



**Emma Artusi**  
di anni 20  
di Maserà di Padova (Pd)

In collaborazione con



di Casalserugo (Pd)

**Davanti a tutto c'è la sapienza, l'abilità e la conoscenza della risorsa umana, che da sempre rappresenta il valore aggiunto di ogni buon prodotto**



La Wigwam  
Local Community  
Terre Carraresi - Italy

## GLI ARTUSI, LA FAMIGLIA DELLA PASTA FRESCA, COME IN CASA

*Quando la creatività e la passione incontrano la gastronomia, sortiscono capolavori d'arte che fanno l'Italia grande nel mondo*

**B**uongiorno a tutti, mi presento, mi chiamo Emma, ho vent'anni e frequento il primo anno della facoltà di Scienze Politiche, Relazioni Internazionali e Diritti Umani all'Università di Padova. Scusate non ho specificato bene, mi chiamo Emma, Emma Artusi e scusate se è poco!

Ma non fraintendete questo mio slancio d'entusiasmo con-

dito da un'abbondante dose d'orgoglio con peccato di presunzione, perché in realtà ciò che mi rende particolarmente fiera di indossare questo cognome, proprio come un prezioso abito da sera, è il fatto che è preceduto da una storia affascinante che ha attraversato gli ultimi due secoli di storia e filosofia culinaria, tra tradizione e innovazione, abbia fatto un bel giorno,

da precursore ad un'idea che frullava innocentemente, ma con fermento, nella testa di un ragazzino di diciassette anni, che aveva poca voglia di studiare ma un talento straordinario e potente che lievitato nella sua testa, gli ribollì nelle vene e si materializzò attraverso le sue mani.

Sto parlando di **Alberto Artusi, un maestro artigiano della pasta fresca che**



con le sue mani e la sua passione ha plasmato un sogno e deliziato palati di tutto il mondo: mio papà.

Ma facciamo un passo indietro per capire bene chi era e cos'aveva in mente quel giovane Alberto di fine anni '90. Mio padre non era certo quello che si dice uno studente modello, non dava quelle soddisfazioni canoniche che un genitore si aspetta. La sua inclinazione era più che altro indirizzata verso la manualità, le performance e le attitudini, su cui spiccava maggiormente e con estrema facilità.

Nei caldi pomeriggi d'estate lo si poteva trovare in officina a maneggiare un cilindro per capire come aumentare la velocità del suo Sì o a smontare, modificare e a rimontare qualche pezzo di ricambio. Era perlopiù un personaggio molto pratico e ingegnoso, ma poco studioso. Proprio per questo motivo, non trovando le soddisfazioni utili per percorrere con diligenza un percorso scolastico, sollecitato dalla famiglia a non poltrire sui banchi di scuola, entrò senza troppa timidezza nel mondo del lavoro a soli sedici anni. Pochi anni dopo anche il fra-



tello minore, Enrico, avendo la stessa passione per la pratica rispetto alla teoria dei libri, lo affiancò in quell'affascinante mestiere di pastaio.

Entrambi erano cresciuti in una famiglia dove i valori legati al lavoro, visto come diritto ma soprattutto come dovere se non si aveva voglia di produrre sui banchi di scuola, rendeva liberi e indipendenti, giovani menti, ardenti di bruciare le tappe dell'autonomia. Da questa passione, che celebrava le sue origini dall'amore per il buon cibo, e dopo aver avuto

letteralmente le mani in pasta e imparato il mestiere in un laboratorio di pasta fresca, con una buona dose di coraggio e di intraprendenza, i fratelli Artusi diedero forma inizialmente a un piccolo ma ambizioso negozio con laboratorio annesso in zona Guizza a Padova.

Squisitezze condite di non poca fantasia e iniziativa fecero ben presto strada nei gusti raffinati dei padovani tanto che nel 1998 inaugurano il loro secondo negozio acquistando la bottega dello storico *Pastificio Nello*, inaugurato negli anni '50 nel cuore del salotto storico della città patavina. È proprio qui, nella galleria "sotto il salone" del Palazzo della Ragione, che ha origine tutto: gli stessi odori buoni giunti dalla campagna di primo mattino, i profumi delle spezie, delle derrate e delle farine nei sacchi di iuta, i colori che si rincorrono da una bancarella all'altra, il gusto di incontrarsi e riconoscersi ... e nonostante tutto sia rimasto come un tempo, i fratelli Artusi promuovono la tradizione strizzando l'occhio al futuro e mantenendo la tecnologia al servizio della tradizione.



