



## Pasta!

Il saggio **'Storia della pasta in dieci piatti'** (Il Saggiatore, 2021) dello storico bolognese Luca Cesari esplora la storia dei dieci piatti che tutti noi, almeno una volta nella vita, abbiamo gustato. Un libro per i veri amanti della pasta!

*Storia della pasta in dieci piatti è un'opera dai molti volti: storia culturale del nostro paese dal punto di vista del cibo, gustosa rassegna di celebri e poco noti buongustai, perfino stravagante libro di ricette – con tanto di indicazioni per preparare tortellini cinquecenteschi. Una lettura che riempie gli occhi, il cuore e la pancia, e che ci racconta una parte fondamentale di noi; quella che dalle Alpi alla Sicilia ci tiene tutti uniti di fronte alla stessa tavola (Luca Cesari).*

Tanti sono gli aneddoti, curiosità e storie che hanno invaso la nostra 'tabula mentis' ormai piena di dubbi ed incertezze su questo prodotto esclusivo del 'fare italiano'. In dieci capitoli l'autore ci fa conoscere l'origine, lo sviluppo e l'evoluzione di tanti amati bocconi. Chi conosce le fettuccine all'Alfredo? E' nata prima l'Amatriciana o la tanto blasonata Carbonara? E che gli Gnocchi esistevano prima dell'arrivo della patata nel vecchio continente, lo sapevate? Preparati con pochi ingredienti e conditi con molte salse, le più svariate, ma sempre una squisitezza.

*Quando impariamo certi gesti e maneggiamo certi ingredienti fin dall'infanzia, siamo portati a percepirla in qualche modo come separati nel tempo. Ma come molti dei piatti che stiamo raccontando anche gli gnocchi di patate che siamo abituati a mangiare oggi sono solo l'ultimo capitolo di una storia secolare (a pagina 94 del libro).*

*Se eseguiti a dovere, rimangono un grande piatto: non rimane che mettere a cuocere al vapore le patate, chiamare i nipoti ad aiutare con l'impasto e godersi un po' di festa di famiglia (a pagina 108 del libro).*

Cesari nel libro dedica un intero capitolo al mondo della **pasta ripiena** con il suo sovrano indiscusso: il tortellino. Nel quinto capitolo fa viaggiare il lettore attraverso i luoghi depositari di ricette e specialità di paste ripiene d'Italia. Dagli agnolotti piemontesi ai casunzei lombardo-veneti che si trasformano in tortelli nelle terre cremonesi e poi in anolini nel parmense e piacentino. Il viaggio prosegue in Emilia dove incontriamo i tortelli, tortellacci e tortellini per poi in Romagna divenire cappellacci e cappelletti e restare tali anche in terre marchigiane. I pansoti liguri lasciano il posto ai tordelli in Toscana. I ravioli sono preparati anche in Umbria, nelle Marche e in tutto il sud, ognuno con le proprie tipicità e i loro succulenti ripieni. In terra sarda assaggiamo i golosi culurgiones. *Talvolta le differenze sono minime, al punto che anche i cultori si perdono nei particolari delle chiusure, dei ripieni e dei tagli di carne con cui fare il brodo; gesti e saperi che affondano le radici fin dentro le consuetudini delle singole famiglie. Ogni pasta ripiena, insomma, è una storia da raccontare. [...] ne esiste una ammantata di leggenda [...] il tortellino bolognese, l'ombelico di Venere, la pasta ripiena più famosa e copiata al mondo (a pagina 109 e 110 del libro).*

La liturgia della preparazione in famiglia dei tortellini è cosa, più o meno, nota a ognuno di noi. Si fa la sfoglia, la si stende rigorosamente a mano e poi si ritaglia in piccoli quadrati o in cerchi (con uno stampo o un bicchiere). Si farcisce il pezzetto di pasta ritagliato e si richiude per dar origine al tortellino. Questa operazione, la più delicata, è fatta anche con il contributo dei più piccoli, supervisionati dai grandi. Tradizione di famiglia tramandata di generazione in generazione: la preparazione di migliaia di tortellini per il pranzo di Natale è nella memoria di quasi tutti noi. La storia della pasta ripiena è una delle più lunghe della gastronomia: *la somma che possiamo trarne è che non esiste un solo ingrediente, o forma, o altro aspetto che accomuni tutti i tortellini [...] solo una cosa su cui la maggioranza degli autori concorda [...] il tortellino deve essere piccolo (a pagina 134 e 135 del libro).*



Due capitoli del libro (capitoli 6 e 7) trattano della salsa per eccellenza: il **ragù**, quello alla napoletana e quello alla bolognese. Di diverse origini, il napoletano nasce nella cucina d'oltralpe. Già dal nome si evince un certo francesismo. Oggi fare il ragù è un rito. Da semplice intingolo è diventato una vera e propria filosofia. Il piatto è diventato talmente iconico che lo ritroviamo anche nel mondo dello spettacolo. Il sipario nella commedia di Eduardo De Filippo *Sabato, domenica e lunedì*, infatti, si apre sulla preparazione del ragù e sulla "scienza" che sta dietro la scelta degli ingredienti (a pagina 155 del libro).



