

Tutto esaurito per il corso di pasta sfoglia, uomini la metà degli allievi

Castelfranco, l'orgoglio di Degli Angeli (La San Nicola): «Tante richieste anche da fuori provincia. Usare il mattarello è un'arte»

CASTELFRANCO

«Quello tenuto dalle 'maestre sfogline' è un corso d'arte gastronomica, perché sapere tirare la sfoglia con il mattarello è una vera e propria arte». Con queste parole d'orgoglio Giovanni Degli Angeli, presidente dell'associazione La San Nicola, presenta il corso culinario 'Impariamo a tirare la sfoglia col mattarello', che si è concluso giovedì sera. Il progetto si è articolato in sei lezioni promosse da La San Nicola in collaborazione con i Consorzi dei prodotti tipici modenesi. Grande la soddisfazione del presidente Degli Angeli, per questa tradizione ultra decennale che sempre cresce e si conferma come appuntamento molto atteso: «Ancora una volta i 'saperi e sapori' della tradizione sono stati rivissuti e tramandati dalle sei maestre sfogline». In totale erano ventitré i partecipanti al corso: «Avevamo molte più richieste ma per garantire che tutti venissero seguiti e accompagnati nell'apprendimento nel migliore modo possibile, non abbiamo potuto superare quella soglia».

Persone di Castelfranco, «in minor numero», chiosa il presiden-



Gli allievi al corso (in tutto 23 persone iscritte) con le 'maestre sfogline'

te, ma soprattutto da fuori, da tutta la provincia di Modena e anche di Bologna.

Di ogni età, dai 27 il più giovane ai 57 anni, il più 'anziano', e di ogni provenienza: imprenditori, pasticceri, singoli o anche coppie «così innamorate che si tenevano sempre per mano», una si-

LA DONAZIONE

I fondi raccolti con le iscrizioni saranno devoluti interamente alle scuole Marconi e Guinizelli

gnora originaria del Brasile «che per amore del suo compagno ha voluto conoscere le tradizioni del suo territorio».

Una giovane sposa al quarto mese di gravidanza, «desiderosa di fare crescere la sua bambina con cibi sani e genuini».

Ma soprattutto quello che colpisce è che su 23 persone iscritte al corso quasi la metà, ben 11, erano uomini. Una presenza maschile che stupisce piacevolmente e che viene così spiegata da Giovanni Degli Angeli: «Gli uomini di oggi vogliono mantenere viva la tradizione delle loro nonne e mamme. E' molto bello

che desiderino riprodurre quello che da piccoli vedevano fare dalle donne delle loro famiglie».

In sei intense lezioni, due sere a settimana, dalle 20 alle 23, i corsisti si sono cimentati col mattarello, hanno messo 'le mani in pasta', con ottimi risultati, «per apprendere e mettere in atto questa arte che vogliamo mantenere viva».

Tagliatelle, tagliolini, quadrucci, farfalle, terminando con l'apprendere come si prepara il ripieno e come si chiude il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia. «Il nostro ringraziamento va a Slow food Modena, al Consorzio del Parmigiano Reggiano, al Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, al Consorzio del Prosciutto di Modena, alla comunità Castelfranchese dell'ABTM, a Vinicio del Consorzio Modena a Tavola. E agli stessi corsisti: i 4.140 euro frutto delle loro iscrizioni saranno devoluti interamente alle scuole Marconi e Guinizelli. Non da meno il ringraziamento va al personale delle Guinizelli e ai genitori delle due scuole che al termine delle lezioni hanno ripristinato la sala mensa».

Maria Silvia Cabri