

DELEGAZIONE DI BIELLA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Storia della PASTA SECCA

Poesia a tavola

IL SONETTO DI FABRIZI

Aldo Fabrizi, popolare attore, raffinato buongustaio, dopo aver regalato a tutti gli estimatori della pasta il delizioso volume *La Pastasciutta (Mondadori, 1970)*, donò alla Barilla, in occasione del Natale, questo delizioso sonetto che è un inno alla pace e, insieme, ai maccheroni.

Roma - Natale 1970
Si l'ommini de bona volontà,
senza più odio, ma còr còre in mano,
s'armassero de semmola e de grano,
'sta pòra umanità
potrebbe vive senza più ansietà.
Ormai la civiltà,
in tutte le nazioni,
nun se dovrebbe più considerà
dar numero de missili e cannoni,
ma dar consumo de li Maccheroni:
fonte de pace e de felicità.

essere chiamata "paste all'uso di Genova". I maccheroni liguri si distinguono da quelli napoletani perché sono avvolti in matasse, mentre quelli napoletani sono lunghi, dritti e ricurvi ad una sola estremità poichè vengono appesi a dei bastoni per asciugare. I napoletani erano conosciuti come "mangiafoglie" perché la loro dieta principale era di cavoli e pane, a volte di carne, e la pasta era considerata un lusso. Nel 600 diventeranno "mangiamaccheroni", titolo prima riservato ai palermitani, quando la crescita demografica, la crisi della produzione di carne, la diffusione della gramola e l'invenzione del torchio meccanico renderanno la pasta accessibile a tutti per il prezzo più conveniente: Sarà venduta cotta e venduta in formato di maccheroni in chioschi lungo le strade, mangiata con le mani senza condimento o con cacio. Molte stampe, disegni, statuine del presepio napoletano e "Pulcinella" mostrano l'atto di mangiare i maccheroni. L'abbinamento con la salsa al pomodoro avverrà solo nell'800, mentre prima del 600 oltre al formaggio si usavano spezie, burro, zuccheri, uova e carne con una cottura molto lunga. Per parlare di industrializzazione della pasta bisognerà aspettare la seconda metà dell'800, con la produzione in tutto il territorio nazionale. La pasta viene esportata, soprattutto in America, ma negli anni Sessanta subisce la critica dei dietologi, per essere poi riabilitata nella dieta mediterranea.

madi del deserto non avevano abbastanza acqua per fare un prodotto fresco da conservare. Nel 1154 il geografo Al-Idrisi descrive "una pasta fine a forma di fili", i trija, che significa spago, prodotta a Trabia vicino a Palermo, che veniva esportata via nave soprattutto a Napoli e Genova. Il termine esiste ancora in vari dialetti siciliani e pugliesi: vermiceddi di tria, i ciceri e tria, massa e tria. Palermo può essere ritenuta la prima vera capitale della pasta. Dal Medioevo in poi la pasta verrà chiamata maccheroni, dal siciliano maccarruni, ossia schiacciare, mentre il termine spaghetti, verrà registrato per la prima volta dal Dizionario della lingua italiana nel 1819. Grazie al clima temperato i pastifici prosperano al sud e in località marine, mentre la pasta fresca rimane, invece, una prerogativa del centro nord. Testimonianze sulla pasta si trovano in atti notarili dell'Archivio di Stato di Genova del XIII-XIV secolo. Con l'aiuto dei primi macchinari e i grani duri russi, la Liguria di fine Ottocento è infatti un grande centro di produzione e di esportazione di pasta secca. Nella sola provincia di Genova si contano 222 fabbriche di pasta e 148 nei dintorni di Savona e Porto Maurizio (Imperia). Una produzione tipica, tanto da

La pasta non è stata soltanto celebrata a tavola, ma anche da scrittori, poeti, cantanti, attori e registi cinematografici. È inoltre fonte ispiratrice di musei, come quello degli Spaghetti a Pontedassio vicino Imperia, creato nel 1958 da Vincenzo Agnesi con l'Accademico Massimo Alberini, poi trasferito a Roma nel Museo Nazionale delle Paste Alimentari, o il Museo della Pasta di Parma. E nel Biellese? Nonostante i biellesi fossero più inclini a consumare riso, polenta, pane e meno pasta secca, gli Archivi di Stato del IX e XX secolo registrano la presenza nel nostro territorio di alcuni pastifici ormai scomparsi. Quanta storia racchiude un semplice piatto di spaghetti!

Vi siete mai chiesti chi avrebbe inventato la pasta e da dove arrivano gli spaghetti? Molte testimonianze storiche riportano di popoli europei e asiatici che amalgamavano farina e acqua per ottenere impasti da cuocere, ma gli italiani possono vantarsi di aver creato l'arte di cuocerla e inventato circa 300 formati tra pasta fresca, secca, piena, bucata, corta, lunga, fine, liscia, riccia o rigata. Va sfatato il mito di Marco Polo che avrebbe introdotto la pasta in Italia al ritorno dal suo viaggio in Cina alla fine del Duecento, in quanto ci sono testimonianze molto più antiche di questo alimento. Marco Polo racconta solo che gli fu mostrato "l'albero del pane" o albero del sago, una palma, da cui si ottiene una farina per la produzione di lasagne e altri tipi di pasta. Altro mito da sfatare è che la parola spaghetti derivi dal nome di un marinaio di Marco Polo che provò a ripetere ciò che aveva visto fare da una contadina del Catay. Il nome deriva invece dal persiano "Spahi", che significa soldati, corretto in italiano in spaghi e poi spaghetti. Nel VI secolo a.



A cura di Marialuise Bertotto Delegata Accademia Italiana della Cucina di Biella

C. il figlio del sultano di Bahawalpu, l'odierno Pakistan, chiamò così gli scarti di pasta essiccati al sole come tanti soldatini. Già greci, romani ed etruschi impastavano farina di grano duro con acqua e tiravano strisce dette "laganon" o "laganum", da cui deriva il moderno lasagne, per cuocerle al forno. Nel libro di cucina "De re coquinaria", Apicio annota che le fettucce di pasta sono fritte e condite con miele e pepe. Nella necropoli etrusca di Cerveteri del IV secolo a. C., nella "Grotta Bella" sono raffigurati utensili per la lavorazione della pasta. Certamente un merito spetta anche agli arabi e alla loro dominazione in Sicilia per aver introdotto la tecnica dell'essiccazione poichè le popolazioni no-