

IL FARRO E LA PASTA

In una famiglia molisana del Settecento c'è stato chi ha avuto la premura di riportare in un manoscritto dal titolo "Casa Iapoce, appunti di cucina" alcune ricette di piatti tradizionali. In particolare è possibile leggere una ricetta per una minestra di farro che, con l'aggiunta di brodo e uova, diventa un pasto completo, quello che oggi si chiamerebbe "piatto unico". Questo "quaderno di casa" è stato citato in una recente pubblicazione della Direzione generale per gli Archivi di Stato dedicata all'alimentazione.

Questa minestra ha rappresentato per tanti anni il primo e unico piatto della giornata per la popolazione molisana, servito in un recipiente in ferro smaltato che troneggiava al centro della tavola, da cui attingevano a turno i componenti della famiglia, seduti intorno al desco o, in campagna, accovacciati o inginocchiati a terra all'ombra di una quercia.

La preparazione del farro, secondo quegli appunti, partiva dalla "capatura", cioè veniva selezionato e pulito dalle impurità, poi si lavava due o tre volte con acqua fresca, quindi si poneva in un tegame versandovi dell'acqua fino a ricoprirlo per due o tre dita.

Posto il tegame su un treppiede, lo si scaldava con pochissimo fuoco in modo da non far bollire l'acqua e dare al farro la possibilità di aumentare di volume, senza cuocere, fino al totale assorbimento dell'acqua.

Nel tegame col farro così gonfiato si versava il brodo che veniva man mano scaldato fino a bollitura, conservando il bollore durante la cottura del farro: di conseguenza ogni tanto, quando se ne abbassava il livello, doveva essere aggiunto altro brodo. Infine vi si versavano le uova sbattute, in numero variabile secondo i gusti e il numero dei commensali.

Fin qui la ricetta. La nota aggiunge alcune considerazioni sul calo del peso del farro quando veniva "sfarrato", cioè pulito della paglia e portato alla mola.

Per quanto concerne la pasta di grano, nella pubblicazione citata si legge che in un atto notarile genovese del Duecento un medico consigliò a un lanaiolo una dieta che bandisse la pasta. A questo proposito si comprende come Genova sia stata uno dei primi centri di produzione in Italia dopo la Sicilia, dove la pasta era stata introdotta dagli arabi.



Solo dal XVII secolo, con l'invenzione del torchio meccanico, il prezzo della pasta fu più accessibile e, a partire da Napoli, tutto il Meridione ne diventa la patria d'elezione.

Nell'Ottocento sorgono i primi pastifici industriali in cui l'essiccazione delle paste avveniva all'aria aperta, come è possibile rilevare in alcune pittoresche fotografie in bianco e nero.

Per terminare questi cenni, rimanendo in tema, mi piace riportare e commentare un proverbio nel dialetto di Casacalenda, paese molisano, incluso in un dizionario di proverbi e modi di dire che ho recentemente pubblicato: "Carne de puórche e macchè-rune de ngégne". L'uso delle macchine per la produzione della pasta secca viene richiamato dal vocabolo "ngégne" (ingegno, congegno).

Il proverbio viene tirato in ballo per indicare un pranzo squisito e insolito o per esprimere, con metafora, una cosa eccezionale.

Negli anni dell'ultimo dopoguerra, la pasta fresca di casa veniva confezionata tutti i giorni, di sera per la cena dei contadini, avendo la massaia a disposizione la farina che veniva utilizzata, ogni due settimane, anche per le pagnotte di pane cotte nei forni a legna.

Viceversa, la pasta prodotta nei pastifici dalle macchine, frutto dell'ingegno umano, veniva utilizzata solo nelle particolari ricorrenze (matrimoni, feste natalizie e pasquali, o nei "consòli" alla famiglia di un defunto nei primi giorni di lutto).

Ricordo che, dopo il secondo conflitto mondiale, la pasta secca si vendeva sfusa in cartocci a forma di cono e che il suo modesto consumo era dovuto a ragioni economiche.

Oggi, purtroppo, la vita scorre velocemente e per la preparazione del pasto c'è poco tempo; il consumo della pasta avviene al contrario rispetto a qualche decennio addietro: la pasta secca, sempre a portata di mano e di facile conservazione in casa, si utilizza quotidianamente, mentre quella fresca, da impastare poco prima del pranzo o da acquistare nei negozi specializzati, viene riservata per la domenica o per alcune festività particolari.

ANTONIO VINCELLI

Delegato di Campobasso

See International Summary page 65