Gli anni scorsero veloci e pur senza snaturarsi rinnovarono il punto vendita in galleria accogliendo le nuove tendenze del mercato garantendo allo stesso tempo la qualità di sempre. Nasce così "De Bojo" di Artusi Pastificio Italiano, un brand che presto rimbalzerà tra tutte le città del mondo portando la vera tradizione italiana di pasta fresca all'uovo. Per riuscire ad avere una testimonianza più autentica e pura possibile ho deciso di fare qualche domanda direttamente a mio papà.

**Emma:** *papà con un cognome così importante, e che ti lega indissolubilmente a ciò che ogni giorno porti nelle tavole di chi vi sceglie, ti sei mai sentito la responsabilità nel portare avanti il messaggio "dell'arte di mangiar bene" del celebre Pellegrino Artusi?*

**Alberto:** certo, dal primo giorno di lavoro. So di avere un cognome che pesa in fatto di cultura culinaria e cerco ogni giorno di onorarlo scegliendo con cura e attenzione ogni ingrediente, rispettando in pieno anche la tipicità e la provenienza utilizzando materie prime italiane, compresi prodotti di consorzi DOP e



IGP. Aggiungo, inoltre, che siamo autorizzati dagli stessi Consorzi per garantire al consumatore la vera provenienza degli ingredienti indicati in etichetta. E ti dirò di più Emma, pizzicati dal desiderio di conoscere l'origine che ci legava allo scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, dopo varie ricerche, abbiamo con soddisfazione avuto la conferma di far parte del ceppo veneto.

**Emma:** *papà, qual è la cosa più importante che hai imparato dal tuo lavoro?*

**Alberto:** la cosa più importante che ho imparato dalla

mia esperienza di artigiano del cibo è il sentimento della passione. Passione significa accostarsi al lavoro con una speciale concentrazione, osservare la naturalità dei colori delle materie prime, sentire i profumi della farina e degli impasti per percepirne le caratteristiche organolettiche, seguire con dedizione il ciclo produttivo verificandone puntualmente gli esiti. Davanti a tutto c'è la sapienza, l'abilità e la conoscenza della risorsa umana, che da sempre rappresenta il valore aggiunto di ogni buon prodotto.

Quando ogni mattina entro nel nostro pastificio, lo faccio con lo stesso entusiasmo del mio primo giorno lavorativo e ogni sera, quando esco, porto con me la soddisfazione di aver fatto le cose per bene, con la passione di sempre. E questo mi ripaga. E appaga. Sempre.

**Emma:** *durante la vostra storia, tua e dello zio Enrico, avete sempre messo al primo posto la qualità dei vostri prodotti e delle materie prime utilizzate...quanto conta la filosofia dell'"alfabeto della qualità" per voi?*



**Alberto:** il territorio è alla base della nostra qualità. Dalla farina alle uova per la pasta alle materie prime per gli impasti, utilizziamo solo ingredienti italiani, privilegiando quelli di filiera corta. Un preciso impegno per valorizzare le tipicità di territorio e sostenere un'agricoltura vocata alla biodiversità e alla sostenibilità dell'ambiente. Un'assunzione di responsabilità nei confronti del consumatore, della sua esigenza di portare in tavola cibi di cui si conosce tutta la storia, sani e ricchi di gusto. Ogni buon prodotto nasce da una certificata selezione delle materie prime utilizzate. Gli ingredienti cardinali che ci guidano sono: grano italiano, uova di galline allevate a terra, Parmigiano Reggiano, ricotta fresca di latte italiano.

**Emma: da sempre conferite anche un posto d'onore alla cultura e tradizioni culinarie venete...**

**Alberto:** ci sono i paesaggi del mondo nel Veneto: le lagune e i litorali dell'Adriatico, le campagne della pianura Veneto-Padana, laghi e fiumi di suggestiva bellezza, le colline e le alture della fascia prealpina, le Dolomiti patrimonio dell'Unesco: un incontro tra bellezza e bontà che dà vita a prodotti dal gusto autentico e "di casa". Il Veneto è una regione ricca di materie prime di altissima qualità e di vasta gamma che ci permettono di ricavarne prodotti unici, come i *Cappellacci rigorosamente fatti a mano con radicchio di Chioggia IGP e formaggio Crucolo o con Mazzancolle e Salicornia, con branzino e patate, o Prosciutto di Sauris e formaggio Piave Dop, con mozzarella di bufala campana DOP, ma non possiamo citarli tutti o vi toglierei il gusto di scoprirli da soli, ma potete sbirciare dal nostro sito!*

## CAPPELLACCI RIPIENI CON ZUCCA FRESCA E CREMA DI RICOTTA E MANDORLE



**U**na precisazione importante: i "Cappellacci ripieni di zucca" del Pastificio Artusi sono fatti a mano, sono molto grandi e pieni di un abbondante e gustoso ripieno (ben il 70% è zucca fresca) per cui basterebbe condirli con un po' di burro ed una spolverata di parmigiano per godere di un piatto saporito ed originale. Optando per un condimento più ricco ed una preparazione più elaborata, si deve stare molto attenti a bilanciare il gusto dolce del ripieno di zucca dei Cappellacci con qualcosa di più agro ed io ho usato la scorza di un limone finemente grattugiata.

