



PORTOGALLO

NICOLETTA MASETTO

A Lisbona l'arte delle mani in pasta

Entrambe architette, si sono conosciute a Lisbona. Nasce dalla loro inventiva «Mani in pasta», progetto culturale culinario creativo che reinterpreta, in chiave contemporanea, la cultura gastronomica italiana con oggetti di *food design* ed eventi *pop up*. La sede è a Lisbona, con un punto operativo anche a Barcellona. Anima e cuore del progetto le vulcaniche Elisa Sartor e Valentina Toscano.

Msa. Quando nasce «Mani in pasta»?

Elisa e Valentina. Nasce da una critica: la crisi economica portoghese del 2013/14. In quel momento abbiamo pensato valesse la pena investire su di noi, su un progetto nostro, piuttosto che lavorare per terzi con uno stipendio minimo. Ci siamo così inventate un lavoro cucito su misura. La *forma mentis* da architette ci ha fornito la progettualità e la capacità di intendere sia una ricetta che una *startup* come un progetto, come fosse una casa.

Perché a Lisbona e non in Italia?

Lisbona è una città in pieno fermento culturale, dà molto spazio e fiducia ai giovani creativi. La macchinosa burocrazia italiana tarpa, invece, le ali. E poi non c'è collaborazione tra i giovani, ma solo arida rivalità.

Qual è il piatto preferito?

La pasta fresca! I portoghesi e, in generale, gli stranieri quando la fanno con le proprie mani, e poi la mangiano, rimangono estasiati. Di solito usano pasta secca comprata in supermercato, spesso cucinata male. È stata una lotta far apprezzare la cottura «al dente», ma ci siamo riuscite.

Il formato che piace di più?

La «mugnaia», antico formato abruzzese, una pasta lunga fatta a mano, assimilabile a una tagliatella irregolare e più spessa. La «mugnaia» è stata protagonista di «Forchetta Pop» con chef Rubio. Oltre al tortellino da noi interpretato come un origami. Tra gli eventi anche uno per il 13 giugno.

Nel 2015, per la festa dei Santos Populares e per sant'Antonio, abbiamo montato in zona Castello un banco di *street food* chiamato «Panzanella bella», presentando un piatto semplice e fresco, tipico delle estati italiane, con un forte concetto di riciclo alimentare (a base di pane raffermo).

«Mani in pasta», cibo ma anche design.

A ottobre 2015 nasce «Mani in pasta design», *spin-off* di *food design*: «Dimmi Cosa Mangi e Ti Dirò Chi Sei» è la prima linea di accessori pensata come uno *street food* indossato. Borse, *t-shirt*, zainetti e *kitchen clothes* intesi come oggetti «interattivi» che giocano con le parole della gastronomia.

Forza e non del cibo italiano all'estero.

La forza? La varietà infinita. Ogni piccolo paese ha una specialità fantastica che riassume tutta la cultura di un territorio. La debolezza? Alcuni prodotti devono superare riduttive normative di igiene. Questa può essere, però, una potenzialità: la pasta fresca deve continuare a essere fatta su superfici di legno e non

di acciaio inox, altrimenti perderà la bontà fornita dalla porosità che solo il legno riesce a conferirle. Così come il parmigiano deve continuare a essiccarsi su pianali di legno (e non metallici). Così come il gorgonzola deve continuare ad avere le muffe. Info: siti www.maniinpasta.co; www.facebook.com/maniinpasta.lisboa; www.instagram.com/maniinpasta.lisboa. ■



CARLA ROSADO

