



STRICHETTO BOLOGNESE

Gli strichetti bolognesi rientrano nel novero delle specialità tipiche e tradizionali della cucina bolognese. Il 10 giugno 2019, l'Accademia della Cucina Italiana supportata dalla "Confraternita dello Strichetto", ha voluto quindi codificare e depositare la sua ricetta presso la Camera di Commercio di Bologna.

Originariamente gli strichetti venivano utilizzati nel bolognese non tanto per le mense nobili o della ricca borghesia ma soprattutto per una mensa povera, con un uso prevalente nella bassa contadina, perché piatto di recupero e di facile preparazione. Gli strichetti costituivano un alimento per chi lavorava i campi o nelle risaie: venivano posti nella parte inferiore della gamella già cotti e conditi mentre, in un apposito spazio sotto al coperchio, si riponevano la frittata o le patate lesse; non certo la carne.

Questi ritagli si ottengono partendo dalla classica forma ovoidale di una normale sfoglia di farina e acqua secondo la classica ricetta (ingredienti per 4 persone: farina bianca 00 gr. 400, n. 4 uova intere, una presa di sale) con aggiunta di ortica o di spinaci per la variante verde; la sfoglia viene quindi tagliata in quadrati di 4-4.5 cm per lato.

Per dare la forma dello strichetto, è sufficiente una semplice pressione con indice e pollice nel centro della sfoglia per poi frastagliare i lembi con la spronella, la rotella tagliapasta.

Per condire gli strichetti bolognesi si usava, e si usa, il normale ragù bolognese o un sugo fatto con l'asparagina sia bianco che con l'aggiunta di conserva di pomodoro. Altro condimento tradizionale è quello con piselli, pancetta, panna e parmigiano.

Negli ultimi decenni per effetto dell'alto costo della manodopera nella ristorazione, il consumo di questa pasta si è dovuto orientare sempre più verso una tipologia di prodotto industriale. Oggi vengono chiamati "Farfalle" e proposte dai più rinomati produttori sia di pasta all'uovo secca sia di semola, recentemente realizzate anche con la farina di kamut.