LE FORME DEL GUSTO

LA PASTA

storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana

Barilla

"Qualità" è un sostantivo che ogni buon dizionario ci spiega più o meno nel modo seguente: ciò che fa una cosa buona o cattiva, grande o piccola, calda o fredda, bianca o nera eccetera.
Tutti noi, quando giudichiamo un prodotto o un servizio in termini di "buona" o di "cattiva" qualità, misuriamo il grado di corrispondenza tra le nostre aspettative e le caratteristiche del bene. Dunque non definiamo la qualità, ma semplicemente la misuriamo in funzione di un'esperienza personale che può evolvere e modificarsi nel tempo. Per questo non basta fare un buon prodotto: bisogna anche farlo conoscere, raccontare la sua storia; spiegare come lo si produce e lo si cucina. Nel nostro caso, mostrare tutto quello che sta dietro un semplice spaghetto.
In azienda usiamo spesso la metafora dell'"iceberg": la "parte emersa" di un prodotto è quella che si sente in bocca, che il Consumatore percepisce direttamente: ma, come nell'iceberg, è solo una minima parte. Quello che il Consumatore non vede, la parte nascosta sotto, è enorme ed è fatta di ricerca, controllo, studio. Di qualità.
Per noi la progettazione della qualità inizia dal campo di grano.
Siamo i maggiori utilizzatori di grano duro al mondo: ci occorre per consentire ai Consumatori di cucinare sette miliardi di piatti all'anno.
Ma l'attenzione per la nostra materia prima per eccellenza non basta.
Per imporsi occorre avere sistemi di produzione all'avanguardia, investire in innovazione e – soprattutto – diffondere e mantenere sempre viva la cultura che sta alla base del nostro operare.
La Barilla è nata a Parma nel 1877, da un piccolo negozio. Oggi è la prima marca in Italia e nel mondo per la pasta. La facciamo da oltre centotrenta anni: per resistere al trascorrere del tempo ci vogliono radici solide e una forte cultura del prodotto, una cultura che oggi vogliamo condividere con tutti.
Si cominciò a parlare per la prima volta di "dieta mediterranea" negli anni settanta, e il Dipartimento Americano dell'Agricoltura utilizzò il simbolo della piramide per sintetizzare graficamente le necessità di un'alimentazione sana e corretta. Alla base della piramide si collocano i cereali, che devono fornire almeno la metà del totale fabbisogno

calorico giornaliero per combattere con la prevenzione – a partire dalla cucina – le cosiddette "malattie del benessere".
Fu grazie a questo riconoscimento scientifico della salubrità del mangiare mediterraneo che si ingenerò una nuova tendenza del consumo.
Bene, la pasta è la "regina" del modello alimentare mediterraneo. Mediterraneo, sia chiaro, non vuole dire italiano. O almeno, non solo: vuole dire usi e costumi di una civiltà antica, che ha le radici in una terra mite e solare, ricca di cereali. Queste usanze alimentari si sono tramandate nel corso dei secoli fino a diventare tradizione.
Oggi non c'è più bisogno di spiegare i pregi nutrizionali della pasta. Piuttosto c'è da chiedersi come mai, in un'epoca di "marketing planetario", un cibo tipicamente italiano sia diventato così globale e famoso. Sta in questo il "paradosso" della pasta: il fatto che in essa la modernità e l'innovazione coincidono con la tradizione e la salubrità.
È vero che nulla è più restio al cambiamento delle abitudini a tavola. Ma quelle italiane sono talmente radicate che non possono dipendere da un semplice conservatorismo di fondo. La mangiamo, la pasta, da troppi secoli. Forse è per via del fatto che la nostra sensibilità alimentare si è sempre basata sul mito della naturalità.
E questo culto del naturale – questa saggezza – l'abbiamo ereditato dagli antenati che popolavano il bacino del Mediterraneo.
Non è dunque una coincidenza se il piatto nazionale italiano collima con i trend in atto e con le corrette abitudini nutrizionali.
La crescente importanza della cucina italiana ha fatto aumentare la domanda da parte dei Consumatori di tutto il mondo di accrescere la propria competenza sulla pasta e sui suoi processi di fabbricazione e preparazione. Per questo Barilla ha voluto e realizzato questo libro.
È un libro per tutti coloro che desiderano padroneggiare – per professione o divertimento – la cultura e le tecniche di un prodotto che riesce a coniugare ovunque le esigenze nutrizionali e di servizio con la simpatia e la fantasia. Di un prodotto che deve la sua eterna giovinezza a una naturale semplicità.

Guido Barilla

Coordinamento
Barbara Griguol

Consulenza
Giancarlo Gonizzi - Archivio Storico Barilla

Si ringraziano quanti hanno contribuito alla realizzazione di questo volume ed in particolare per la stesura dei testi

Alberto Arrighi
Ugo Bersellini
Filippo Carulli Irelli
Miretta Cocconi
Ubaldo Delsante
Luciano Faroldi
Giancarlo Gonizzi
Barbara Griguol
Cesare Grisenti
Danilo Grivon
Achille Levrieri
Alberto Lodi
Camilla Melegari
Mariaelena Mondelli
Enrico Scattolini
Marco Silvestri
Sergio Veronesi

Un ringraziamento particolare per la continua e appassionata collaborazione a

Guido Arlotti
Franco Casacci
Cristina De Vincenzi
Armando Marchi
Roberto Ranieri
Nicola Spinosi
Zanussi Professional
Gianluigi Zenti

Progetto e realizzazione del volume
Arti Grafiche Amilcare Pizzi

Direzione: Dario Cimorelli
Coordinamento editoriale: Monica Braga e Elena Caputo
Redazione: Monica Braga
Disegni: Eduardo Aguilar
Progetto grafico: Flavio Guberti
Impaginazione: Break Point
© 2000 by Barilla Alimentare S.p.A.
Prima ristampa dicembre 2001
Seconda ristampa ottobre 2002

Sommario

9 Storia e storie della pasta
31 Pasta letteraria
43 Le forme del gusto
51 Grano e mulini
59 La tecnologia del pastificio
75 Il grano duro
87 La qualità della materia prima: la semola
91 Materia prima uovo
97 La qualità della materia prima: l'uovo
101 La macinazione
107 Il processo di produzione
121 Essiccazione con cicli a bassa e ad alta temperatura
129 La pasta all'uovo secca
135 La pasta fresca
139 Le paste speciali e gli altri ingredienti usati in pastificazione
143 La tecnologia in cucina
151 Le tipologie di cottura della pasta
157 Prestazioni della pasta
168 Caratteristiche della pasta
173 La pasta: valore nutrizionale
183 Rischi di contaminazione e relative cause
196 Cronologia della pasta
204 Bibliografia

PASTE BOLOGNA
leggermente ravvivate con Nafthols.

