



Busiati

al pesto trapanese



Antonino Maniscalco



STORIA DELLA PASTA:

La pasta ha una storia molto antica e ricca di aneddoti che ha inizio 7000 anni fa, quando l'uomo, abbandonata la vita nomade, inizia a coltivare la terra, scopre il grano, impara a lavorarlo, raffina la macinatura, lo impasta con l'acqua, spiana l'impasto e lo cuoce sulla pietra rovente. Nel 1154, viene ritrovato un documento che è una sorte di guida turistica dove il geografo arabo Al-Idrin menziona un "cibo di farina in forma di fili" chiamato triyah che si confezionava in Sicilia.

Le busiate sono un tipo di pasta e rappresentano un piatto tipico della cucina trapanese fin dai tempi antichissimi. Il nome busiate prende origine dallo stelo sottilissimo (busa) di una pianta tipica della zona mediterranea. La busa si appoggiava sul bastoncino di pasta fresca che veniva "cavato" fino a formare la sua caratteristica forma a spira.

STORIA DEL PESTO :

Quando si parla di pesto, la Liguria è la prima regione chiamata in causa, il pesto alla genovese è sicuramente una delle specialità culinarie italiane più conosciute al mondo, carica di un'antichissima tradizione.

Eppure, sebbene la città di Genova abbia l'esclusiva sulla ricetta più nota e diffusa, esiste una variante del classico pesto che si chiama "pesto alla trapanese".

Il pesto alla trapanese è un piatto molto antico caratteristico della provincia di Trapani, nato dai continui scambi commerciali tra Italia e Oriente.

Durante i loro lunghi viaggi, le navi genovesi provenienti dall'Oriente usavano infatti sostare proprio a Trapani, da tempi immemori una delle città con uno dei porti più importanti di tutta la Sicilia, e qui introdussero la tradizione del pesto ligure, poi rielaborato dai marinari trapanesi e adattato ai prodotti della propria terra, il pomodoro e le mandorle.

Il risultato fu una ricetta tipicamente estiva e unica nella sua semplicità che dal pesto genovese classico si differenzia per l'utilizzo del pomodoro fresco e per il tipo di pasta tradizionalmente impiegata: le busiate

INGREDIENTI PER LE BUSIATE :

Per 4 porzioni :

Semola di grano duro rimacinato 400 g

Acqua 200 ml “circa”

Olio extra vergine d’oliva q.b.

Sale q.b.

PREPARAZIONE :

Per la preparazione delle busiate :

- Versare in una ciotola la farina con un pizzico di sale e l’olio extra vergine d’oliva “quanto basta”.
- Versare nel composto un po’ d’acqua a filo, procedere per un paio di volte fino a quando l’impasto diventa omogeneo.
- Fare riposare l’impasto in frigo per 30 minuti.
- Fatto questo stendere con le mani su un piano di lavoro l’impasto, formando un piccolo cilindro sottile lungo 8/10 cm.
- Formare le busiate con uno spiedino, metterle pronte su un vassoio e aggiungere la farina sopra.
- Cuocere le busiate “al dente”



INGREDIENTI PER IL PESTO :

Pomodori maturi 250 g
Basilico 50 g
Mandorle 50 g
Olio extra vergine d'oliva 100 gr.
Aglione 1 spicchio
Sale q.b.
Pepe nero q.b.
Pecorino siciliano q.b.

PREPARAZIONE :

Per la preparazione del pesto :

- Tritare l'aglio, il basilico e le mandorle.
- Aggiungere un pizzico di sale e pepe nero.
- Fatto questo aggiungere un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e mescolare.
- Pelare i pomodori mettendoli a bollire fino a quando la buccia si stacca facilmente.
- Quando i pomodori sono sbucciati le mettiamo a frullare.
- Aggiungere i pomodori e il tritato, mescolare il tutto e, a piacere, aggiungere un cucchiaio di pecorino siciliano mescolando sempre.



PREPARAZIONE DEL PIATTO :

- Quando la pasta è pronta aggiungiamo il pesto e la facciamo rosolare sulla fiamma per circa un minuto.
- Decorare il piatto con il basilico.

