

Fusilli di Felitto, il Pastificio Christian Cioffi



Christian Cioffi
di Marco Contursi

Non mi ero ancora ripreso da una scottante delusione in terra cilentana (ma si possono fare sott'oli con l'olio di mais ???) che ecco arrivarmi un messaggio su fb di un maestro pastaio cilentano che non conoscevo e che senza troppi giri di parole mi scrive :” Ho letto il suo pezzo sui problemi del Cilento, venga qui che le voglio far vedere che non è sempre così, un kg di fusilli è pronto per lei”. Cavolo, mi son detto, 1 kg di fusilli gratis non capita tutti i giorni!!! Certo, poteva essere una trappola di qualche cilentano incazzoso per farmi pagare le critiche (motivate) a taluni malcostumi locali, poi c’era da considerare che da casa mia a Felitto sono oltre 80 km, ma l’offerta era troppo ghiotta e decido di avventurarmi non senza aver caricato una confezione di ottimi pomodori san marzano Danicoop, uno dei miei biglietti da visita quando mi avventuro fuori zona.



signore all'opera

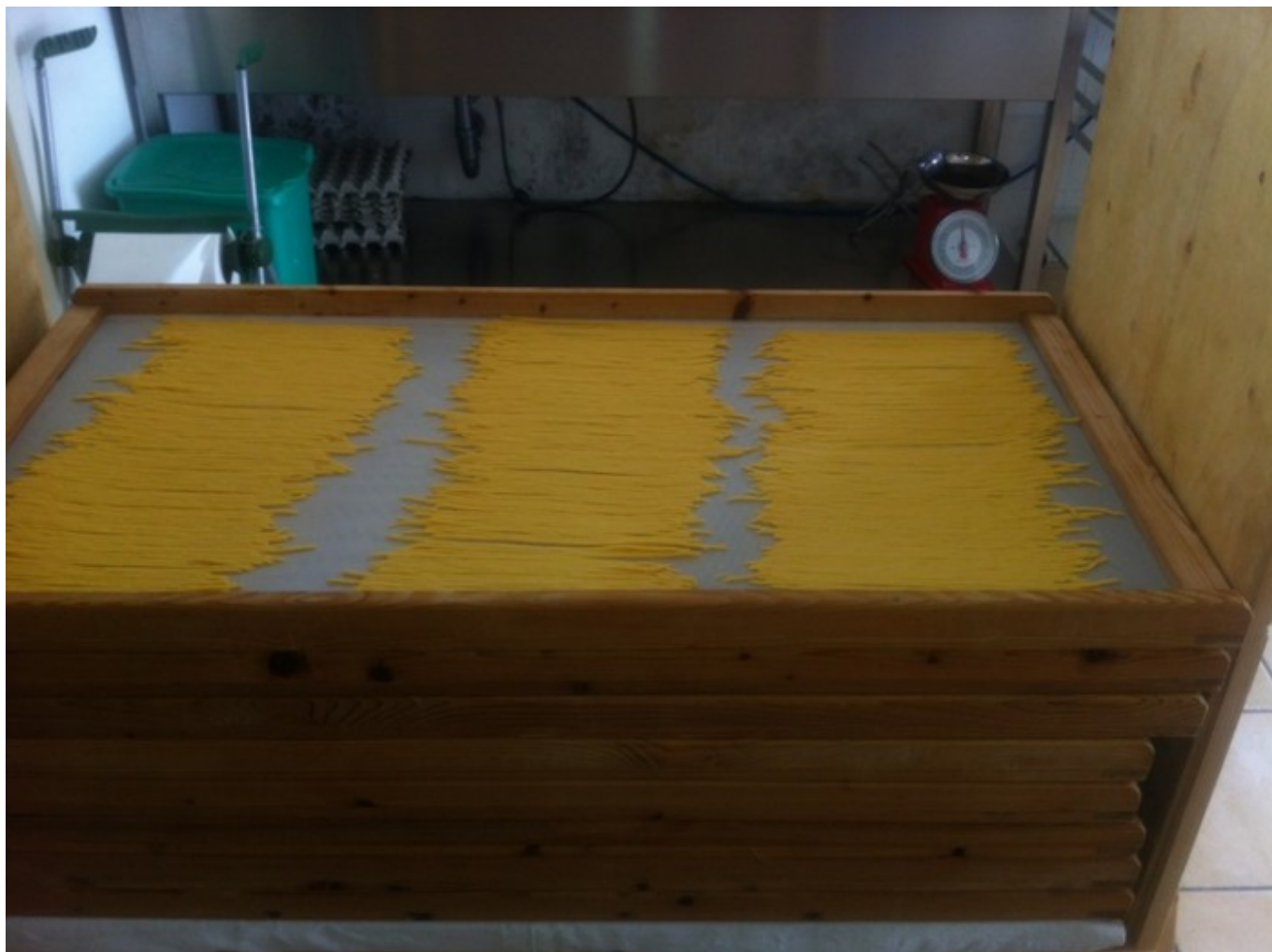
Mi accoglie Christian Cioffi, un ragazzo trentenne dall'aria simpatica con in mano il mio kg di Fusilli, almeno, mi dico, i fusilli esistono davvero e nella forma ricordano i bucatini. Mi racconta della sua immigrazione al contrario, dal nord (dove si erano trasferiti i suoi originari di Felitto) a sud e del desiderio di trasformare una antica tradizione locale in un lavoro, con la speranza di invogliare altri giovani ad apprendere la tecnica di cui sono depositarie le donne del paese. Acqua farina (purtroppo industriale, non avendo ancora trovato un mulino in zona che garantisca un approvvigionamento costante di farina locale) e 6 uova per kg di pasta, questi gli ingredienti uniti alle sapienti mani delle signore che collaborano con lui nel suo minuscolo ma attrezzato laboratorio. "Sai- mi dice - pur se molto abili, due signore non riescono a fare più di 10-15 kg al giorno di fusilli fatti a mano, capite quanto lavoro vi è dietro?". Capiamo, capiamo ma non posso non chiedergli di spiegarmi la differenza tra il fusillo di Gioi e quello felittese. "Cambia la