301 Scintille
302 Fiori di sambuco
303 Primierine
304 Tempestina
305 Tempestina bucata
306 Tempesta
307 Stelline
308 Stelle
309 Grani di riso
310 Occhi di pernice
311 Anellini
312 Anelli mezzanini
313 Anelli mezzani
314 Anelli
315 Anellini quadrati
316 Anelloni
317 Corallini bucati
318 Biricchini
319 Gnocchetti piccoli
320 Gnocchetti mezzanini
321 Gnocchetti quadri
322 Gnocchetti mezzani
323 Gnocchetti
324 Alfabeto e numeri
325 Lenti
326 Semi di melone
327 Risone
328 Frumentone

PASTE BOLOGNA
leggermente ravvivate con Nafthols.

329 Anelli rigati
330 Fiori e picche
331 Occhiaini
332 Diavoletti
333 Stortini piccoli
334 Stortini
335 Pennine
336 Pennette
337 Conchiglione
338 Conchiglie piccole
339 Quadrettini
340 Quadretti
341 Foglie di salice
342 Bengasini
343 Tripolini
344 Cestine piccole
345 Cestine medie
346 Lancette
347 Cestine grandi
348 Farfalline piccole
349 Farfalline medie
350 Farfalle
351 Gigine piccole
352 Gigine liscie
353 Gigine
354 Palette
355 Coppette

STORIA E STORIE DELLA PASTA

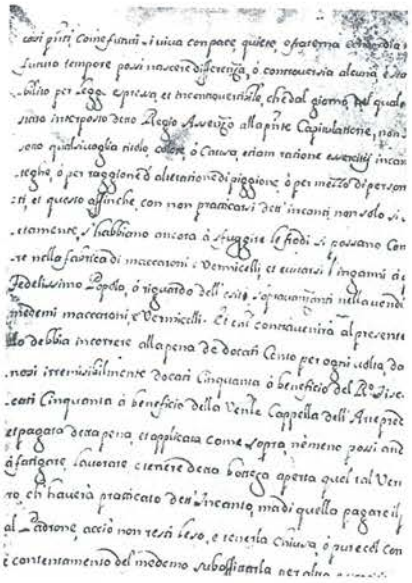
La pasta diventa Arte

All'inizio tutto veniva fatto a mano, con la forza delle braccia, ed appunto per questo la sola forma di pasta alimentare possibile era la tagliatella, il tagliolino, la fettuccina perché, come fa oggi la massaia, la pasta veniva spianata, ridotta in una sottile sfoglia a striscioline più o meno larghe.
Lo spaghetto, almeno in Occidente, è realmente figlio della macchina, di un'azione di trafilazione, così come figli della stessa macchina sono tutti gli altri formati, che via via, nel corso del tempo, hanno arricchito, variegato il catalogo dei formati della pasta alimentare. Centinaia di forme diverse per accontentare tutti i gusti.
Dapprima fu il torchio a vite, dove veniva messo il pastone preventivamente gramolato per mezzo di assi (gramola a stanga). Come energia si sfruttava il lavoro dell'uomo o dell'umile asino, e solo in seguito quella dell'acqua.
Botteghe artigianali, piccoli negozi per lo più riuniti in zone limitate, in strade che poi, come a Roma, ne presero il nome: vicolo delle Paste, via dei Pastini. Inizialmente i fabbricanti di pasta non formavano una vera e propria categoria o Corporazione, tanto da essere ignorati dal legislatore.
Successivamente, aumentando l'importanza della professione e sviluppandosi l'attività, la Corporazione si diede delle regole e precisi Statuti.
A Roma la Corporazione dei Vermicellai, come allora si chiamavano i fabbricanti di paste alimentari, riuscì a far approvare i propri Statuti verso la metà del 1600, ma già nel corso del secolo precedente i pastai romani si erano svincolati dalla Corporazione degli Ortolani (proprio così!) di cui facevano parte, per tutelare i propri interessi nei confronti di categorie alimentari affini e concorrenti come i Fornai e i Pizzicaroli.
Nel XVII secolo erano talmente tante le botteghe dei Vermicellai, che Urbano VIII, nel tentativo di regolare il commercio della pasta, in una bolla papale del 1641 impose una distanza minima di 24 metri tra un negozio e l'altro.

Bando contra Vermicellari *con norme e regolamenti per la categoria, emanato a Roma nel 1702.*

Statuti della Corporazione dei Vermicellari *napoletani. (Codice Manoscritto, Napoli, Biblioteca Nazionale)*

BANDO
CONTRA VERMICELLARI.



Nel napoletano, ed in particolare a Gragnano, vera patria della pasta napoletana, solo nel secolo XVIII si parla di dazi per la vendita di maccheroni, tuttavia l'inizio della produzione è antecedente di oltre un secolo, e risale agli inizi del Seicento. In effetti, grazie all'abbondanza delle acque per le molte sorgenti che sgorgano dai monti sovrastanti la cittadina, Gragnano deve il suo sviluppo connesso all'arte bianca. E nacquero prima tanti mulini e successivamente numerosi pastifici.
A partire dalla seconda metà del secolo XVI, in Liguria, in provincia di Savona, i "Fidelari" erano uniti in Corporazione con i Formaggiai.
Gli Statuti delle Arti dei Pastai vengono approvati a Genova il 28 maggio 1574, a Savona nel 1577, a Napoli nel 1579, a Palermo nel 1605 e a Roma l'11 agosto 1646.
Le date collimano e si può affermare che la produzione di paste alimentari (di "maccheroni" a Napoli, di "vermicelli" a Roma, di "fideli" in Liguria) diventa Arte, Corporazione in Italia tra il XVI ed il XVII secolo.

Da bottega familiare si trasforma in negozio pubblico, in commercio, e l'autorità ne prende atto, ne stabilisce le regole, gli Statuti, i limiti rispetto alle altre professioni affini e naturalmente i dazi, le gabelle da pagare per la fabbricazione e la vendita.
Era nata così una nuova attività industriale che, come moltissime altre, solo nel corso del secolo XIX diventerà vera e propria industria.

La pasta nella storia

Ma la sua origine affonda nel tempo le proprie radici. La storia della pasta ha inizio, infatti, circa 7000 anni fa quando l'uomo abbandonò la vita nomade e diventò agricoltore, imparò a seminare e a raccogliere. È in quel tempo che la storia dell'uomo si sposa e si incrocia con quella del grano e con il grano ha inizio la storia della pasta. Di raccolto in raccolto, di generazione

Testo arabo tratto da Il libro di Ruggero *scritto attorno all'anno 1154 dal geografo arabo Al-Idrisi in cui si parla della produzione della pasta a Trabia, a trenta chilometri da Palermo.*

