



La sfoglia infinita. Ricette e trucchi del mestiere delle regine del mattarello

Tornare alle tradizioni per riscoprire se stessi e avere delle risorse in più. Il libro “La sfoglia infinita. Ricette e trucchi del mestiere delle regine del mattarello” (Edizioni del Loggione) è un viaggio nel variopinto e sfaccettato mondo della pasta fresca attraverso aneddoti, storia, consigli e numerose ricette che daranno la possibilità di cimentarsi in un’arte molto antica ma che non passerà mai di moda.



Terra di cultura, terra di buon gusto e ricchezze gastronomiche. Tra i pregi dell'**Emilia Romagna** c'è sicuramente una lunga tradizione culinaria esaltata da una delle più conosciute peculiarità: la **pasta sfoglia in tutte le sue declinazioni**, in primis i tortellini senza però dimenticare fettuccine, lasagne, ravioli, tortelloni ecc.

Ed è proprio con il desiderio di diffondere quella che, a tutti gli effetti, è considerata una vera e propria arte, che la casa editrice **Edizioni del Loggione** ha deciso di pubblicare il libro "**La sfoglia infinita. Ricette e trucchi del mestiere delle regine del mattarello**". Un libro utile non solo per conoscere la storia delle "*sfoglinae*", donne appassionate, con l'arte nelle mani e la volontà di mantenere viva un'usanza longeva. Grazie ai numerosi consigli, suggerimenti, segreti e trucchi del mestiere che il libro contiene, potrà diventare un interessante strumento per apprendere o perfezionare la tecnica della preparazione di pasta all'uovo o ripiena e cimentarsi, anche per la prima volta, nell'esecuzione di prodotti freschi fatti a mano.

Sfogliamo il libro

La sfoglia e la pasta fresca sono uno dei simboli, esportati nel mondo, di Bologna e provincia ed è per questo che risulta di profonda importanza valorizzare con passione questo prodotto, vero e proprio fiore all'occhiello delle terre emiliane.

"**La sfoglia infinita**" è un volume realizzato grazie al prezioso contributo dell'**Associazione Sfoglinae di Bologna e provincia**. Già dal titolo mette l'accento sulla lunga tradizione della pasta fresca e intende raccogliere non solo la storia di queste donne e uomini con le "mani in pasta",

raccontando in modo sintetico i tanti anni di lavoro e gli aneddoti più curiosi ma è, soprattutto, un libro da consultare quotidianamente perché è, prima di tutto, un ricettario nel quale vengono spiegati procedimenti, svelati trucchi e consigli per fare da soli prelibati piatti a base di sfoglia.

La sfoglia è come il marito. Serve esperienza, non teoria!
(Paola Lazzari, Presid. Ass. Sfoglina di Bologna e provincia)

Il libro è semplice e chiaro, con un'impaginazione stile quaderno a righe dall'aspetto anacronistico che porta indietro nel tempo e rassicura. Inoltre ci sono molte **pagine vuote per prendere appunti e fare annotazioni**.

Dopo una breve introduzione e una divagazione storica sulla pasta, le sue origini, la sua diffusione nelle varie regioni si passa alla parte pratica vera e propria, dove sono elencati diversi tipi di pasta, le origini, gli ingredienti che occorrono per realizzarla e il procedimento, passo per passo, per ottenere il miglior prodotto possibile.

Si parte, naturalmente, dalla sfoglia che, come dice **Paola Lazzari**, Presidente dell'Associazione Sfoglina di Bologna e provincia, citata nel libro "*è come il marito. Serve esperienza, non teoria*". Viene dunque descritto il processo di lavorazione, lo spessore giusto che deve avere in base al prodotto finale che si vuole ottenere, per poi passare a tutti i magnifici prodotti che si possono ottenere: pasta all'uovo, tortellino, pasta aromatizzata, fantasia di sfoglia (ovvero come preparare sfoglie e paste colorate) e ricette ritrovate, quelle più antiche, rispolverate e riportate sulle nostre tavole in un perfetto matrimonio tra tradizione e innovazione.

C'è poi il **capitolo paste ripiene**, nel quale ci sono molte ricette di paste con le farciture più svariate fino ad arrivare alla **pasta fresca dolce**, con tante ricette per i più golosi: una declinazione della pasta fresca in versione zuccherosa.

Non manca nemmeno un'attenzione particolare per chi soffre di celiachia: infatti, in un capitolo dedicato, le "*sfoglina*" svelano i **segreti per realizzare un'ottima sfoglia senza glutine** con annesse ricette di lasagne, tortelloni, passatelli privi di glutine, alimento tossico per chi soffre di celiachia. Anche **ai vegetariani è dedicato un capitolo a parte**, nel quale sono elencate le ricette vegetariane, un'ulteriore sfaccettatura per evidenziare la meravigliosa versatilità della pasta sfoglia.

L'Associazione Sfoglina di Bologna e provincia



La pasta fresca delle Sfoglina bolognesi.

L'**Associazione Sfoglina di Bologna e provincia** è nata nel 2011 da un'idea dell'allora Presidente dei Panificatori di Bologna Francesco Mafaro e dell'Ascom Bologna per tutelare e divulgare "l'arte del mattarello". Essa si è proposta di riunire tutte le professioniste, chiamate "*Sfoglina*" che, con grande passione, fin dal dopoguerra, facevano pasta fresca tirata a mano.

Dopo una prima fase di rodaggio, l'associazione è cresciuta sempre di più creando un proprio logo, delle divise, tovaglie e si è consolidata con l'elezione di un presidente che oggi risponde al nome di **Paola Lazzari**.

Nel corso degli anni, tanti sono gli eventi ai quali l'associazione ha partecipato con grande successo, consolidando sempre di più il gruppo che si è messo alla prova con compattezza, creatività, allegria e laboriosità.

La pasta fresca è un piatto frequente nelle tavole degli italiani e, ancora di più, in quelle della città Felsinea. Proprio per questo, uno degli obiettivi principali dell'Associazione Sfoglina, attraverso i numerosi eventi e ora con la pubblicazione di questo libro, è quello di esaltare e divulgare aspetti importanti della tradizione culinaria, inducendo anche le nuove generazioni a cimentarsi in quest'arte che offre non solo la capacità di elaborare ottimi piatti ma anche la consapevolezza della propria storia. Si tratta di una risorsa importante che, specie in momenti di crisi come questo, è prezioso poter apprendere.

Il consiglio

Per finire non mi resta che dare un consiglio: oltre ad acquistare il libro, munitevi anche di uova, farina e tanta fantasia, perché, dopo averlo letto, sarà impossibile non avere voglia di cimentarsi in una delle numerose ricette in esso contenute. Usare il mattarello diverrà, dopo la lettura de "*La Sfogliata infinita*", una bellissima avventura per riscoprire il desiderio di mettere le mani in pasta e stupire parenti e amici.

Per acquistare il libro:

Data di creazione

10/11/2016

Autore

amelia-dipietro