



Il prodotto

Ravioli, cappelletti e passatelli I gioielli del pranzo natalizio

In brodo o a secco: ecco i migliori indirizzi per comprare la pasta fresca

■ ■ ■ TOMMASO FARINA

Poche cose della tavola sono più natalizie dei tortellini e dei ravioli in brodo, almeno qui al nord Italia. E non solo a Bologna. Se per Natale si fa un bollito misto, non c'è miglior uso del brodo risultante. Anzi, c'è: il risotto. E infatti, sulle tavole delle famiglie tradizionaliste, questi due primi piatti si alternano. Non volete farvi i tortellini in casa? Non avete la vostra mamma che tira la sfoglia? Poco male: come ben sapete, a Milano abbiamo fior di pastifici artigiani. Cominciamo col pastificio Malpighi, in via Malpighi (numero 1, tel. 02201737). Qui Stefano Regondi, il pastaio, garantisce per i classicissimi tortellini ripieni di carne, una garanzia. In questi anni, tuttavia, della sua arte bianca ci hanno appagato anche i delicati ravioli di rucola. Segnatevi anche il Pastificio Bertoni, che si apre su via Canonica, all'altezza della farmacia, più o meno al numero 6, anche se l'indirizzo «ufficiale» è via Cesariano 9 (tel. 0233608424). Si tratta di una piccola bottega retta da decenni da una famiglia di origine modenese: e a Modena la cucina sanno cos'è, e la pasta fresca pure. Dunque ravioli e cappelletti d'ogni sorta. La chicca, tra noi e noi, sono comunque le sublimi lasagne alla bolognese. Torniamo in zona Venezia per approcciarci al Pastificio Brambil-

la, in via Melzo 2, all'angolo con via Nino Bixio (tel. 0229521359). Dal 1969 i Brambilla operano in questa zona, nel settore della pasta fresca. Tra i loro gioielli ci sono i passatelli alla romagnola, di una bontà inenarrabile, pronti in cinque minuti. E poi gli gnocchi e tutta la gamma dei ripieni, uno più buono dell'altro e resi ulteriormente ghiotti dalla gentilezza di chi ve li porge. Altra gente gentile è quella del Pastificio Giacobbe (via Padova 196, tel. 022564198): in terra di kebab e mini-market etnici, il pastificio resiste, lotta insieme a noi, e ci regala (anzi, ci vende) prodotti d'eccezione. Anzitutto, i ravioli di carne, tradizionalissimi, presentati tutti attaccati, in grandi «sfoglie» da sgranare, come si usava tanti anni fa. Non avete che da cuocerli per 5-7 minuti in acqua molto calda (non bollente, sennò si rovinano) e condirli col burro fuso color nocciola. O appunto col brodo. Per ultima, cito una bellissima salumeria, Parma&Co. (via D. Tessa 2, tel. 0289096720). Qui ci sono salumi strepitosi, ma per Natale avrete un extra: i veri cappelletti di stracotto.

(4. fine)