من اجل الحمّات وعليها بنيان قديم الزمان وبجانبها الغربيّ محلّ يعرف
بالتربيعة وهو من المنازه البديعة وبه مياه جارية وعليه كثير من الارحاء
ولها بادية ورباع واسعة ويصنع بها من الاطرية ما يتجهّز به الي كلّ الافاق من
جميع بلاد قلورية وغيرها من بلاد المسلمين وبلاد النصاري ويحمل منها
الاوساق الكثيرة وبها وادي السُلّة وهو نهر كبير كثير الماء غزير يصاد به
السمك المعروف بالري من زمن الربيع ويصاد بمرساها السمك الكبير
المعروف بالتنّ ومنها علي اثني عشر ميلا حصن بورقاد وهو حصن شاهق

in generazione, l'uomo ha imparato a lavorare sempre meglio il grano macinandolo, impastandolo con acqua, spianandolo in impasti sottili, cuocendolo su pietre roventi.
Molti secoli prima della nascita di Gesù, i Greci e gli Etruschi erano già abituati a produrre e a consumare i primi tipi di pasta. La prima indicazione dell'esistenza di qualcosa di simile alla pasta risale al primo millennio a.C., alla civiltà greca. La parola greca *laganon* era usata per indicare un foglio grande e piatto di pasta tagliato a strisce. Da *laganon* deriva il *laganum* latino, che Cicerone cita nei suoi scritti. Lagane e sfoglie di pasta conquistarono l'impero e, come spesso accade, ogni popolo adattò le novità alle proprie esperienze.
Furono gli Arabi del deserto ad essiccare per primi le paste per destinarle a una lunga conservazione, poiché nelle loro peregrinazioni non avevano sufficiente acqua per confezionare ogni giorno la pasta fresca. Nacquero così dei cilindretti di pasta forati nel mezzo per permettere una rapida essiccazione. Quando? Il più antico documento è costituito dal libro di cucina di Ibran' al Mibrad (IX secolo), dove appare un piatto comunissimo tra le tribù beduine e berbere, ancor oggi conosciuto in Siria e in Libano: si tratta della *rista*, cioè maccheroni essiccati conditi in vario modo, ma soprattutto con lenticchie.

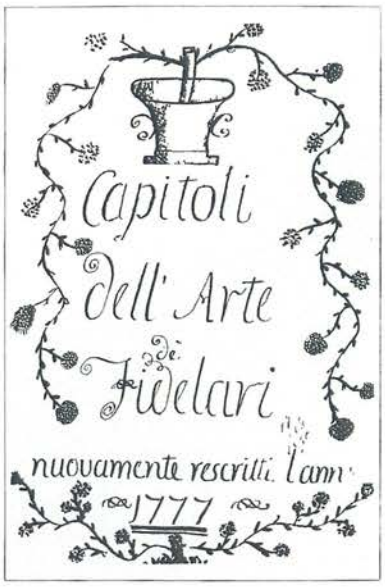
Le capitali della pasta: Palermo

Palermo è storicamente la prima, vera capitale della pasta perché le prime testimonianze storiche di produzione di pasta secca a livello artigianale-industriale si riferiscono all'XI secolo in Sicilia, regione allora profondamente influenzata dalla cultura araba. E nel primo libro di cucina araba risalente al IX secolo, Ibran'al Mibrad già descrive diversi formati di pasta. Conoscenze e tecnologie sarebbero state trasmesse all'epoca dell'occupazione araba in Sicilia fra il IX e l'XI secolo. È certo che nel XII secolo, durante la dominazione Normanna, la Sicilia produce pasta

Gaetano Dura, Mangiatore di maccheroni. *Litografia. Napoli, Gatti e Dura, 1835 ca.*

essiccata e la diffonde nelle altre regioni meridionali. Attorno all'anno 1154, molto prima della nascita di Marco Polo, il geografo arabo Al-Idrisi riferisce che a Trabia, ridente località a trenta chilometri da Palermo, *"si fabbrica tanta pasta in forma di fili – chiamata triyan* (dall'arabo *itrija,* che sopravvive nella lingua moderna e deriva dalla radice *tari* = umido, fresco) – *che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in tanti paesi musulmani e cristiani anche via nave".*
In Sicilia oggi si trovano ancora la *tria bastarda* e i *vermiceddi di tria*; nel Salento la *massa e tria* e i *ciceri e tria*; nell'area barese c'è la *tridde,* diminutivo di *tria.*
Nel 1501, come ci informano i documenti pubblicati dal maggiore Perni nel suo volume *La popolazione di Sicilia e di Palermo dal X al XVIII secolo* (Palermo, 1892), l'uso della pasta era così diffuso nella capitale dell'isola che il suo prezzo rientra fra quelli fissati dalla *meta,* cioè dal calmiere. Nel 1548 peraltro, nella *meta* non si parla più genericamente di pasta, ma si distinguono ormai i *virmicelli di simula,* e i *maccarunj di farina.*
L'altra regione che storicamente si segnala a partire dal XIII secolo per produzione e smercio di pasta secca è la Liguria. È presumibile che i mercanti genovesi avessero importato dalla Sicilia vermicelli e *tria* (le ricette di *tria* presenti nei libri di cucina del Trecento sono citate come 'genovesi'). Presso l'Archivio di Stato di Genova è conservato un'inventario notarile datato 1279 relativo ad una eredità, in cui appare *"una bariscela* (cesta) *plena de macaronis".* La cultura della pasta essiccata sembra invece non essere presente nel Centro-Nord, più legato all'uso domestico della pasta fresca (lasagne, tagliatelle, ravioli), com'è quella ricordata da Boccaccio.
Il debutto dei maccheroni (allora confezionati in forma di gnocchi) nella lingua letteraria si ha col *Decameron* (1348-1353), nella famosa descrizione che Maso del Saggio fa allo sciocco Calandrino del paese di Bengodi: *"... ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattato, sopra la quale*

Giuseppe Gori, Mangiamaccheroni. *Statua in ceramica policroma, dalla Collezione Cuciniello, 1810 ca. Napoli, Museo di San Martino.*



Frontespizio manoscritto degli Statuti dell'Arte dei Fidelari di Genova, risalenti al 1574 e rediti nel 1777. (Genova, Archivio di Stato).

stavano genti che niuna altra cosa facevano che fare maccheroni e cuocergli in brodo di capponi, e poi gittavan quinci giù...". Boccaccio probabilmente sentì usare il termine "maccheroni" a Napoli, dove soggiornò sino al 1336.

Le capitali della pasta: Genova

Le fonti storiche documentano la presenza di produzione di pasta secca in Liguria già nel 1200 e 1300, come si evince dai documenti notarili dell'Archivio di Stato di Genova del 1244 (prescrizione di un medico a un lanaiolo genovese con esclusione dalla dieta di *"pasta lissa"*), del 1316 (locazione di una casa di Maria Borgogno *"quae faciebat lasagnas"*). In Liguria nel 1400 e 1500 si diffonde la produzione artigianale dei *"fidei"*, cioè della pasta nel dialetto locale, come dimostra il sorgere a Genova nel 1574, della Corporazione dei Pastai con un proprio Statuto *"Capitoli dell'Arte dei Fidelari"*. Solo tre anni dopo si registra la costituzione a Savona della *"Regolazione dell'Arte*

