

Rosa di Cappelletti su vellutata di zucca

#pecorinoromano

Testo di presentazione per Progetto SFIDE

Il senso di questa ricetta va ricercato nel tentativo di integrare in modo armonico tradizione e novità. Per sposare l'anima della Romagna, da sempre legata da radici profonde alle sue usanze, abbiamo voluto unire la tradizione del cappelletto con l'innovazione del colore, l'equilibrio di sapori dato dalle note intense del pecorino abbinate alla delicatezza della zucca.

I cappelletti: un piatto della tradizione

I cappelletti sono un formato di pasta all'uovo ripiena della tradizione romagnola. Dopo essere stata stesa, la sfoglia di pasta viene tagliata in quadrati o cerchi, al centro dei quali viene posto il ripieno; viene poi piegata in due a triangolo unendo le estremità intorno a un dito della mano. Il nome deriva proprio dalla loro forma caratteristica che ricorda appunto un cappello.

I cappelletti vengono serviti tradizionalmente in brodo di carne (di cappone, di pollo, di manzo), ma possono essere presentati asciutti o con vari condimenti.

Le origini della ricetta, molto diffusa su base territoriale, sono antiche, tradizionalmente e storicamente legate all'Emilia-Romagna. Alcune fonti recenti collocano specificamente il cappelletto nell'area del triangolo Cesena-Ferrara-Reggio Emilia. La ricetta tradizionale dei cappelletti prevede, tra gli ingredienti del ripieno, carni di pollo, maiale, vitello o manzo (oltre a guanciale e cotechino), parmigiano, uova e noce moscata. La sfoglia non richiede particolari componenti che la differenzino da quella preparata per tutti gli altri tipi di pasta ripiena.

I cappelletti (*caplét* in dialetto) sono molto diffusi in Romagna; la ricetta cambia leggermente in quanto il ripieno può essere a base di carne o di formaggi, a discrezione del cuoco. La tradizione prevede formaggio unito a petto di cappone o anche solo formaggio (tipologia di ripieno conosciuta come *compenso*). Secondo l'usanza tipica romagnola, i cappelletti in brodo, anche se vengono consumati tutto l'anno, non possono mai mancare durante il pranzo del giorno di Natale.

La nostra ricetta

INGREDIENTI

Impasto

g. 400 di farina
3 uova
1 rapa viola
sale q.b.

Ripieno

g. 300 di ricotta
g. 35 di pecorino
1 uovo
pepe q.b.
noce moscata q.b.
sale q.b.

Vellutata

g. 200 zucca
1 porro

PROCEDIMENTO

Preparare la purea di rapa viola, dopo averla cotta, frullandola con un mixer ad immersione. Mettere su un tagliere la farina formando una montagnola, al centro della quale creare uno spazio per porre le uova, la purea di rapa e il sale.

Impastare il composto a mano o con l'aiuto di una impastatrice fino a ottenere un impasto liscio e di colore omogeneo.

Creare una pagnotta e farla riposare per 30 minuti coperta da un canovaccio.

Stendere l'impasto in sfoglie sottili con l'ausilio di una macchina per sfoglie o con il mattarello.

Dividere una alla volta le sfoglie in quadrati (le dimensioni dipendono dal risultato che si desidera ottenere) e porre al centro di ognuno una giusta dose di ripieno (preparato semplicemente amalgamando insieme tutti gli ingredienti dai quali è formato), anch'essa decisa in modo arbitrario. Procedere poi con il dare la caratteristica forma del cappelletto alla pasta; ripiegare le estremità opposte, ottenendo così un triangolo, poi unirle tirandole da una parte e appiattirle in modo accurato per evitare che i cappelletti si aprano durante la cottura.

Per la vellutata, cuocere la zucca tagliata a cubetti con il porro in una piccola quantità di acqua, fino a completa cottura. Poi frullare tutto con un mixer a immersione.

Adagiare infine i cappelletti sulla vellutata e completare il piatto con una spolverata di pecorino.

Pecorino Romano DOP

La storia del Pecorino Romano ha origini millenarie. Già nel 48 a.C. Virgilio racconta che il consumo giornaliero imposto ad ogni soldato romano era di 27 grammi al giorno.

Grazie alle sue proprietà nutritive e alla facilità di trasporto e di conservazione, la sua tecnica di lavorazione si diffuse nei secoli in Toscana e Sardegna, rimanendo però il Lazio la regione di maggiore produzione.

Più recente è il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta), la certificazione che il Pecorino Romano ha ottenuto nel 1996.

Oggi il Pecorino Romano viene prodotto nel Lazio, in Sardegna e nella provincia di Grosseto, territori nei quali esistono le condizioni ideali per la sua realizzazione: razze ovine autoctone, pascoli incontaminati e ricchi di erbe aromatiche che regalano al prodotto l'intensità del gusto che lo caratterizza.

È un formaggio nutriente, genuino, ricco di proteine e ad alta digeribilità. La crosta è sottile e dal color avorio; la pasta è dura e compatta o, a volte, leggermente occhiata e il suo colore varia dal bianco al paglierino. Il gusto è aromatico e tendenzialmente sapido, con un retrogusto che sfocia nel piccante.

Il periodo di stagionatura è di circa 5 mesi. Le forme sono cilindriche, con un peso che può variare dai 20 ai 35 kg; l'altezza dello scalzo è compresa fra i 25 e i 40 cm e il diametro del piatto tra i 25 e i 35 cm. Sullo scalzo viene impresso il marchio all'origine, un rombo con angoli arrotondati e all'interno la testa stilizzata di una pecora, recante la dicitura "Pecorino Romano".

Rivisitazione del piatto

Nella preparazione di questo piatto abbiamo voluto aggiungere innovazione e colore alla tradizione che ci è stata trasmessa dalle nonne e che caratterizza la nostra terra. Ci siamo concentrati sull'aspetto dell'estetica e dell'originalità, aggiungendo la barbabetola all'impasto per conferire alla pasta un colore violaceo, in contrasto con la vellutata a base di zucca dal vivace colore arancione. L'abbinamento di queste due tonalità cattura lo sguardo di chi lo osserva rendendo il piatto più interessante e invitante rispetto a quello tradizionale.

La ricetta originale prevede che i cappelletti vengano serviti con brodo di carne, mentre noi abbiamo deciso di servirli asciutti su un letto di crema di zucca, in quanto riteniamo che questa si sposi perfettamente con il nostro ripieno, costituito di soli formaggi e quindi privo di carne, come suggeriscono alcune tradizioni meno conosciute.