forma del ferretto usata, più grande a Gioi, ricavato da vecchi ombrelli, più piccola e meno sagomata a Felitto nonché il condimento, punta di vitello il primo, ragù di castrato il secondo con una generosa spolverata di cacio ricotta stagionato. Immane un generoso bicchiere di rosso locale ed una fetta di pane scuro cotto a fascine d'ulivo”.



l'arte di fare i fusilli

Attualmente i fusilli prodotti da Christian sono solo freschi, venduti in atmosfera modificata ma sta già pensando a come farli secchi per farli conoscere in tutta Italia. Non vi è attualmente a Felitto nessun altro laboratorio di pasta artigianale che lo produca garantendo la tracciabilità del prodotto a tutela del consumatore, mentre permane l'usanza di farlo in casa e di venderlo in vassoi di cartone con un po' di pellicola alimentare a coprire.



fusilli

Scendo a sera da Felitto, felice di aver conosciuto un ragazzo caparbio e lavoratore che ama la sua terra e le sue tradizioni, non sempre capito da chi lo circonda perché visto come il forestiero che rivela un segreto locale, senza capire che quella ricetta potrebbe essere una occasione di lavoro per tanti altri giovani. Dal 14 al 25 agosto c'è a Felitto la sagra dedicata a questa meraviglia locale, non perdetela.



fusilli imbustati

Io il mio piatto di fusilli l'ho condito con un ottimo ragù di salsiccia e tracchie e al posto del cacioricotta vi ho messo una generosa dose di peperoncino fresco. Capite perché sono sempre ardente? :-)

Il Fusillo sas di Christian Cioffi

Contrada Serre

Felitto

tel 08281962301- 3926416839