dei Maestri Fidelari". Interessante notare che questi Statuti precedono quelli corrispondenti dei "Vermicellari" di Napoli (1579) e Palermo (1605). Com'era la tecnologia del tempo? Le ricerche, in parte inedite di Vincenzo Agnesi, segnalano un atto notarile del febbraio 1794 a Savona relativo ad una compravendita di un *"torno per fare fideli con tutti i singoli suoi finimenti e attrezzi, conforme restano descritti in una lista"*.
Da una ordinanza emanata a Savona nel 1617, risulta che erano fabbricate a macchina le paste locali e precisamente *"al tornio de' fidelari"*, mentre quelle di importazione dalla Sardegna e dalla Sicilia erano fatte a mano.
Così pure dall'Archivio Doria risulta che nel 1592 i *fideli* (fatti a macchina) costavano meno degli *gnocchetti* (fatti a mano).
"In sostanza si versava, nel bacile di legno duro della gramola, la semola in forma di monte, con le mani se ne apriva la cima a mo' di cratere e in questo si versava acqua tiepida, cominciando a impastare manualmente. Sull'impasto così predisposto, si faceva salire la pesante mola di marmo (o ruota) spingendola con la stanghetta e continuandone poi la rotazione con il passeggiare in circolo tutt'intorno alla periferia della gramola".
È questa la gramola a molazza con la stessa funzione che a Napoli aveva la gramola a stanga. La forza motrice della molazza era spesso un asinello o un salto d'acqua. Non molto diversa era la lavorazione delle olive nella zona. *"Quando la pasta era ben pestata o gramolata, come si diceva allora, presentandosi in forma di un lucido nastro circolare, era tagliata a grossi pezzi e questi erano immessi nella campana o cilindro cavo del torchio (o torno). Con l'aiuto della stanghetta e poi dell'argano, si faceva scendere il pistone (o tacco con chiappa) a vite comprimendo nella campana la pasta che, cercando una via d'uscita, non ne trovava altra che quella dei fori della trafila di rame, entro i quali era foggiata in forma di spaghetti o maccheroni, che potevano poi essere tagliati a varie lunghezze"*.
Questo per quasi cento anni fu il modo di produrre pasta nelle fabbriche artigiane: la fase successiva era l'essiccazione all'aperto.
Le innovazioni tecniche iniziano dopo la metà dell'Ottocento soprattutto a Napoli ad opera della Officina Pattison, con la prima pressa idraulica e la gramola a coltelli.
La Liguria partecipa attivamente a questo rinnovamento: un esempio è l'invenzione della "gramola ligure" in ghisa a rulli scanalati girevoli. Tale tipo di macchina si diffuse in Liguria a partire dal 1870; nei primi tempi, per gli infortuni cui dette luogo, era chiamata *"sciancabrasse"* (strappa braccia). Si diffuse poi nel Sud e in Sicilia e fu soggetta a vari miglioramenti. Con i grani russi "Taganrog" e l'avanzamento nelle macchine la Liguria a fine Ottocento è un grande centro di produzione ed esportazione di pasta come Napoli. Nel 1890 nella sola provincia di Genova si contano 222 fabbriche di pasta e 148 nei circondari di Savona e Porto Maurizio (oggi Imperia). Per ogni fabbrica occorrono cinque operai, di cui due uomini, pagati 2 franchi e 40 centesimi, e tre donne pagate 79 centesimi. La produzione per ogni fabbrica è di circa 4 q.li al giorno, quindi poco più di 1000 q.li per anno. Quella ligure diviene una produzione tipica, tant'è che nel commercio si dirà (almeno fino al 1950) "Paste all'uso di Genova", così come ci sono le "Paste di Napoli".

Essiccazione della pasta ad Amalfi da una illustrazione delle Figurine Liebig (Storia della Pasta, serie n. 1521)

Le capitali della pasta: Napoli

Ancora nel Cinquecento i Napoletani vengono chiamati "Mangiafoglie" per l'alimentazione basata su verdure (cavoli) pane e carne; sarà nel Settecento che l'epiteto di "Mangiamaccheroni", prima riservato ai siciliani, passerà ai napoletani. Prima del Seicento in gran parte dell'Italia meridionale la pasta era uno sfizio, un lusso, di cui si poteva fare a meno nei tempi difficili.

Infatti a Napoli un bando del 1509 proibiva la fabbricazione di *"taralli, susamelli, maccarune, trii vermicelli"* nei periodi in cui *"la farina saglie* (di prezzo) *per guerra, carestia o indisposizione di stagione"*. Ancora nel Cinquecento Napoli importava pasta dalla Sicilia.

Su Palermo e Napoli nel 1200 regna il grande Federico II di Svevia, per cui i commerci ne furono certo facilitati.

La letteratura ha fantasticato su questo, tanto da indurre la scrittrice Matilde Serao ad ambientare a Napoli sotto il regno di Federico II nel 1220 l'invenzione degli spaghetti ad opera di Mago Cicho, turlupinato dalla bella Jovannella di Canzio (la leggenda napoletana, intitolata *Il segreto del mago* è stata pubblicata nel 1895).

Solo dal Seicento la pasta assume a Napoli un ruolo importante nell'alimentazione popolare e la svolta viene dalla necessità.

La crescita demografica aggrava la situazione delle disponibilità alimentari, falcidiate dalla crisi della produzione di carne: contemporaneamente una piccola rivoluzione tecnologica (la diffusione della gramola e l'invenzione del torchio meccanico) consente di produrre pasta a prezzo più conveniente.

L'accoppiata pasta-formaggio prende il posto del tradizionale binomio cavolo-carne. Una soluzione dietetica geniale, perché il formaggio apporta le proteine e i grassi che mancano ai cereali. Non assisteremo così a drammatici fenomeni di denutrizione come quelli provocati altrove dal 'monofagismo' a base di mais (polenta in Lombardia e Veneto) o di patate (Irlanda).

pensò a Gragnano ed, infine, si accertò che le adiacenze di Torre Annunziata si prestavano meglio di qualsiasi altra località. Presso Torre Annunziata, infatti, le condizioni climatiche variavano fino a quattro volte al giorno'. A tutto ciò si deve sicuramente attribuire gran parte del successo ottenuto da queste città nella produzione di maccheroni. Nessuna meraviglia, quindi, se a tutt'oggi vi siano ancora a New York dei buongustai che non comprerebbero maccheroni, se non provenienti da Gragnano e da Torre Annunziata. Fino allo scoppio della prima guerra mondiale, infatti, le più rinomate marche di maccheroni importate in questo Paese provenivano da queste due località".
Ancora Giovanni Artieri tradisce una vena di nostalgia quando scrive *"Non vorrei, no, non vorrei assistere alla scomparsa dei veri spaghetti, degli autentici spaghetti verdi! Verdi? Si, un vecchio modo di dire napoletano per indicare cosa o avvenimento compiuto lì per lì, sul momento, che suona 'a vierde, a vierde, spavette!', e ripete le grida degli antichi venditori di pastasciutta cotta e spacciata agli angoli del Lavinaio o del Pendino, quartieri masanielliani di Napoli..."*
Dalla letteratura napoletana dell'Ottocento apprendiamo che *"i maccheroni di Napoli si riconoscono facilmente, perché non sono avvolti a matassa come quelli di Genova. Sono assolutamente diritti, e solo a una estremità hanno una curva, perché non appena usciti dalla pressa vengono appesi a dei bastoni per farli essiccare... Le persone del popolo mangiano i maccheroni con le mani, sollevandoli dal caldaio con una forchetta di legno, li prendono poi con la destra e levando il braccio ben in alto, fanno arrivare la loro estremità alla bocca".*

