

10 Aprile 2015

La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio "La Contrada" Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo»





Un pastificio dalla storia particolare, o meglio, con una storia recente molto interessante

e ancora tutta da scrivere.

I protagonisti sono due: Ivan e Maria Luisa, i due attuali giovani conduttori di questa piccola attività. «Io ho fatto per anni l'operaio metalmeccanico – spiega Ivan – e, durante le vacanze estive, tre anni fa mi sono recato in Sardegna. Nell'ostello dove pernottavo ho incontrato Maria Luisa, originaria di Madrid, in vacanza per fare trekking. È stato un colpo di fulmine. Sono tornato a casa e per un anno abbiamo viaggiato entrambi per vederci il più possibile, poi, un anno e mezzo fa circa, ci siamo sposati in Andalusia».

E in tutto questo cosa c'entra il pastificio? La madre di Ivan da tempo gestiva il pastificio e, quando i due giovani dovevano decidere in quale luogo stabilirsi, se in Italia oppure in Spagna, non si sono lasciati sfuggire l'opportunità di gestire il pastificio di famiglia, mettendosi in gioco totalmente. «Io lavoravo come maestra alle scuole elementari – dice Maria Luisa – e, se qualcuno anche solo 4 o 5 anni fa mi avesse detto che ora avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo».

Un po' di incoscienza, la voglia di fare qualcosa insieme e poco tempo per imparare: Ivan alla pasta e Maria Luisa in cucina. Entrambe le attività sono funzionali alla richiesta della piccola rivendita. La produzione di pasta si dedica essenzialmente al fresco: casoncelli, ravioli ripieni di ricotta e spinaci, tortellini e poco altro. Poi la sfoglia, con cui produrre i vari formati di pasta lunga. In negozio si possono acquistare anche gnocchi, torte salate e dolci preparati in proprio. Tra i primi piatti si trovano le lasagne, le crespelle e i pizzoccheri che Maria Luisa ha imparato a preparare dalla madre di Ivan.

Un'esperienza appena iniziata, tutta da costruire. L'impegno, la creatività, il coraggio e, come detto, quel pizzico di incoscienza sono gli ingredienti che, se mescolati bene, possono portare a grandi risultati.