

Pasta con i sassi

La genialità italiana al servizio della cucina popolare

La vera cucina italiana è quella del suo territorio fatta di alimenti semplici, con piatti realizzati da ingredienti che la terra dona nel corso dell'avvicinarsi delle stagioni. Nel tempo, le sapienti massaie hanno unito a quei *frutti* della natura i rimasugli delle proprie dispense e li hanno arricchiti con spezie ed erbe aromatiche contribuendo inconsapevolmente a *costruire* quei piatti di cui andiamo fieri nel mondo.

Dopo anni in cui la ristorazione di riferimento è stata quella internazionale, direttamente derivata dalla cucina francese, da alcuni anni si è tornati a valorizzare e rivisitare le vecchie ricette locali, scoprendo ogni giorno piatti nuovi e gustosi in grado di rinnovare continuamente l'offerta dei vari ristoranti sparsi per l'Italia.

Qualche mese fa ho fatto una scoperta, a mio modo di vedere sensazionale in quanto dimostra la genialità dell'essere umano, in questo caso in ambito culinario. Ho appreso che in alcuni luoghi dell'Italia meridionale c'è una ricetta chiamata *pasta con i sassi*, che a Castellammare di Stabia prende il nome di : A pasta cu' e pprete.

Aniello Rosato la descrive così: "Questo piatto povero veniva preparato anticamente dagli stabiesi amanti delle specialità a base di frutti di mare, che non avendo la possibilità economica di poter acquistare, grazie a questa ricetta-espedito, riuscivano ad accontentarsi del solo profumo e sapore del mare. Le pietre usate come ingrediente principe di questa deliziosa ricetta, solitamente venivano raccolte dal fondo del mare di Pozzano".

Molte altre ricette italiane sono basate su ingredienti poveri come pane raffermo, olio, verdure, formaggio, pesce di diversa tipologia, interiora, uova, brodo, ecc., concepite con l'idea di riciclare rimanenze che altrimenti sarebbero state inutilizzabili.

Anche nel Lazio, la cucina più rinomata è quella popolare, costituita prevalentemente da alimenti legati al territorio. Un esempio su tutti è la cucina romana basata per buona parte su piatti elaborati con *il quinto quarto*, ovvero le parti di scarto dell'animale come la coda e, più in generale, con le interiora come la coratella, la pajata, ecc.

Nelle diverse località della regione si possono trovare piatti a base di verdure, carni, pesci, cereali e legumi frutto del lavoro dell'uomo e dell'ambiente circostante.

Di tutto questo mi occuperò in questa rubrica, nella quale ho intenzione di unire alla storia, le conoscenze delle varie eccellenze del territorio e fornire alcune ricette ripetibili e semplici da realizzare.

Franco Tacconelli