Colore e tecnologia

La pasta di Napoli era naturalmente del colore dell'ambra, cioè gialla traslucida, mentre le altre erano assai meno brillanti e, anche se gialle come quella di Genova per aggiunta di zafferano, si presentavano alquanto opache viste contro luce. Genova aveva a sua disposizione quel formidabile strumento che era la gramola a mola, sotto la cui

Il porto di Torre Annunziata negli anni dieci del Novecento con la banchina di scarico del grano in primo piano da una cartolina di inizio secolo. (Parma, Archivio Storico Barilla)

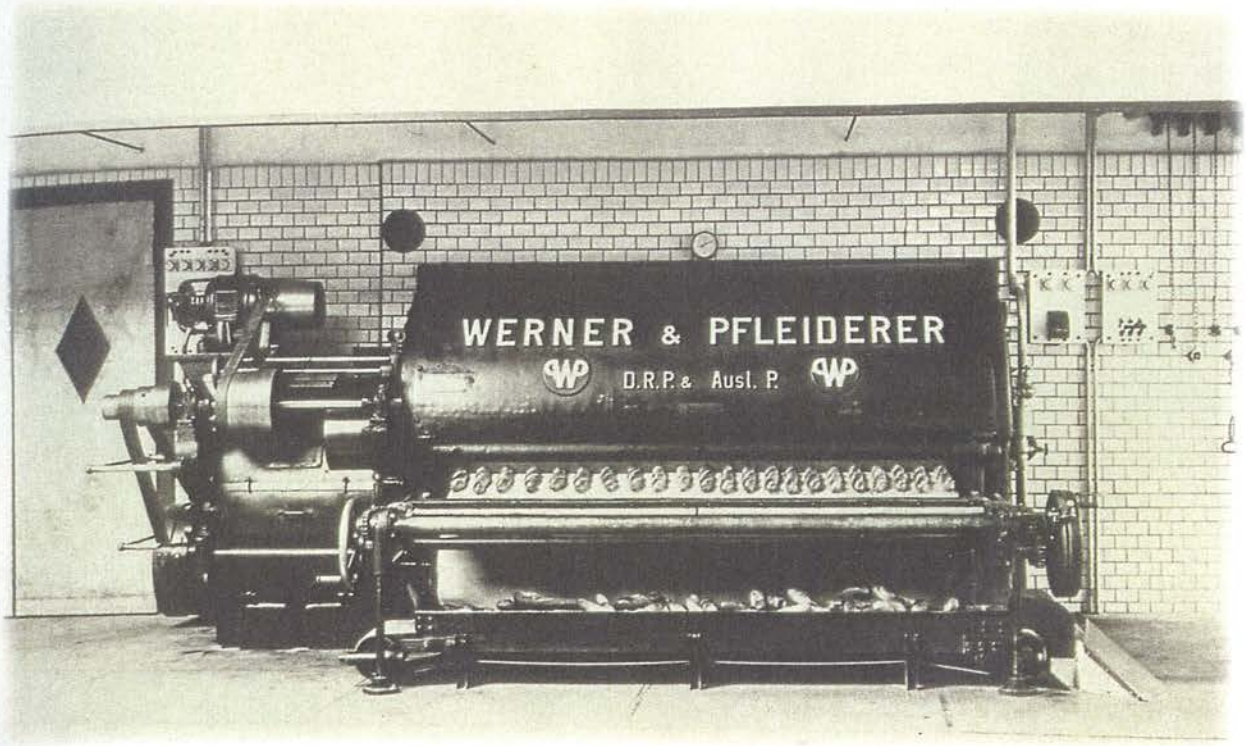
enorme pressione erano saldati quei diamantini che costituiscono la semola, ma nello stesso tempo essi erano, almeno in parte, stimolati e polverizzati, perdendo così la loro naturale vetrosità.
Napoli invece, dopo aver provveduto con l'acqua bollente a rammollirne la periferia, prima con la dolce pressione dei piedi e poi con quella alquanto più energica ma sempre misurata della stanga, riusciva a eliminare a poco a poco i vacuoli tra granello e granello di semola e a saldarne la periferia sempre rispettando il nucleo centrale, proprio come dimostrava il loro impasto granulare. Ecco la vera ragione della brillantezza dei maccheroni di Napoli.
Alla relativa precarietà e debolezza degli utensili usati, tra cui la pressa, si suppliva facendo gli impasti assai molli e quindi le pressate risultavano rapide, ciò che toglieva ogni pericolo di formazione di acido. Restava la difficoltà di essiccare una pasta così molle, ma gli abili pastai napoletani sapevano superare anche questo ostacolo servendosi del sole e dell'ombra alternativamente. L'aria abbondante e assai calda serviva a favorire il lavorìo degli enzimi esistenti nella semola e specialmente nel germe; enzimi destinati a dar sapore ai maccheroni e nello stesso tempo a rendere più plastico il glutine, ciò che da una parte facilitava l'impasto rammollendo la periferia dei granellini di semola, ma che dall'altra rischiava di indebolire la resistenza dei maccheroni, una volta sottoposti alla cottura.
Da qui la necessità quindi di avere a disposizione grani ricchi di quelle proteine che sono destinate a coagularsi durante l'ebollizione, quali nel pregiatissimo Taganrog, che conteneva fino al 19% di proteine.

Oltre le Capitali: la diffusione della pasta in Italia... e all'estero

Pur condizionata dalle caratteristiche climatiche che favoriscono o limitano il delicato momento dell'essiccazione, già a partire dal Settecento, grazie all'intraprendenza di Mastri Pastai e operai che hanno fatto esperienza a Napoli o a Genova, sorgono nell'entroterra piccoli pastifici locali, per la produzione di paste secche, non di rado sostenute da privilegi, esenzioni fiscali e diritti di privativa, concessi dalle autorità locali.
Donato Velluti, statista fiorentino, autore di una *Cronaca di Firenze* dal 1367 al 1370, cita una donna siciliana che a Firenze *"aveva bottega di lasagneria"*.
Nel 1421 a Milano viene fissato con un "calmiere" il prezzo delle lasagne e delle pastine e proclamato da un banditore.
Nel 1597 Oliviero Minuto rivolge con successo istanza alla Magnifica Comunità di Cremona per ottenere il permesso di *"fabbricare diverse sorte di paste, cioè maccaroni, tagliatelle, formentini et simili, et venderle a minuto, le quali s'assicura che renderanno molto servizio al pubblico, perché con quelle si può et con facilità et con poca spesa, provvedere al vivere"*.
Il lucchese Antonio Frugoli descrive un pranzo diplomatico a Madrid l'11 febbraio 1625 in cui figurano i "maccheroni di Sardegna" (*gnocchetti sardi* o *malloreddus*).
Nel 1654 il conte Francesco de Lemene da Lodi (1634-1704), che si distraeva nel rimare dal molto e grave lavoro di magistrato, pubblica a Modena, per i tipi di Soliani, il poemetto *Della discendenza e nobiltà de' maccheroni.*
Nel suo poemetto il Lemene descrive la genealogia del suo eroe Maccarone e narra come da Farina

