

16 Ottobre 2020

Le Busiate, un capolavoro dei pastai trapanesi

La pasta fresca siciliana a forma d'elica che raccoglie in sé la storia di una tradizione inconfondibile



Sicilia

La Sicilia ci regala una pasta fresca genuina, che racconta una lunga storia di tradizione popolare casereccia: **la busiata**. L'origine del nome pare rifarsi ad una pianta erbacea perenne, tipica della vegetazione della macchia mediterranea, che cresce sui litorali sabbiosi. Questa graminacea, l'*Ampelodesmos mauritanicus*, per merito della sua **resistenza** e della sua **versatilità**, fu utilizzata nei secoli per diversi scopi: le sue canne divennero uno strumento molto utile in cucina, mentre gli steli si rivelarono adatti al fine di legare insieme i fasci di spighe.

Il nome di questo formato tradizionale di pasta potrebbe tuttavia ricondursi anche al **buso**, un ferro simile a quello che si adopera per lavorare il cotone o la lana, dal diametro molto sottile, utilizzato per conferire alle busiate la loro **forma unica** ed immediatamente riconoscibile. Un'estetica e un gusto per i quali oggi sono famose, e tanto più apprezzate, sul mercato del food nazionale e d'esportazione.

Viene utilizzato spesso, come alternativa al ferro, lo spiedino di legno.

Da una base di **farina di grano duro**, cui si aggiungono acqua e sale, prende vita l'impasto che, dopo aver riposato sulla spianatoia infarinata, viene lavorato, per conferirgli l'**aspetto arrotolato** della tradizione.

La peculiare **forma ad elica** rende questa specialità trapanese particolarmente adatta a raccogliere sughi corposi. Le busiate si prestano ad essere condite con **ragù di carne** o di pesce, ma anche con sughi semplici di pomodoro o altre verdure, ad esempio **la norma**.

Un vero matrimonio di sapori si celebra abbinando le busiate al **pesto alla trapanese**, preparato con mandorle, pomodorini, pecorino e basilico, tutti ingredienti autoctoni che celebrano la ricchezza, il gusto intenso e i colori della cucina siciliana.
