versarli in un piatto capiente e condirli con il ragù e il parmigiano e servire.

# ... altri classici regionali

## CAVATELLI CON LA MOLLICA E PEPERONI CRUSCHI

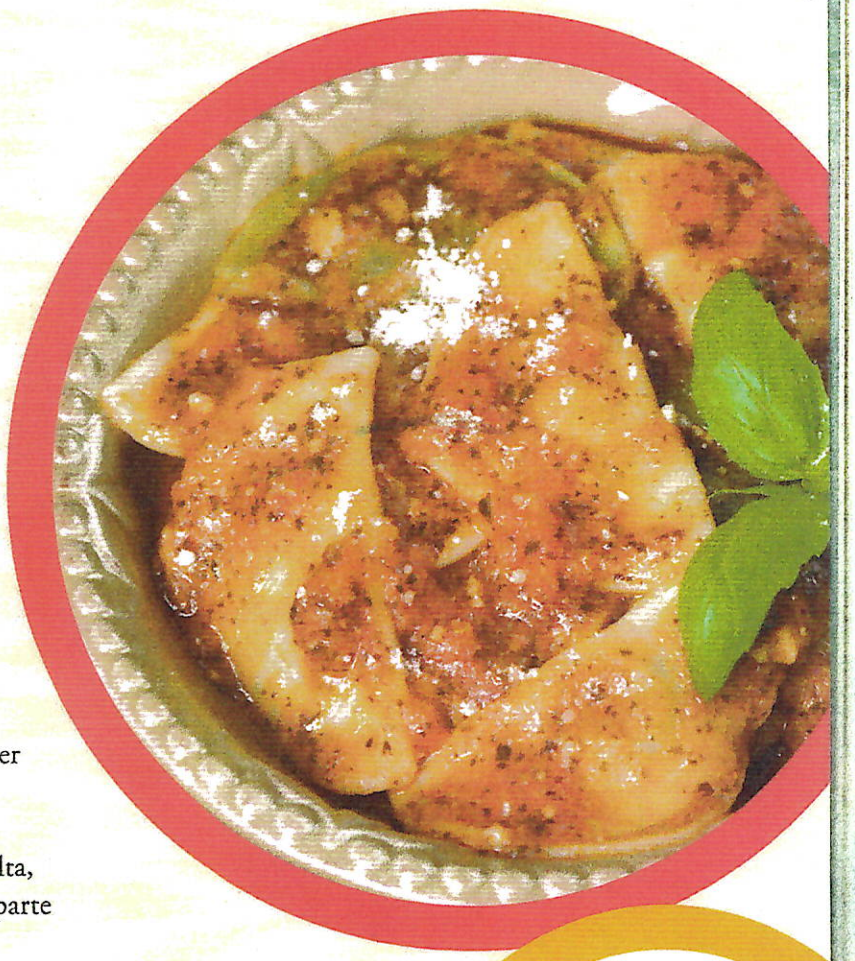
Ingredienti: 400 g di semola di grano duro, 100 g di pane raffermo grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 100 ml di olio extravergine d'oliva, 2 peperoni secchi di Senise Igp, acqua, sale.

*Preparazione:* impastare la farina; lavorare l'impasto in modo da ricavare cavatelli di media grandezza. Sbriciolare i peperoni; soffriggere nell'olio lo spicchio d'aglio, aggiungere il pane grattugiato e le scaglie di peperone; mescolare per qualche minuto. Lessare i cavatelli, scolarli, versarli in un piatto ampio con i bordi alti e condirli con il soffritto.

## RAVIOLI ALLA MONTICCHIANA

Ingredienti (per 6 persone): *per la pasta:* 500 g di farina, 3 uova, sale. *Per il ripieno:* 350 g di ricotta di pecora, spinaci lessati e strizzati, 2 uova, prezzemolo, pepe nero, poco Cognac, sale. *Per il sugo*: 250 g di carne di vitello, 250 g di carne di agnello, 1 kg di pomodori pelati, prezzemolo, peperoncino, olio extravergine d'oliva, 2 cipolle, 1 carota, 1 costa di sedano, formaggio (pecorino o cacioricotta) grattugiato, sale.

*Preparazione:* preparare la pasta con farina, uova, poco sale ed eventualmente un po' di acqua tiepida. Dopo averla fatta riposare per mezz'ora, stenderla con il matterello. Tagliarla in dischi di circa 8 cm di diametro, con l'apposita rotella, o come si usava una volta, con il bicchiere. Porre su ogni dischetto una parte del ripieno ottenuto impastando assieme tutti gli ingredienti. Chiudere i dischetti a mezzaluna e saldarli inumidendo i bordi con le dita. Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con il sugo di carne, preparato nel modo tradizionale, e con formaggio grattugiato, prima di servire.



