

OZZANO ANGELA TRALDI GIOVANE EREDE DI UN'ANTICA TRADIZIONE

IL RASO

DEL CARNO

15/7/07

Il tocco magico della sfoglina

«Che delizia la pasta fatta in casa»

di MORENA TOSI

— OZZANO —

ALL'INIZIO di via Marzabotto, a Ozzano, c'è un piccolo parcheggio e, se si arriva intorno a mezzogiorno, è possibile lasciarsi guidare dal profumo di frolla appena sfornata che conduce dritto dritto alla

bottega dietro l'angolo. Per chi immaginasse di trovare all'opera un'anziana signora intenta a cucinare biscotti e stendere la pasta con un lungo mattarello, la sorpresa sarebbe davvero grande. Maga dei tortellini e delle tagliatelle fatte in casa è la giovane Angela Traldi, proprietaria del negozio 'Delizie di pasta', uno dei pochi posti rimasti come memoria storica della tradizionale cucina bolognese. Aperta da quasi un anno, la bottega corona il sogno della giovane sfoglina che, rinunciando all'idea di un ristorante

IN BOTTEGA
Tagliatelle e biscotti
dal sapore perduto
«Arrivano clienti
anche da Imola»

tutto suo per conciliare marito e famiglia, è riuscita a unire l'amore per la cucina con la passione per la sfoglina.

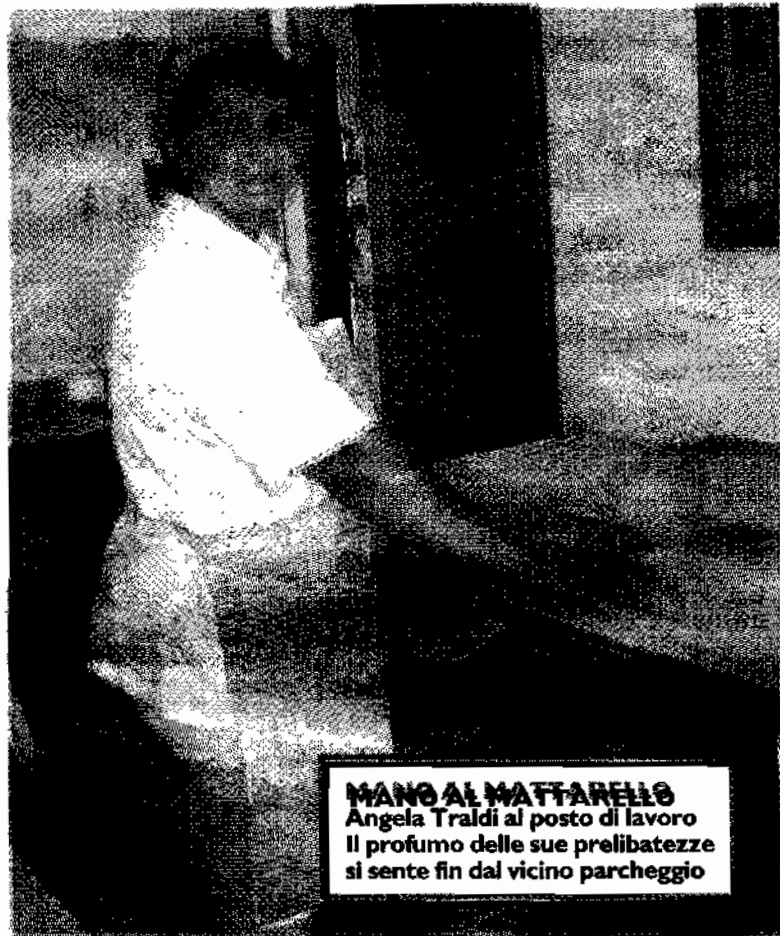
FU IL MARITO a spronarla a cambiare: «Mi aiutò a cercare un corso di cucina e poi, a trovare lavoro nelle mense e nei ristoranti».

L'incontro con Annamaria, proprietaria di un'antica trattoria in via Belle Arti a Bologna, le insegnò i segreti della cucina tradizionale, fino al corso gratuito, organizzato

dalla Provincia, la scorsa estate. «Arrivai che avevo già esperienza — racconta — ma imparai ancora meglio che cosa significasse il lavoro di sfoglina professionista. Questo mi spronò a iscrivermi a un corso professionale alla 'Vecchia scuola bolognese' per imparare tutti i trucchi della cucina, dagli arrostiti alle lasagne». E oggi, a quasi un anno dall'apertura della

sua bottega, il bilancio è positivo: «Tutti i miei prodotti, dalla pasta fresca ai primi piatti, fino alle torte e ai biscotti da forno, sono realizzati con ingredienti naturali e nel pieno rispetto della tradizione. Soprattutto gli anziani mi hanno dimostrato un vero interesse nel riscoprire i sapori di quando erano bambini. In molti arrivano anche dai paesi vicini o addirittura da Imola. La stessa cosa, purtroppo, non vale per i giovani che, forse abituati ai prodotti del supermercato, se non sono in zona, non vengono ad acquistare nel mio negozio».

QUESTIONE DI CULTURA alimentare, spiega Angela, ma anche un «vero peccato» aggiunge — se si pensa che alcuni di loro non hanno mai sentito il vero gusto delle tagliatelle fatte in casa e, quando ne hanno l'occasione, ne rimangono estasiati». E per il futuro? «L'idea di espandersi c'è, ma occorre aspettare il momento opportuno».



MANO AL MATTARELLO
Angela Traldi al posto di lavoro
Il profumo delle sue prelibatezze
si sente fin dal vicino parcheggio