

Io sono pasta!

Uno slogan? Un incipit? Una provocazione?

Non so rispondere ma Io, sono veramente pasta.

Da dieci anni ormai, ho perso parte della mia identità per essere identificata con il formato di pasta che ho inventato.

Per strada, nei negozi che frequento con gli amici, a tavola e non, non sono più Flavia ma ...la signora degli imbutini!

Alle ultime votazioni non riuscivano a trovarmi negli elenchi elettorali perché concentravano la ricerca su Flavia imbutini!!!!

Non è un gioco ma il risultato di questi anni di impegno, impiegati nel promuovere gli imbutini, il nuovo formato di pasta che dove vivo è diventato il prodotto tipico, e nella Città Metropolitana si è meritato la DECO, come prodotto di eccellenza.

Giornalisti venuti dalla Germania, incuriositi da questo nuovo formato mi hanno chiesto con quale coraggio pensavo di proporre un nuovo maccherone in Italia, a Bologna la patria della pasta fresca.

L'equivoco è proprio in questa domanda.

In quale altro luogo si potrebbe inventare un nuovo formato di pasta se non in Italia?

Da bambine ti insegnavano come realizzare i formati tipici della tua regione.

Ogni famiglia ha i suoi segreti, le modifiche che le nonne hanno tramandato trasformano le preparazioni in piatti unici.

I formati canonici erano e rimangono appannaggio dei grandi chef o delle nobili famiglie, custodi delle più rigide e prestigiose tradizioni.

Il mondo della pasta è immenso, ramificato e scorre come un fiume in piena in ogni angolo della terra.

Grandi marchi, piccoli pastifici, ristoranti, botteghe. Artigiani che con le mani e il mattarello trasformano uova e farina in prodotti iconici che non hanno più bisogno di presentazioni.

Italia è pasta in tutte le possibili declinazioni.

Italia è pasta negli occhi di chiunque in qualsiasi latitudine pronuncia questa parola, occhi che si illuminano e materializzano il nostro paese in una delle poche immagini che sono patrimonio comune nel mondo.

Un formato dietro l'altro, piccoli mattoncini che sovrapponendosi hanno creato un monumento al nostro paese.

Io sono solo un microscopico pezzetto di questa storia e la soddisfazione che mi da questa consapevolezza è così grande da ripagarmi di tutto l'impegno che ho dedicato al progetto imbutini.

Una storia dal sapore antico, quello di una volta, che dalla mia cucina, dopo chilometri di sfoglia, con l'aiuto e l'incoraggiamento di tantissime persone e di un intero paese è diventata De. Co. Bologna, una storia che non si ferma, evolve e rende viva e attuale la tradizione e ha un gustoso sapore di pasta.