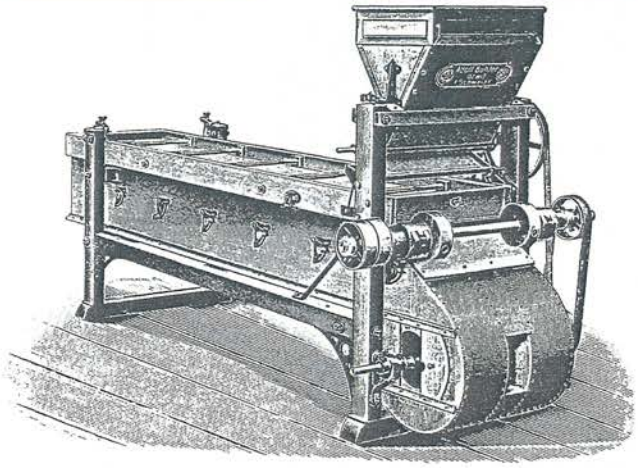
Il Pastificio Barilla come si presentava nel giugno del 1911 a tre mesi dall'inaugurazione del nuovo stabilimento. L'Azienda era attiva a Parma dal 1877 e tra gli antenati del fondatore, Pietro, figura un Ovidius, Mastro dell'Arte dei Fornai nel 1576. (Parma, Archivio Storico Barilla)

sia nata Pasta: madre prolifica che, in stato vedovile, ebbe un figlio naturale chiamato Gnocco (finito male per i suoi pessimi costumi); ma che dai suoi tre mariti – Canella, Gramola e Torchio – aveva già avuto altri tre figli, legittimi questi.
Da Canella ella aveva generato Polenta e Lasagna (due cibi che si preparano con la cannella o il mattarello); madre a sua volta, quest'ultima, di Torta e Raviolo. Ma è da Torchio che Pasta doveva generare il fiore della sua stirpe, Maccherone, da cui discende Fidelino, padre di Pestarino.
Si tratta della prima, esplicita citazione delle due macchine essenziali per l'industria del pastificio: la gramola e il torchio.
Già nel 1630 Giambattista Basile aveva citato nel *Cunto de li Cunti* la "trafila".
Anche a Venezia nel 1740 quella Repubblica aveva consentito a maestro Paolo Adami genovese di *"aprire una fabbrica di paste fini che in Genova si manipolano e non fanno i lasagneri di questa città"*.
Nel 1755 a Piacenza il governo borbonico aveva concesso la privativa a Gaetano Verdelli per la fabbricazione dei Vermicelli e delle paste secche.
Nel 1783 il *"Regolamento del Regio Arcispedale di Santa Maria Nuova di Firenze"* prevede pasta, lasagne e semolino in tre pranzi su sette già nella dieta stretta e fino al vitto intero e per convalescenti.
Nel Settecento a Parma, come in genere nell'Italia del Nord, le paste secche (lunghe, corte o a matasse) vengono importate principalmente dalla Liguria, ma anche da Napoli.
Localmente, a parte la produzione casalinga di sfoglia con farina e uova per farne tagliatelle, tagliolini, quadretti, maltagliati, la produzione artigianale avviene nei forni del pane con gramola e torchietto e riguarda paste da minestra da farsi in brodo di carne o di verdura. La materia prima è farina di grano tenero locale "irrobustita" con le uova. La tradizione della pastasciutta è più recente.
Sotto il governo dei primi Borboni (1748-1802) nel 1763 venne concessa la privativa per la produzione a Parma della pasta all'uso di Genova



Il modernissimo forno continuo Werner & Pfleiderer installato nel 1910 nel Panificio dei Fratelli Barilla. (Parma, Archivio Storico Barilla)

a certo Stefano Lucciardi di Sarzana; scade nel 1799 e non viene rinnovata.
Nel 1812 nel Dipartimento del Taro vengono censite 37 fabbriche alimentari, tra cui alcune per la produzione di pasta.
Dopo l'unità d'Italia, la produzione è ancora artigianale e limitata, ma nell'Esposizione Industriale di Parma del 1887 i panettieri con annessa produzione di pasta figurano come industrie con dipendenti e qualche torchio. Vengono premiati Bassano Gnecchi, Tullio Cavalli, Guerrino Zucchi come *"industrie per la pasta da minestra"*. Gnecchi occupa 18 operai con tre torchi e un motore a gas; Tullio Cavalli ha 6 operai e due torchi con un motore a gas: entrambi fanno pane e pasta.
Anche la Barilla nasce da un forno, in città, in via Vittorio Emanuele, che nel 1877 inizia a fare pasta con un torchietto in legno (50 kg al giorno). Qualche anno più tardi arriva dall'Officina Meccanica Cugini e Mistrali un torchio in ghisa e la produzione passa a 2 quintali giornalieri. Ai primi del Novecento, con l'inserimento dei figli del fondatore, Pietro primo, Riccardo e Gualtiero e l'aiuto di 5 operai, si arriva a 25 quintali al giorno. Da quel momento, si avrà il salto verso la produzione industriale con la costruzione "fuori le mura" nel 1910 di un vero stabilimento per pane e pasta che dà lavoro a 80 operai e produce 80 quintali al giorno.
Nelle memorie dell'epoca si esaltano l'ardire e il coraggio dei due giovani imprenditori e l'avanzato livello tecnologico degli impianti, sia per la pasta (impastatrici, presse idrauliche, essiccatoi, motori) sia per il forno di grandi dimensioni, a fuoco continuo, della ditta Werner e Pfleiderer di Stoccarda.
Nel 1936 Riccardo Barilla compra ben 6 presse continue Braibanti e nel 1940 la Barilla produce al giorno 800 quintali di pasta, 150 di pane e dà lavoro a 700 operai. Sarà nel dopoguerra che l'azienda assumerà – sotto la guida di Pietro – dimensioni nazionali e – dagli anni novanta con Guido, Luca e Paolo – posizioni internazionali.



Una immagine ottocentesca della "Marsigliese", macchina semolatrice inventata proprio a Marsiglia nella seconda metà dell'Ottocento per pulire e raffinare la semola prima di procedere all'impasto.

Dal pastaio al pastificio: l'industrializzazione a Napoli

L'industrializzazione della pasta lungo la costa napoletana è imponente a partire da metà Ottocento. Ricorda Vincenzo Agnesi che solo nel 1840 un'industria vera e propria della pasta veniva introdotta a Torre Annunziata da pastai provenienti da Amalfi.
I mulini andavano per forza d'acqua sui rivi della zona. Le macine erano di pietra e le semole venivano separate dalle crusche e dal semolone mediante setacci scossi a mano.
Improvvisamente nel 1878 si introdusse una macchina destinata a migliorare incomparabilmente la semola e quindi la pasta napoletana. Si trattava della semolatrice, in cui la stessa pelle bucherellata che veniva adoperata nei setacci manuali, era scossa meccanicamente attraverso un meccanismo eccentrico e, cosa importante, riceveva da sotto un soffio d'aria generato da ventole fissate ad un asse girevole.

