

NOVITÀ IN CITTÀ / ZONA UNIVERSITARIA / VIA GIUSEPPE PETRONI

Nel laboratorio di Nurit, la sfoglina thailandese pronta a sfidare la tradizione

Farina di grano e farina di riso, tagliatelle e Padthai, tortelloni e Salapao ripieni: nella nuova bottega di via Petroni le distanze si accorciano grazie all'imprenditrice che ha unito in cucina la tradizione italiana e quella asiatica



Erika Bertossi

Collaboratrice cronaca ed eventi

23 maggio 2022 14:56



Nurit al lavoro con la collega

Cos'hanno in comune la cucina bolognese e quella thailandese? A Nurit in realtà non viene in mente proprio nulla, almeno così a caldo, riflettendoci su mentre chiude un tortello con ripieno al formaggio nel suo laboratorio da sfoglina di via Petroni. L'attività l'ha aperta da un mesetto circa, in una zona che per certi versi è un po' una scommessa, ma che rappresenta a pieno le mescolanze etniche alternando

tavole calde libanesi alla pizza "quella vera". Tutt'altro che una scommessa invece è la bravura di questa 40enne che armata di mattarello, volontà e senza dubbio una buona dose di predisposizione alla cucina ha deciso di mettere insieme sapori e profumi molto distanti.

Nurit, quando e come hai imparato a fare la sfoglia?

"Nel 2005, dopo aver lasciato il mio Paese (in Thailandia ero insegnante di scienze dell'educazione), sono venuta a Bologna e ho deciso di imparare quest'arte seguendo tanti corsi e apprendendo da molti bravissimi maestri, fra cui Alessandra Spisni. Piano piano mi sono migliorata e ho fatto esperienze lavorative importanti, fino a voler compiere il passo di aprire un'attività tutta mia".

Un laboratorio che vede nel listino tortellini e tagliatelle, ma anche pietanze thailandesi...

"Sì. Tortellini, tortelloni, balanzoni e tagliatelle affiancati da piatti tipici della mia nazione e quindi spaghetti di soia, salapao e padthai. Adesso posso dire che per me è più facile fare la pasta italiana che quella thailandese, che ha una lavorazione molto complicata!".

📷 **Novità in via Petroni: quando la pasta fresca incontra la cucina thai**



E chissà quante ricette e tutorial manderai alla tua famiglia...

"Macchè! Mia mamma è tradizionalista e non se ne parla neppure a casa mia di introdurre piatti italiani nella tradizione asiatica, faccio fatica persino quando sono loro che vengono a trovarmi...".

Sapori, odori e consistenze diversissime, vero?

"Moltissimo. Ricordo che all'inizio sentire il profumo del formaggio per me era la cosa più strana visto che noi in Thailandia non abbiamo formaggio. Quando chiudevo i tortellini mi restava sulle mani quel gusto e che per tanto tempo mi è sembrato qualcosa di totalmente sconosciuto".

E adesso qual è il tuo piatto preferito?

"Le tagliatelle al ragù!".

Nurit, nel suo laboratorio non è sola: con lei c'è anche l'amica Nittaya, anche lei con alle spalle una bella esperienza ai fornelli e sul tagliare, anche lei con un sorriso che rivela senza dubbi quanto questo lavoro piaccia e gratifichi entrambe. Per ora è possibile acquistare i prodotti (crudi e cotti quelli italiani e già cotti quelli thai) fino alle tre e mezza del pomeriggio sia d'asporto dal negozio che da alcune piattaforme di delivery, ma nei piani dell'imprenditrice e nel breve termine (si parla di settembre) c'è l'apertura serale.

Curiosità: ecco perché il nome del laboratorio riprende gli scacchi

"Scacco alla pasta fresca", questo è il nome del laboratorio di Nurit. Perché? La risposta è facile (soprattutto per i buongustai) e la troviamo nel ristorante "Scacco Matto": uno dei due fondatori infatti, Vincenzo Ferrara, è oggi il marito di Nurit. Anche se come lui stesso sottolinea: "Questo progetto è tutto suo e che è una bravissima sfoglina non lo dico io, ma è anche certificato così come è ben scritto nella targa che le assegna un bel primo posto dell'Unione dei Cuochi Bolognesi".