



Quale trafila per il ragù napoletano e la genovese? In città la pasta secca, in provincia quella fresca

# Candele, mezzani mezzanelli, ziti ma anche i ravioli

Luciano Pignataro

**Q**uale pasta per il ragù e la genovese? Pochi i dubbi di chi è napoletano: ziti o candele. Il tutto rigorosamente spezzato a mano anche se per chi non è cresciuto nel culto di queste due straordinarie ricette è difficile capire perché questi formati si vendono già spezzati. Noi sappiamo che anzitutto spezzare e chiacchiere fa parte dell'attesa e prefigura il fantastico momento in cui questi piatti arriveranno a tavola.

Pasta grossa, senza dubbio, perché la dimensione della superficie deve essere tanto più ampia quanto più sono di sostanza (per grassezza e complessità) la salsa e il condimento. Impossibile immaginare uno spaghetti al ragù, per dirla in modo semplice e diretta.

Già, ma siamo convinti che il massimo della ricetta sia necessariamente la pasta secca? In città non ci sono assolutamente dubbi su questo, ma l'alta ristorazione ama misurarsi con ravioli, cappelletti e altri tipi di pasta fresca tirata a mano.

Così facendo, spesso i cuochi si riallacciano alle tradizioni delle zone interne dove la cultura della pasta secca non fa parte della memoria ancestrale delle comunità rurali che usavano fare e cucinare la pasta solo la domenica e nei giorni di festa.

Ecco allora spiegati i ravioli, le lagane, i fusilli, persino i cavatielli tirati a mano e cucinati al momento. In effetti il risultato non è certamente meno goloso perché gli amidi si fondono perfettamente con i sughi forti e il risultato è più che soddisfacente.

La pasta è oggi considerata una cosa persino banale da molti giovani cuochi che preferiscono il riso per far vedere quanto sono bravi al critico gastrofighetto di turno. La realtà è che la pasta non solo è un alimento che identifica a tavola il nostro paese perché come la facciamo noi italiani nessuno è in grado di produrla, ma anche perché ha alle spalle una cultura di tre secoli. Come se i francesi si metterebbero vergogna dello Champagne. Purtroppo spesso noi viviamo un provincialismo rovesciato e la modernità arriva attraverso i programmi televisivi.

Fare la pasta è bene vuol dire non solo tutelare la nostra identità gastronomica ma anche segnare un calcio di rigore a porta vuota in qualsiasi occasione.

Per ragù e genovese, allora, pochi dubbi: ziti e candele spezzati a mano anche se negli ultimi vent'anni anche i paccheri e i pennoni hanno fatto il loro ingresso nell'Olimpo dei formati. Ma noi non dimentichiamo che nelle trattorie si usano, e con successo, formati meno nobili ma non meno efficaci: mezzani e mezzanelli e persino le tanto vituperate penne!



**GIUSEPPE DI MARTINO**  
At Sea Front Pasta Bar di Piazza Municipio la master class sulla pasta e sulla carne. In alto, la genovese di coniglio di Domenico Candela del George del Parkers e la genovese tradizionale