Questa macchina era stata inventata a Marsiglia, altro centro di pastai come Napoli e Genova, e si chiamava appunto 'marsigliese'. In sostanza, dove in precedenza occorrevano cinque o sei uomini a scuotere i crivelli, ora bastava un manovratore.
"In Torre Annunziata scoppia la 'rivoluzione'. Durante cinque giorni gli operai invadono e devastano gli stabilimenti, spezzano, bruciano le macchine 'affamatrici' non lasciandone una; percuotono le guardie, in uno scontro un industriale viene ucciso. La truppa accorre. Gli arresti si moltiplicano; cinquanta rivoltosi sono condannati dai due anni ai sei di carcere. Le 'marsigliesi' sono ristabilite ovunque. E così profondo dura l'abbattimento in cui la classe operaia è caduta, per le condanne del 1878, che quando nel 1884 si introducono i molini a vapore, le impastatrici, le gramole e le presse meccaniche e metà degli operai restano disoccupati, essi non reagiscono".
Tale è la vivace relazione di un organizzatore sindacale, Oddino Morgari, pubblicata sull'"Avanti" del 27 aprile 1904.

In realtà risale al 1882 la prima pressa idraulica per trafilare i maccheroni, realizzata dalla Officina Pattison, la ditta che fuse la ghisa e lavorò il ferro su una certa scala per prima a Napoli. Si trattava di una pressa a gotto montante, nella quale cioè il cilindro cavo che portava in fondo la trafila ed era pieno di pasta risaliva lentamente spinto dalla forza idraulica contro un pistone fisso in alto; per cui la pasta era costretta a uscire dai fori della trafila, divisa in maccheroni.
Circa nella stessa epoca entravano in funzione le impastatrici con albero a palmole che sostituivano il lavoro dei piedi. E pochi anni dopo sempre la Pattison vinceva il concorso bandito dalla Pantanella, la società più importante nel ramo molini e pastifici di allora, con stabilimenti a Napoli e a Roma, per una macchina che rimpiazzasse adeguatamente il lavorìo della stanga. Si trattava della gramola a coltelli in cui la pasta, disposta sopra un piatto circolare di legno, era colpita da una doppia stanga (i coltelli) pure di legno, spostata ritmicamente in alto e in basso da due grandi eccentrici laterali, mentre a ogni colpo il piatto girava di un piccolo angolo.
Tutte queste macchine contribuivano fortemente a migliorare la produzione, ad allargarla e in sostanza, salvo periodici ritorni di disoccupazione tecnologica, ad aumentare l'occupazione, che dai pochissimi operai del 1840, grado a grado era assurta ai livelli precisati dall'organizzatore sindacale Oddino Morgari nel 1904: *"Torre Annunziata vive dell'industria delle paste. I grani le giungono dalla Russia su dei piroscafi, trecento lavoratori del porto – scaricanti, legatori, barcaioli, facchini, misuratori, ecc... – mettono quei grani a riva; cinquecento mugnai li riducono in semole, in 14 grandi mulini a vapore; ottocento pastai trasformano queste semole in paste, in 54 pastifici; duecento meccanici, fuochisti e falegnami ne dirigono e riparano le macchine; altrettanti carbonai le forniscono di combustibile dal mare; trecento uomini della 'carovana di piazza' fanno i servizi esterni con carretti a mano, cento carrettieri trasportano le paste a Napoli; cinquanta facchini della 'ciurma' della ferrovia le caricano sui treni, cinquanta 'lanzaioli', su delle barche, delle 'lanze', le menan via per mare a piccole partite; e i già descritti lavoratori del porto, che hanno fornito la materia prima, cioè il grano, ricevono ora il prodotto di ritorno e lo imbarcano sopra le grosse navi che lo porteranno specialmente in America.*
Sono così quasi tremila persone, colle famiglie, più di diecimila, quelle che vivono direttamente, in Torre, con l'industria delle paste, e si dividono in più di 20 categorie di mestiere che però allacciano siffattamente le loro operazioni le une con le altre che, se un anello della catena si ferma, tutti gli altri si debbono fermare. Allora scoppia lo sciopero generale, tutta la vita della città si arresta e la stampa italiana è costretta a occuparsene, come fa in questi giorni".
In realtà, gli anni d'oro per Torre Annunziata stavano solo per venire, e saranno appunto quelli del decennio tra il 1904 e il 1914. Allora la produzione dei maccheroni di Torre Annunziata era limitata soltanto dalla capacità produttiva dei suoi impianti. Praticamente quanta pasta si riusciva a fabbricare, altrettanta trovava la via aperta all'esportazione. Ogni transatlantico che partiva da Napoli (e qualche cosa di simile avveniva a Genova) imbarcava superiormente migliaia di cassette in legno sottile, contenenti ciascuna 20 libre di spaghetti o maccheroni, cassette decorate agli spigoli con carta azzurra e portanti colorite etichette.

Il reparto confezione del Pastificio Barilla nel 1927. (Parma, Archivio Storico Barilla)

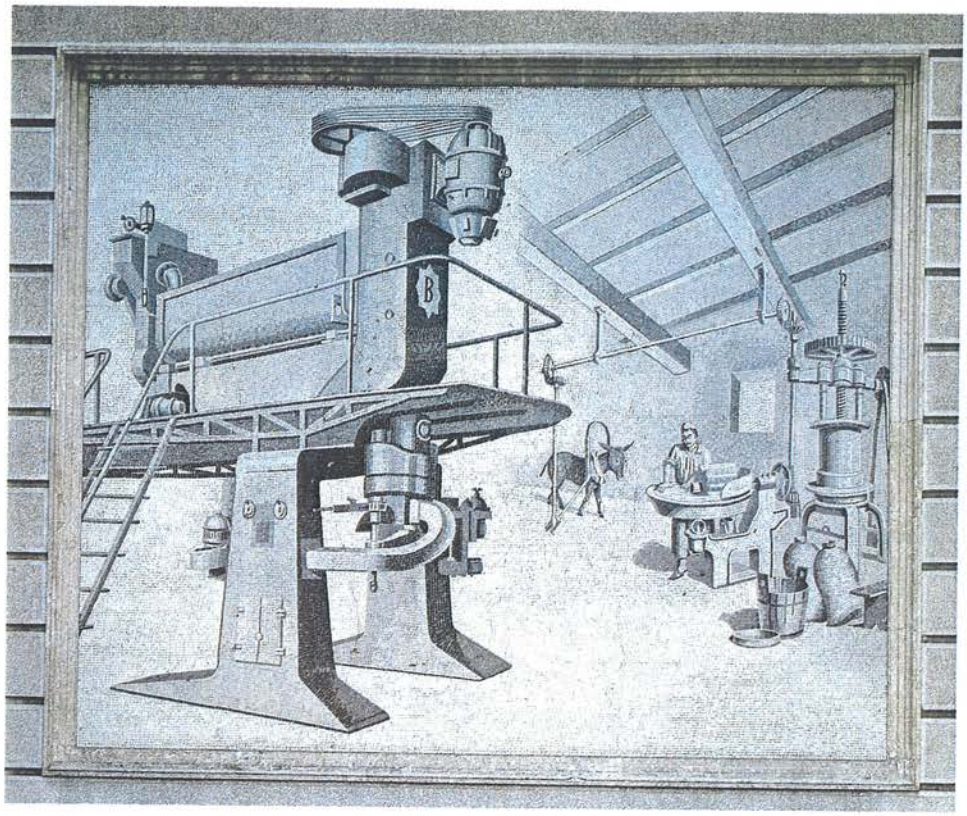
Nello stesso periodo l'industria degli spaghetti si arricchiva di nuove macchine. Ad esempio della gramola ligure consistente in un bacile in ghisa rotante, in cui l'anello di pasta era trascinato a passare, essendo addentato sotto due rulli scanalati girevoli, in cui i denti fra una scanalatura e l'altra avevano lo stesso profilo triangolare della stanga. Fra l'uno e l'altro rullo, un vomere provvedeva a sollevare l'impasto dalla posizione a piatto a quella verticale.
Contemporaneamente le altre macchine venivano notevolmente perfezionate, e soprattutto era migliorato il condizionamento del grano duro e la sua macinazione, così che la qualità della pasta raggiungeva il più alto livello, si può dire quasi non più superato in seguito, per l'irreparabile scomparsa del grano duro più quotato nel mondo per fare spaghetti.

