

Palesio. Di cognome non fa Clerici, ma si chiama anche lei Antonella e in comune con la bionda conduttrice nazionale popolare ha la mania per le tagliatelle, «un pieno di energia, effetto vitamina» come recita l'inno della trasmissione «La prova del cuoco». Per Antonella Rambaldi, 35 anni, residente a Palesio di Castel San Pietro, nella tagliatella tirata a mano con il mattarello c'è una vera e propria filosofia di vita. «Vado a casa delle persone con il mio *matarèl* in spalla e condivido con loro la gioia di fare al *taiadèl* e i *turtlèn* con la *spoja tirè a man*» racconta nel suo sito internet www.letagliatellediantonella.it, come se l'idea di andare a casa di qualcuno per fare la sfoglia fosse la cosa più naturale del mondo.

Antonella sa «tirare» la sfoglia fin da quando era bambina. Ad insegnarle i trucchi per fare quella emiliana, «lunga e stretta» dice lei, è stata sua nonna. Negli anni ha partecipato a molte manifestazioni, come il «Mattarelo d'oro» dell'Antoniano di Bologna, dove è una presenza fissa ormai da dieci anni, o il «Tortellino d'oro», organizzato nel 2007 e 2008 alla Festa de l'Unità di Bologna. E' qui che ha avuto modo di conoscere anche il re della pasta fatta in casa, Giovanni Rana, presidente onorario della giuria. «Mi ha confessato - racconta ridendo - che quando ha voglia di tagliatelle buone, va a mangiarle dalle sue zie...».

L'idea di diventare una sfogliina a domicilio le è venuta due anni fa. «Tutto è iniziato nell'estate del 2007 - spiega -, quando sono diventata una *Wwoofer*, cioè una di quelle persone che trascorrono le loro vacanze nelle aziende agricole biologiche e biodinamiche, condividendo i lavori quotidiani in cambio dell'ospitalità. Mentre mi accordavo con il proprietario di una malga del Trentino, mi è stato chiesto di portare uno strumento musicale per la festa di ferragosto. Io ci ho pensato un po' su e, scherzando, ho proposto di portare il mio mattarello. Detto, fatto. Durante la festa ho preparato le mie tagliatelle e le signore del posto si sono offerte di pensare al condimento. Alla fine le abbiamo mangiate tutti insieme e si è creato un momento di condivisione molto bello. In più, essendo io

Le vacanze alternative di Antonella da Palesio

La filosofia della tagliatella

Una passione per la pasta fatta in casa, il vino e l'agricoltura biodinamica. Quella volta che le hanno rubato il mattarello da gara. Giovanni Rana e le zie...



NELLE FOTO, ANTONELLA RAMBALDI IMPUGNA IL SUO MATTARELLO «DA LAVORO» DAVANTI A UNA SFOGLIA APPENA TIRATA ALLA FATTORIA «LA CASTELLINA» IN TOSCANA; CON GIOVANNI RANA DURANTE IL CONCORSO «TORTELLINO D'ORO» ALLA FESTA DE L'UNITÀ DI BOLOGNA; IN TENUTA DA WWOOFER NELLA MALGA «RIONDERA» IN TRENTO

sommelier dal 2001, cerco sempre di abbinare i vini più adatti al tipo di sugo impiegato».

Da quel momento il mattarello è diventato un compagno inseparabile, sempre pronto a seguirlo in ogni suo spostamento in macchina. «All'inizio - prosegue - erano i miei amici a chiamarmi, poi la voce si è sparsa e adesso vengo contattata anche da persone che non conosco. Alcuni giorni fa, ad esempio, ero ospite di una famiglia in provincia di Ferrara».

Nella sua carriera da *Wwoofer*, un acronimo che, in inglese, indica coloro che frequentano le fattorie organiche in giro per il mondo, non sono mancati nemmeno gli imprevisti. «Durante un viaggio di ritorno in treno - prosegue Antonella - mi hanno rubato lo zaino con il mattarello. Lo zaino l'ho ritrovato poco dopo, l'unica cosa che mancava era proprio il mio mattarello. Peccato perché era quello lungo, da gara, con tanto di custodia di stoffa fatta a mano da mia nonna».

Ogni volta, per Antonella è un'esperienza nuova ed entusiasmante. «Mi diverto molto a coinvolgere i bambini - aggiunge - e mi dispiace che nelle famiglie di oggi, anche in quelle di origine contadina, si sia persa l'abitudine di preparare la sfoglia come una volta. E poi mi sento fare le domande più strane. Ci sono persone che rimangono perplesse quando arriva il momento di tagliare la sfoglia. Non saprebbero proprio come fare le tagliatelle. Pensano che sia necessario tagliarle ad una ad una, magari con il righello sulla sfoglia aperta...».

Fare la sfoglia a domicilio potrebbe anche diventare una vera e propria professione, ma Antonella, che fino al 2006 ha lavorato come magazziniera a Bologna, ha altri obiettivi. «Da due anni sto seguendo dei corsi per diventare una consulente in agricoltura biodinamica - conclude -, una metodica e una filosofia che non coltiva, ma cura la terra nel pieno rispetto della natura. Ma il mio vero sogno è arrivare a gestire una fattoria didattica biodinamica». Dove, perché no, insegnare ai bambini a fare le sue tagliatelle.