# *Ringraziamenti*

(in neretto i Direttori dei Centri Studi Territoriali dell'Accademia Italiana della Cucina)


## VALLE D'AOSTA

**Teresa Charles**, Maryse Barbieri, Beniamino d'Errico, Marisa Dujany, Emiro Marcoz, Jean-Claude Mochet, Andrea Nicola, Maria Petey, Piero Roullet

## PIEMONTE

**Elisabetta Cocito**, Eros Barantani, Maurizio Baroli, Adriano Benzi, Bruno Guglielmotto-Ravet, Clara Lanza, Giorgio Lozia, Fabio Traversa, Giuseppe Trompetto

## LIGURIA

**Egidio Banti**

## LOMBARDIA

**Silvana Chiesa**, Erminio Annovazzi, Bruno Balti, Carla Bertinelli Spotti, Roberto Bonati, Cristina Ciusa, Vera Dini, Carla Fiorino, Pierangelo Frigerio, Maria Luisa Frosio, Umberto Guarnaschelli, Maria Mangiarotti, Giuseppe Masserdotti, Giuseppe Pellecchi, Luca Severgnini, Andrea Vaglié, Carlo Valli, Dino Betti van der Noot, Piera Volontè

## TRENTINO–ALTO ADIGE

**Gianni Gentilini**, Piergiorgio Baruchello, Franco De Battaglia, Francesco Pompeati, Matteo Valdemarin

## VENETO

**Roberto Robazza**, Giancarlo Burri, Pietro Canepari, Michela Dal Borgo, Brenno Dal Pont, Danilo Gasparini, Giorgio Golfetti, Anna Lante, Renzo Rizzi, Silvana Savaris Grasselli

## FRIULI – VENEZIA GIULIA

**Giorgio Viel**, Carlo Del Torre, Silvia Marcolini, Paolo Penso, Massimo Percotto, Alida Rova Ponte, Annalisa Sandri, Roberto Zottar

## EMILIA ROMAGNA

**Piergiulio Giordani Pavanelli, Davide Rossi**, Salvatore Alberghini, Augusto Ascari, Elisabetta Barbolini, Cristina Bragaglia, Leonardo Colafiglio, Francesco Donati, Antonio Gaddoni, Fabio Giavolucci, Gioacchino Giovanni Iapichino, Eugenio Menozzi, Marco Nonato, Gian Bruno Pollini, Pietro Silva, Gianluigi Trevisani, Pier Paolo Veroni

## TOSCANA

**Ruggero Larco**, Pietro Arrigoni, Roberto Branconi, Emanuela Cafulli, Patrizia Capraro Ippolito, Paola Curradi, Cesare Dami, Roberto Doretti, Ragna Engelbergs, Francesca Fazzi, Gianfederico Frosini, Marco Giusti, Tebaldo Lorini, Gianfranco Porrà, Domenico Saraceno, Savino Sardella

## MARCHE

**Benedetto Ranieri**, Ugo Bellesi, Anna Maria Ciciretti, Fiorenzo Giammattei, Michele Maccione, Alberto Vivenzio

## UMBRIA

**Giuseppe Fatati**, Marilena Moretti Badolato, Cinzia Perugini Carilli

## LAZIO

**Carlo De Paolis, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio**, Massimo Borghetti, Francesca Romana Castellani, Gian Luigi Chizzoni, Silvia De Vincentiis, Claudio Di Veroli, Roberto Dottarelli, Giancarlo Drosi, Gabriele Gasparro, Tiziana Marconi, Giuseppe Orlandi

## ABRUZZO

**Graziella Soldato**, Mimmo D'Alessio, Giovanni D'Amario, Rocco Del Conte, Noè D'Orazio, Gianni Febbo, Ilenia Lucci, Carlo A. Marsilio, Paola Natali, Lanfranco Sabatini, Enrico Storelli

## MOLISE

**Norberto Lombardi**, Daniela Battista, Ersilia Caporale, Giampaolo Colavita, Franco Di Nucci, Ernesto Di Pietro, Elisabetta Guarino, Anna Maria Lombardi, Giovanna Maria Maj, Fernanda Pugliese, Giuseppe Ramunno, Anna Scafati, Italo Sciarretta

## CAMPANIA

**Claudio Novelli**, Giuseppe Anastasio, Danila Carlucci, Angela Evangelista, Eugenia Gubitosi, Antonio Malorni, Marianna Ventre

## PUGLIA

**Enza Buonfrate, Carla Pasculli**, Alfredo Campanile, Nunzia Maria Di Tonno, Susanna Mariani, Vittorio Marzi, Ferdinando Mirizzi, Rocco Schiavarelli

## BASILICATA

**Ettore Bove**, Enzo Cuomo, Luigi Innocenti, Marilena Tralli

## CALABRIA

**Michele Salazar**, Ottavio Cavalcanti, Roberto Cuzzocrea, Ernesta Pasquale

## SICILIA

**Girolamo Cusimano, Cettina Voza**, Attilio Borda Bossana, Giuseppe Cangemi, Giuseppina Cartella, Rosa Cartella, Gualtiero Cataldo, Giovanni Curatolo, Grazia Dormiente, Alberto Fasiol, Ernesta Gugliotta, Luigi Lombardo, Anita Rubera, Ugo Serra, Marcella Strazzuso, Salvatore Tudisco

## SARDEGNA

**Salvino Leoni**, Irene Boero, Silvana Diana, Maria Ausilia Fadda, Bruna Manca, Tomaso Pirina, Aldo Vanini, Antonio Vodret, Adriana Zuddas