Scritto da DANIELE BALDINI
Martedì 18 Giugno 2019 15:00



Arte, passione e tradizione servite in un "piatto" premiato dalla Confraternita della Tagliatella

A volte capita...! questa affermazione direi essere la più azzeccata per raccontare come una serata tra amici, in un circolo di un paesino quasi sconosciuto in provincia di Forli - Cesena, si tramuti in una esperienza culinaria di altissimo livello in cui la stella che brilla nel cielo gastronomico è la tagliatella.
Un piatto, a detta di molti, la cui storia risale fino al 35 a.C., il poeta Orazio parlava di una pasta cucinata con i ceci, e nel XV secolo quando Giovanni II di Bentivoglio, signore di Bologna, per onorare il passaggio in città di Lucrezia Borgia pare avesse chiesto al suo cuoco Mastro Zefirano, di creare un nuovo tipo di pasta. Il cuoco si ispirò ai bellissimi capelli biondi della nobildonna e cosi nacquero le tagliatelle, dorate, soffici e con quell'inconfondibile sapore di pasta fresca appena fatta.
Oggi, storie, tradizione e tanta passione, a Barisano paesino della campagna romagnola, presso il locale circolo E.N.D.A.S., trovano il proprio significato a tavola grazie alle fantastiche "Tagliatelle" alle quali è stato attribuito il premio dalla Confraternita della Tagliatella. Premio che viene decretato da un gruppo di esperti, amanti del predetto piatto, attraverso l'attribuzione di un punteggio tra una selezioni di ristoranti che le propongono in tutte le sue sfaccettature.
Il segreto delle favolose tagliatelle di Barisano sono nella pasta e nel sugo, così come ci rileva parzialmente la responsabile del circolo:
- la pasta (la sfoglia) di farina e uova, da buoni romagnoli viene tirata a mattarello dalle mani esperte di una signora - socia del circolo – fino al giusto spessore, che è questione di occhio e tatto, importantissimo per questa pasta.
- Il sugo è quasi un segreto ma, comunque, siamo riusciti a conoscerne almeno gli ingredienti:

cipolla, carote, sedano , carne rigorosamente di maiale, passato di pomodoro selezionato sfumato il tutto con sangiovese e fatto bollire piano piano per ore... con tanto Amore.
Questa è la bellissima Romagna, terra di tradizione e passione, dove in ogni tavola tra allegria e ospitalità si può trovare un piatto, una Tagliatella, che racconta una storia.

Daniele Baldini