

Pasta, per riconoscere quella buona informiamoci sulla qualità del grano

Cripiena non manca in nessuna casa degli italiani, ce la possiamo fare in casa - mentre l'Unesco riconosce l'arte dei piazzaioli napoletani e noi siamo presenti a Roma alla fiera dell'editoria indipendente, «Più Libri Più Liberi», pensiamo alle produzioni di Slow Food Editore, che l'anno scorso pubblicò un libro dedicato alla pizza che in parte anticipava il successo e il dibattito di questi giorni. Dopo «Pizza, una grande tradizione italiana», per le strenne di Natale la collana prosegue con un volume analogo dedicato alla pasta in tutte le sue forme («Pasta, le forme del grano»).

Due libri che sono due ottime idee per un regalo, ma in particolare il secondo è anche uno spunto perfetto per parlare di un prodotto mai trattato in questa rubrica, che però comperiamo molto spesso. La pasta, fresca, secca o

utilizzo. Ma non è così difficile trovare pasta molto buona con la certezza che sia «pulita»: bisogna selezionare produttori artigianali o più grandi, di stampo industriale, che abbiano una politica molto chiara e trasparente sulle materie prime e sul racconto dei processi di produzione che, per ottenere la qualità, devono essere lenti.

Di questo e altro si parla nel volume sulla pasta, per conoscerne la storia, ma anche per capire com'è fatta e pretendere il meglio. Costerà di più? Pensateci: sulla porzione che mangiamo sono pochissimi centesimi, ed è vero che in questo caso chi più spende meno spende. Per il resto il libro illustra tutti i formati regionali (freschi e secchi) con ricette sia per fare la pasta in casa, sia per esaltare ogni formato con il sugo giusto.

www.slowfood.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