Per il ragù alla bolognese non è possibile ricostruire i primi passi. Fatto sta che l'aggettivo bolognese è già sinonimo di cucina buona, grassa e opulenta. La prima vera ricetta del ragù alla bolognese la troviamo nel manuale di Pellegrino Artusi 'La scienza in cucina'.

*La ricetta [...] è quella dei suoi "Maccheroni alla bolognese", anticipatrice del ragù alla bolognese moderno, e a cui si deve la fortuna della specialità petroniana* (a pagina 166 del libro).

Gli ingredienti fondamentali del futuro ci sono tutti: carne di maiale, bovina, e gli 'odori' cioè sedano, cipolla e carota. Ma solo alla fine degli anni venti, ne 'Il talismano della felicità' di Ada Boni è nella ricetta delle 'Tagliatelle verdi alla

bolognese' che troviamo tutti gli elementi del ragù alla bolognese che sono rimasti pressoché gli stessi dei nostri giorni.

Gli ultimi capitoli del libro tracciano la storia di altri tre piatti di pasta che sono da sempre sulle nostre tavole: le lasagne, il pesto e per finire gli spaghetti al pomodoro. Le **lasagne** da nord a sud sono preparate, in tutto lo stivale, in mille varianti. *L'aspetto forse più interessante del piatto però non è di ordine gastronomico, ed è questo: sulle lasagne non si litiga. Da un lato ci sono le ricette che, pur essendo evolute, non*



lasagna del 'Sous Chef' di bct bistrot.



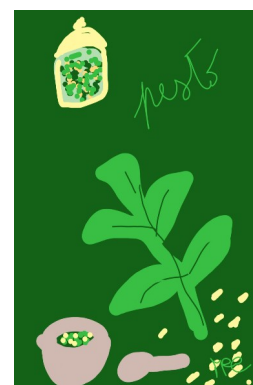
*subiscono grandi variazioni – al massimo si può assistere all'annosa diatriba sul numero degli strati: sette, nove o dodici (perché si contano come le rose nel mazzo) [...] un piatto duttile, insomma in cui è possibile sperimentare senza incappare in feroci controversie con i gastropuristi* (a pagina 185 del libro).

La lasagna sembrerebbe aver avuto origine nell'antica Roma: la lagana di cui parlano molti autori antichi. Orazio nel primo libro delle Satire (I. secolo a. C.) si rivolge a un senatore romano mettendo a confronto la sua giornata con quella del suo interlocutore. Difende il suo stile di vita frugale, a cui non rinunciarebbe mai per avere gli agi e le ricchezze di una carica politica, che inevitabilmente comporta anche delle preoccupazioni. *E' felice di essere libero di girovagare da solo per le piazze e i mercati della città, mentre a casa lo aspetta una cena modesta, a base di "porri, ceci e lagane"*.

Appare anche più volte nella versione della Bibbia tradotta in latino da San Girolamo (la Vulgata) dove viene descritta come una sorta di pane azzimo cosperso d'olio. Passa attraverso il Medioevo e dalla fine del Seicento nei manuali di cucina troviamo che la ricetta della pasta è identica per le tagliatelle, pappardelle e lasagne: *farina, uova e poca acqua* (a pagina 195 del libro).

Anche questo piatto sono molti i nomi che assume nelle varie regioni italiane: lasagne alla bolognese, di carnevale alla napoletana, i vincisgrassi nelle Marche. In effetti, è difficile dire perché alcune ricette delle lasagne siano scomparse o poco note mentre altre siano riuscite a penetrare nell'immaginario e varcare il limite della cucina, come ad esempio quelle al ragù: il piatto più amato da Garfield (il gatto arancione dei fumetti).

