

## **“Su Filindeu” la pasta più antica del mondo sbarca a New York**

Laura Pace (December 10, 2019)



Nella selvaggia e mistica isola della Sardegna sono noti come “i Fili di Dio” per la loro forma simile ai fili di un telaio. Si tratta invece di una pasta lavorata a mano che seguendo un’antica tradizione sarda si tramanda di madre in figlia. Un’arte segreta che negli anni sta scomparendo e che lo chef nuorese Roberto Ruiu ha deciso di portare oltreoceano.

Gesti antichi quelli de su Filindeu, in italiano i Fili di Dio. Gesti che nascono nell’entroterra sardo, precisamente a Nuoro da una lunga e segreta tradizione che da circa trecento anni, viene tramandata per discendenza femminile. La madre, infatti, aveva il compito di educare le proprie figlie a questa minuziosa arte legata al patrimonio culturale e culinario della zona nuorese. Fili così sottili da apparire alla vista quasi impalpabili e dal sapore leggero perché preparati con semola, acqua e accurata maestria.



Custodi di questa segreta arte di intrecciare la pasta sono attualmente 150 donne in tutto il mondo, di cui solo due ad averla acquisita per discendenza diretta ossia da madre in figlia. Qualche anno fa, di fronte a un numero così esiguo, l'associazione gallurese “La cucina delle matriarche” ha pensato bene di passare “il testimone” de su Filindeu anche agli uomini. Tra i pochi eletti, Roberto Ruiu, chef originario di Nuoro la cui passione per la cucina sarda risale ai tempi dell'adolescenza quando gli amici giocavano a calcio e lui si dilettava dietro ai fornelli.

“Avevo sedici anni quando ho deciso che da grande avrei fatto lo chef. Nessuno ci credeva. Oggi sapere di essere uno dei pochi uomini al mondo a custodire l'arte di questa pasta unica come su Filindeu mi rende orgoglioso non solo come chef ma anche come sardo” racconta Roberto Ruiu che grazie al suo lavoro riesce a lavorare in giro per il mondo.

Tra le sue tante mete lavorative ovviamente Manhattan dove Roberto un bel giorno ha deciso di far conoscere I Fili di Dio agli americani e ai tanti turisti che ogni giorno popolano la Grande Mela. “La prima volta che sono arrivato a New York e ho presentato su Filindeu sono rimasti tutti folgorati da questa pasta così poco conosciuta in Italia, figuriamoci oltreoceano. Realizzarli - spiega lo chef - non è per niente facile, bisogna essere esperti conoscitori di questa particolare pasta, la si deve sentire tra le mani, la si deve capire ma soprattutto amare”. La ricetta come ci tiene a precisare questo abile maestro della cucina nuorese appassionato di paste fresche tanto da cimentarsi ora anche nella lavorazione a mano di altre paste sarde, non può essere spiegata e poi subito replicata. “Come fai a spiegare la sapienza e la passione che c'è dietro a una tradizione così antica come su Filindeu?”.

Tra i tanti personaggi più o meno noti legati al mondo della cucina che hanno cercato di replicare questa particolare pasta a mano senza però riuscirci, uno è rimasto nei ricordi di Roberto. “Mi rimarrà sempre impresso nella memoria, un signore del Texas. Mi chiese se fosse possibile comprarli e portarli a casa. Li avrebbe messi accanto ai suoi quadri come una delle più belle opere d'arte. Mi lasciò senza parole, aveva ragione. Su Filindeu è davvero un'opera d'arte”.

**Source URL:** <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/su-filindeu-la-pasta-piu-antica-del-mondo-sbarca>

## Links

[1] <http://iitaly.org/files/gran-tour-italia-sardegna-filindeu-oriente-la-mianorigjjpg>