

## I GARGANELLI IMOLESI

La ricetta di questa preparazione di pasta fatta in casa, tipica romagnola - più precisamente dalla zona di Imola - non si trova nel mio libro *“La cucina di casa nostra”*, per il semplice motivo che in casa nostra non si facevano.

È abbastanza strano che, pur gravitando - culinarmente parlando - in parte anche verso l'area romagnola con la quale confina, a Mantova e nella sua provincia, sia poco usato questo piatto, quando non addirittura sconosciuto.

È possibile che ciò sia legato al fatto che, per il confezionamento, è necessario utilizzare degli strumenti che non si trovano facilmente nelle nostre campagne - e quando si trovano sono alquanto diversi - il famoso “pettine”, che originariamente serviva per tessere, assieme ai “fuselli”, bacchette lunghe e sottili che servivano per filare la canapa e che, terminato il compito, si usavano per accendere il fuoco.

Tralasciando il particolare che trovo questo piatto eccellente e che quindi merita una trattazione, mi preme ricordarlo anche perché, ancora una volta, trova conferma quanto vado spesso dicendo, cioè che le ricette della grande cucina e/o della grande tradizione, non sono un frutto maturato nelle cucine della gente povera - anche quando nate incidentalmente - ma vedono la loro origine in ambienti “ricchi”.

Ambienti dai quali, per molte vie, fuoriescono, per diventare dominio della popolazione locale che poi le manipola e le adatta (come vedremo) alle proprie esigenze, ma decretandone così definitivamente il successo consentendo, a quelle “invenzioni”, di giungere sino a noi.

Leggenda e tradizione vogliono, infatti, che la preparazione dei garganelli sia nata per caso, ad opera di una cuoca che lavorava nelle cucine del cardinale Cornelio Bentivoglio (1668 - 1732, della celebre famiglia che esercitò, con alterne vicende dal 1401 al 1512, la signoria su Bologna); cuoca che stava preparando dei cappelletti o tortellini, ma che, essendo rimasta priva del ripieno (pare mangiato da un animale domestico), aveva pensato di utilizzare quegli strumenti, che erano a portata di mano, per conformare i quadratini della sfoglia in altro modo e poterli così presentare e servire nel brodo di cappone già pronto.

Non si sa se, a questa cuoca, si debba far risalire anche l'attribuzione del nome di “garganelli” che deriva dalla forma che assumono - rigati trasversalmente - che li fa assomigliare ad una trachea - in particolare a quella del pollo, cui era facilmente paragonabile, per chi aveva pratica di cucina - che deriva dal termine latino tardo “*gargāla*” (trachea) trasposto in forma semidialettale (vedi anche l'italiano: bere a garganella).

Pare che quella cuoca abbia riscosso un grande successo, tanto che la preparazione si diffuse rapidamente, ma nella più economica forma “asciutta” (dato che il cappone e il relativo brodo non erano alla portata di tutti), conditi poi con vari ragù, per preparare i quali era possibile utilizzare scarti e avanzi, molto più economici.

Passiamo ora alla ricetta ricordando, come dicevo all'inizio, che per prepararli nella forma tipica è necessario munirsi di due strumenti: il cosiddetto “pettine” e il “fusello”.

Strumenti di cui io ho avuto la fortuna di entrare in possesso grazie all'interessamento di amici imolesi che vivono a Boston e che, nel corso di un loro viaggio in Italia, hanno fatto in modo di procurarli per me.

Quindi non è un caso se io ora vengo a parlarvi di questo particolare piatto.

*È però possibile ottenere qualche cosa di molto simile, utilizzando un normale pettine e una semplice matita, solamente che il diametro (che sarà più grande) e la rigatura (che dipenderà dal tipo di pettine) saranno diversi da quelli tradizionali.*

Dosi per 6 persone

400 grammi di farina  
4 uova (extra large o jumbo)  
una manciata di formaggio grana grattugiato (possibilmente invecchiato almeno 18 mesi)  
un pizzico di noce moscata

A commento degli ingredienti, devo dire che potreste trovare ricette più “povere” dove, nell'impasto, non sono impiegati il formaggio grana e la noce moscata; questo torna a conferma che il piatto ha un'origine non popolare, infatti, entrambi questi ingredienti erano, un tempo, assai costosi e accessibili solo alle classi agiate.

Si procede a preparare l'impasto come di consueto, mettendo nella “fontana”, quasi subito, sia il formaggio grana che la noce moscata e, una volta ottenuto il panetto di pasta, ricordate che sarebbe buona cosa avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per una trentina di minuti, per consentire al glutine e all'acqua, comunque contenuta, di svolgere il loro ruolo.

Trascorso questo tempo procedere a tirare la sfoglia come di consueto e a tagliarla in quadratini di circa 4 o 5 centimetri di lato (dipende dai gusti) e poi, appoggiandoli uno alla volta (brave massaie riescono ad arrotolarne anche più di uno alla volta) in posizione trasversale (come la classica figura del rombo) sul pettine e arrotolandoli sul bastoncino mentre si esercita una lieve pressione, in modo che rimangano i segni del pettine.

Sfilarli delicatamente dal bastoncino e metterli ad asciugare su di un canovaccio pulito.

Una volta asciugati, i garganelli sono pronti, cuoceteli in acqua salata come qualsiasi altra pasta all'uovo e conditeli con ciò che più vi piace, io consiglio un buon ragù alla bolognese, oppure di selvaggina o, se volete, potete anche prepararli in forma pasticciata, al forno, con ragù di carne, tartufi, formaggio grana e besciamella.

Potete inoltre prepararli alla maniera originale, cotti in ottimo brodo di cappone e accompagnati da altro formaggio grana grattugiato.

Inutile dire che vi sembreranno migliori se, durante il pasto, li inaffierete con ottimo e giovane Sangiovese di Romagna.

Il mantovano