1. Mettete a bollire l'acqua, salatela e, nel frattempo preparate la semplice crema.
2. In un padellino mettete a cuocere le carote tagliate a pezzetti con un po' d'acqua e 3 foglie di salvia fresca. Quando sono morbide mettetele nel bicchiere del tritatutto insieme alle mandorle, alla ricotta, al parmigiano, al pepe nero, la scorza di limone e la noce moscata. Tritate sino ad ottenere una crema della consistenza giusta, aggiungendo ricotta se serve e eventualmente allungandola con un po' di acqua di cottura.
3. Mettete la crema nel padellino con un tocchetto di burro (io preferisco usare metà burro e metà olio d'oliva) a fuoco basso mescolando bene mentre la i cappellacci terminano la cottura (in 5 o 6 minuti).
4. Preparate i piatti da portare in tavola mettendo un po' di crema sul fondo di ognuno di essi.
5. Scolate i Cappellacci ripieni e metteteli nei piatti, ricoprendoli immediatamente con la crema di ricotta, spolverando tutto con un po' di parmigiano, noce moscata e guarnendo con delle foglioline di salvia fresca.

**La ricetta è davvero semplice e, tutto sommato, l'arricchimento della crema era quasi non necessario visto il gusto delizioso dei cappellacci freschi del Pastificio Artusi che anche con questa pasta fresca ha confermato l'alta qualità dei suoi prodotti e la cura con cui vengono preparati.**

Poi ci sono i rinomati *Bigoli al torchio trafiletti al bronzo*, ottimi abbinati ad un sugo di ragù d'anatra. Per rimanere legati al nostro territorio proponiamo i "*bigoi mori*" al torchio trafiletti al bronzo con farina integrale macinata a pietra. Sono i famosi "*bigoi in salsa*" che rappresentano il cuore di una cultura, che nasce dalle usanze del popolo, conditi con un sugo di acciughe e cipolla, trasformano una pietanza "di magro" che veniva consumata durante le viglie (di Natale, Venerdì Santo e il mercoledì delle Ceneri) in una ricchezza di tradizione tutta Veneziana e Veneta.

**Emma:** *papà, sei stato esau-*  
*stivo e molto profession-*  
*nale, grazie, ma per fini-*  
*re vorrei che mi dicessi*  
*come vi definireste con*  
*una frase?*

**Alberto:** amore, siamo artigiani moderni, rinnoviamo il passato coltivando il futuro, per le nuove generazioni di cui fai parte anche tu. In fin dei conti siamo quello che mangiamo, meglio cominciare da piccoli per crescere in salute!

**Emma:** *e allora buon pranzo a tutti!* ■

© Riproduzione riservata

## SPIEDINI DI TORTELLINI ARTUSI FRITTI CON SALSA ALLA PANNA E GRANA PADANO



**P**er preparare gli spiedini di tortellini fritti con salsa alla panna e grana padano lessate i tortellini nel brodo e scolateli quando saranno bene al dente; lasciateli intiepidire ben divisi tra loro, in modo che non si attacchino l'uno con l'altro. Realizzate ora la salsa: mettete in un pentolino la panna, fatela scaldare a fuoco basso, aggiungete il latte e portate il tutto lentamente ad ebollizione.

Unite il Grana padano e mescolate con l'aiuto di una frusta fino a farlo sciogliere completamente, quindi aggiungete la noce moscata grattugiata e il pepe. Continuate a mescolare fino a quando il composto si sarà addensato, poi aggiustate eventualmente di sale, spegnete il fuoco e mettete la crema ottenuta da parte. Ora iniziate a comporre gli spiedini: inflateli i tortellini per ogni stecco di legno, fino ad ottenere un totale gli spiedini, e metteteli da parte. In una terrina sbattete un uovo con una forchetta e spennellatelo su ciascuno degli spiedini di tortellini, che poi passerete nel pangrattato.

Friggete gli spiedini nell'olio bollente per 1 minuto, rigirandoli affinché si indorino su entrambi i lati, poi adagiateli a scolare su un vassoio ricoperto con carta assorbente da cucina; successivamente disponeteli su un piatto da portata. In una ciotolina mettete la salsa al formaggio, che servirete affiancata da un cucchiaino: ogni ospite ne cospargerà a piacimento gli spiedini, prima di consumarli. Non è possibile conservare questi spiedini perché perderebbero la loro croccantezza.