Nel capitolo sul **pesto**, l'autore traccia un profilo storico di questo gustoso condimento, stabilendo la sua nascita nel 1841, quando sul 'Codice gastrologico economico' appare la ricetta: Lasagne alla genovese di grasso e di magro. La versione 'di magro' presenta un intingolo perfettamente identico alla ricetta odierna del pesto: aglio, basilico, pecorino romano o formaggio olandese,



spezie e olio. Il tutto pestato nel mortaio. Ai tradizionalisti non sfuggirà che manca un ingrediente basilare: i pinoli; uno dei pilastri della ricetta tradizionale. Questo perché vennero inseriti nella ricetta più tardi, nel 1880. Padre Gaspare Stanislao Delle Piane, dei Padri Minimi di San Francesco da Paola in Genova che nel 1880 (ben undici anni prima dell'Artusi) pubblica un libriccino di ricette totalmente prive di carni, uova e latticini: 'La Cucina di Strettissimo Magro'. Lì ammetteva anche qualche variante alla ricetta classica. Il pesto è un condimento che divide i cultori: c'è chi segue la tradizione e lo prepara in casa con gli ingredienti classici e, magari con un mortaio di legno, e chi l'acquista già pronto. Oggi il pesto è uno dei prodotti industriali di punta dell'export nel mondo. Il libro si chiude con un piatto 'pop': gli **spaghetti al pomodoro**. "Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone! Io me te magno!" (dal film di Steno Un americano a Roma, del 1964).



*L'Italia si stava lentamente risollestando dopo la fine della guerra [...] Nell'opinione comune che gli americani non erano solo i liberatori dalla dittatura nazifascista, erano anche l'immagine di tutto ciò che si poteva desiderare. Lo sapevano milioni di connazionali che erano già emigrati negli Stati Uniti [...] fuggiti per evitare la fame, e avevano finito per diventare i primi ambasciatori della cultura gastronomica (a pagina 225 del libro).*

Per raccontare la storia degli spaghetti bisogna partire dalla storia del pomodoro che per ironia della sorte è un ortaggio proveniente dal continente americano. Prima fu guardato con scetticismo e poi, piano piano, si fece strada nelle cucine del vecchio continente. *Il pomodoro diventa insomma il protagonista di un'innovazione gastronomica che, unita alla disponibilità sempre maggiore di pasta [...] segnerà l'inizio di un modo diverso di concepire il primo piatto (a pagina 236 del libro).*

Come la pizza, la pastasciutta nasce dall'esigenza di sfamare una moltitudine di persone contemporaneamente. Nasce dal contesto sociale dei vicoli di Napoli dove molte persone non avevano possibilità di cuocere nelle proprie piccolissime abitazioni. Un esempio di *street food popolare*. Molto spesso la diffusione di un piatto dipende da grandi innovazioni, e anche nel caso degli spaghetti al pomodoro la loro fortuna si deve ad una grande invenzione. La conservazione dei cibi attraverso l'appertizzazione (dal suo inventore il francese Nicholas François Appert): la sterilizzazione dei contenitori. Altra variabile importante per la diffusione del prodotto fu il passaggio dalla conservazione in contenitori di vetro all'uso di barattoli in latta. Più maneggevoli e leggeri, così da rendere più facile la loro spedizione e commercializzazione. Dopo le due guerre mondiali tutto era cambiato. Nel quotidiano, nella cucina giornaliera, il pomodoro aveva trovato il suo posto privilegiato. *I condimenti della pasta, o almeno, le basi si potevano già trovare pronti in comodi barattoli e con diffusione dei frigoriferi si poteva evitare di fare la spesa tutti i giorni. [...] gli spaghetti al pomodoro rispondevano perfettamente a tutti i requisiti della modernità ed erano destinati a diventare un vero e proprio simbolo della gastronomia nazionale. [...] compiva un balzo in avanti e si imponeva sulle tavole di tutto il mondo (a pagina 240 del libro).*

*Per fortuna la cucina è e resterà un enorme patrimonio condiviso, alla cui crescita contribuiscono tanto i grandi chef quanto le nonne. Nessuno può sapere quale sarà il prossimo passo. Ma se la storia della pasta insegna qualcosa è che l'unica costante della tradizione è il cambiamento (alla fine del libro).*

In realtà la cucina è viva e in costante evoluzione e, lasciando perdere le disquisizioni su come debba essere eseguito un ragù alla bolognese o una carbonara, oggi siamo arrivati a una formulazione quasi univoca nelle ricette che ci permette di assaporare dei veri gioielli della cucina italiana utilizzando anche e soprattutto prodotti della tradizione contadina.



Lettura appassionante per chi ama il buon cibo. Se vuoi leggere il libro lo trovi in sala **Infodiv.** alla collocazione **DIV.641.822.CES.I**

Sei "pastasciuttaro"? Allora devi leggere questo libro!

La pasta rende felici, e non lo dico io, lo conferma la scienza.

MRC