

Trafilata al bronzo e anche colorata A Cercola la pasta d'ortodossia partenopea

di **TOMMASO FARINA**

Sapete perché la pasta rigata, derivata da quella originaria liscia, ha ottenuto così grande favore presso l'industria? L'essiccazione rapida ad alta temperatura degli stabilimenti industriali chiude i pori della pasta, che non assorbe più acqua: le righe, dato il loro infinitesimo spessore, in cottura finiscono per stracuocere, rilasciando amido che dà un effetto simile a quello d'una prodotto più porosa.

Queste e altre cose potrete scoprire parlando con Oscar Leonessa, un maniaco della pasta autentica, rampollo d'una famiglia in cui i nipoti si chiamano come i nonni e titolare del Pastificio Leonessa (Cercola, Napoli, via Don Minzoni 231, tel. 0815551107). Si tratta d'una realtà ormai trentennale, dedita alla produzione dei classici formati di pasta napoletani con semole selezionate, trafile al bronzo e lunghe, lunghissime asciugature. La pasta, cui è stata dedicata una nuova linea di confezioni molto comode da riporre, si presenta d'un colore bianco paglierino, tipico della pasta tipo Gragnano, diverso dal giallo più o meno squillante che si vede spesso. Il formato principe, superfluo specificarlo, sono i paccheri, i giganteschi maccheroni cui Libero Bovio e la sua discendenza dedicarono ricette sublimi. Quelli di Leonessa sono lisci come la tradizione vuole, adattissimi per essere gustati in abbinamento con un sugo di mare: la porosità garantita dalla lavorazione artigiana fa in modo che il condimento venga ben assorbito anziché scivolare via bel bello.

Tra le altre paste, sono da menzionare formati come le mafaldelle (lasagnette ricce), o quelli colorati, pensati con criteri razionali. In ogni caso, il tempo di cottura indicato in etichetta indica "a Napoli", onde rabbonire i seguaci fedeli del malcostume della stracottura che usa al settentrione. Voi seguite i tempi indicati.