

GLI ETRUSCHI E I MACCHERONI

Sulle origini della pasta alimentare ci si sono sbizzarriti un po' tutti. Ha infine prevalso una culla orientale con la Cina in primo piano e Marco Polo, che col Levante in causa ha subito avuto modo di dire la sua. Senonché le antiche pietre dell'archeologia e pochi accenni di qualche autore posteriore della romanità impongono gli Etruschi attraverso una sequenza che in fondo non nega la supposizione iniziale.

Già Erodoto nel V secolo a.C. aveva affacciato la provenienza dalla Lidia con Tyrsenos, figlio del re, inviato per una carestia alla ricerca di nuove terre con metà della popolazione: poco prima della guerra di Troia (1194 a.C.) da Smirne gli Etruschi, o "Tursenoîsin", avrebbero toccato Egitto, Grecia per raggiungere l'Umbria nell'VIII secolo a.C.

L'amico Piero Bernardini Marzolla ha ulteriormente spostato verso l'India il movimento iniziale all'insegna dell'"ex oriente lux" degli antichi.

Molto recentemente il fraterno collega Giuseppe Foscari, sempre nella stessa direzione, ha individuato nella Grecia occidentale i natali della lingua etrusca primitiva con alfabeto di derivazione fenicia.

In fondo la stessa parola "maccheroni" ritrova la sua etimologia nella lingua greca in "mákar", dal significato di "beato" (perché no, beato chi ti assaggia!) e meglio ancora nel derivato "makaria", un piatto forse funebre di pane e fiocchi di avena (H. e R. Kahane).

Ma ancor prima dei maccheroni, o fettucine, o tagliatelle, si impongono due parole sulla materia primaria di impiego: la farina.

Dopo il periodo italico protovillanoviano, i nostri trasformarono il proprio indirizzo di vita da nomade ad agricolo e pastorale. Tra Tevere e Arno, tra mar Tirreno e Appennino, il paesaggio da sempre immobile e men che sfruttato, selvaggio, ora paludoso e ora arido, fu trasformato dagli incredibili Etruschi con dighe, canali di irrigazione, drenaggi, bonifiche, secondo tecniche dell'Oriente antico, come già facevano i re biblici della Terra Santa.

Esodo nella sua "Teogonia" - attorno al 720-700 a.C. - per primo li definì "incliti" ("agapleitoîsin"), riconoscendo loro la sorprendente capacità di trasformare il suolo migliorandolo in un modello di econo-

mia agricola infinitamente avanzata. Furono veri "ingegneri della produzione agraria".

Nel periodo arcaico dei primi insediamenti, tra i cereali prescelti per la coltivazione vi furono le graminacee. L'avvio fu dato dal genere *Hordeum*, seguito dal *Triticum dicoccum*, una specie di frumento, cui seguì l'erbaacea leguminosa "veccia" (*Vicia sativa*), accompagnata dalla lenticchia (*Ervum lens*) e dal (*Cicer arictinum*).

Introduttori del citato *Triticum dicoccum* ("zeià") furono gli stessi Etruschi, che lo importarono dalla Siria e dall'Egitto, dove è stato ritrovato nelle stesse tombe faraoniche. Torrefatto e macinato forniva il farro ("far"), che sarà la base alimentare degli stessi Romani, prima che col V secolo a.C. facesse la definitiva apparizione il grano vero e proprio. Appunto da "far" deriva l'attuale vocabolo "farina".

Così siamo arrivati ai maccheroni e simili.

Per i quali, a sostegno della nostra tesi, non ci sono scritti ma soltanto il linguaggio delle antiche pietre con un briciolo di fantasia, la stessa che faceva dire a Mommsen (1817-1903) che "come di ogni forma di poesia la fantasia è madre di ogni forma di storia".

Si tratta di una ennesima tomba, detta "dei rilievi", del III secolo a.C., di una famiglia Matuna ("Lartia Matuia"), nella necropoli di Cerveteri.

Giustificando la denominazione, l'interno esibisce stucchi a vivaci colori: su due pilastri quadrati centrali sono raffigurati oggetti, animali, armi e prodotti della vita di tutti i giorni. Una faccia del secondo pilastro suggerisce la nostra interpretazione: oltre a un sacco di farina, una rotellina dentata con manico - esattamente come quelle ancor oggi in uso - e un ampio ripiano, che potrebbe essere il tavolato per l'impasto della sfoglia.

Evidentemente questo ripiano si presta ad altri modi di vedere circa l'impiego. Come lo stesso sacco sarebbe passibile di altri usi oltre a quello di contenere farina.

Ma la rotellina dentata, a nostro avviso, è inequivocabile: esattamente l'utensile idoneo a tagliare la sfoglia di pasta nella forma fettucine, tagliatelle, maccheroni.



AMEDEO BOBBIO
Accademico
di San Paolo del Brasile
See International Summary
page 77