Il mitico Taganrog, re dei grani

Insieme ai grani siciliani e pugliesi, arrivava infatti nei porti di Napoli, come di Genova, l'insuperato grano duro Taganrog, così decantato da Vincenzo Agnesi: *"Re dei grani per pasta era il famoso Taganrog, che andò perduto negli anni difficili della Russia. Il Mar Nero è sormontato dalla penisola di Crimea e quindi dal Mar d'Azof. Dove questo si assottiglia per ricevere il Don, ivi è Taganrog. In tale porto era imbarcato il grano che i pastai liguri e napoletani prediligevano. Anzi non ne potevano fare a meno. Su di un vecchio stampato di un pastificio ligure, al tempo in cui metà della sua produzione era destinata al solo Stato di New York, era scritto: 'Pasta di Taganrog'. La stessa dicitura si ritrova nei più antichi cataloghi dei pastai napoletani. Come deve essere un buon grano duro? L'impasto da esso ottenuto deve presentare proprietà opposte a quelle richieste per il tenero. Deve risultare non già elastico ed estendibile, ma resistente e corto. Piuttosto strapparsi che allungarsi. E questa caratteristica si riscontrava in modo eminente nel Taganrog. Invero gli spaghetti, quando escono mollicci dalla*

Il reparto spedizione (in basso) e il magazzino prodotti finiti (a destra) del Pastificio Barilla nel 1913. La pasta, imballata in grossi cesti (i "corbelli") veniva spedita tramite ferrovia ai negozi dove veniva venduta sfusa. (Parma, Archivio Storico Barilla)

trafila vengono appesi alle canne per farli, come biancheria stesa, asciugare. Guai se per via del loro stesso peso, essendo estendibili, si allungano risultando di spessore non omogeneo. L'esperienza dimostra che con impasto estensibile gli spaghetti cuociono male. Mentre se l'impasto è corto non fanno la 'colla' tanto deprecata dal consumatore italiano. Ecco la ragione per cui all'epoca della vela le navi italiane percorrevano la lunga via del grano dai porti nazionali al Mar Nero. Sono le famose terre nere della Russia, più antiche che rare, in quanto naturalmente così fertili da non esigere concimazioni anche dopo una lunga serie di anni.
Dice un proverbio russo: 'Semina pietre, nascerà grano'. Cioè, non preoccuparti del seme. Anche se esso è più pietre che grano, la fertilità della terra russa supplirà a tutto".
Con la rivoluzione bolscevica del 1917 era cessata del tutto l'esportazione del grano russo, in quanto la terra era diventata proprietà dello Stato e il contadino era obbligato a consegnare allo Stato tutto il grano, detratta solo la parte necessaria per la semina e per il consumo della famiglia. Intuitive le conseguenze: i contadini si limitarono a seminare solo per il loro fabbisogno familiare, portando, di fatto, alla perdita di questa preziosa specie botanica.
Concludiamo con il lamento di Vincenzo Agnesi: *"Possedeva il Taganrog nientemeno che il 17% di glutine sul secco e circa il 20% di sostanze azotate totali. Ma questo era ben poco in confronto della qualità del glutine, ciò che specialmente conta dal punto di vista della buona pastificazione. Maggiore meraviglia per noi profani: che i moderni ricercatori di nuove varietà di grano, coi mezzi straordinari di cui dispongono, la selezione, l'ibridazione, l'incrocio interspecifico, non sappiano darci qualche cosa che si avvicini a quanto la natura ha potuto a suo tempo creare. Quando noi vecchi pastai pensiamo con desiderio nostalgico all'antico bene perduto, siamo indotti a chiederci se il Taganrog sia realmente esistito o sia piuttosto un irreale sogno, una Fata Morgana destinata a dissolversi e a svanire nel nulla".*

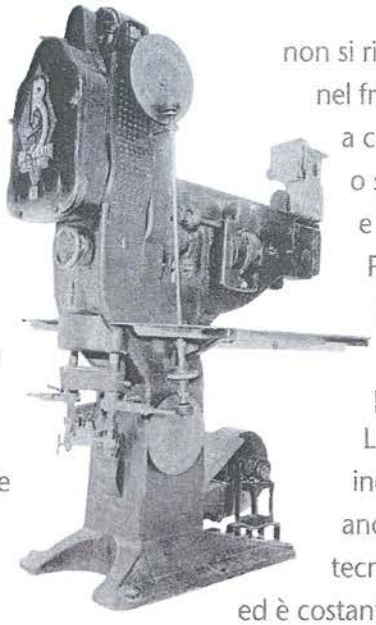


Enrico Bonaretti,
La tecnologia
del Pastificio. *Mosaico.*
Parma, ex stabilimento
Barbieri, 1938 ca.
A sinistra la nuova pressa
continua Braibanti
destinata a sostituire
la tradizionale pressa
verticale (a destra).

La tecnologia universale

Ma il "monopolio" dell'industria napoletana della pasta stava per essere definitivamente infranto. Era divenuto infatti rilevante, già nei primi anni del Novecento, la capacità di rincorrere l'innovazione tecnologica da parte delle imprese, indipendentemente dalla loro dislocazione, e la logistica, cioè la vicinanza della produzione ai luoghi di consumo.
Il progresso tecnico, che era stato lentissimo attraverso i secoli, si accelera con l'introduzione della macchina a vapore, prima, e dei motori elettrici poi, e la conseguente apparizione delle presse idrauliche. Ma è l'essiccazione artificiale in ambienti o in apparecchi condizionati che porta la produzione della pasta a diffondersi in tutte le regioni, trasformando così il settore dallo stadio artigianale a quello di vera industria.
Secondo Pasquale Barracano, i primi tentativi di essiccazione artificiale si ebbero a Torre Annunziata e pare che sia stato un operaio meccanico, certo Cirillo, a fabbricare il primo "essiccatoio", dove una comune ventola sostituiva i "ponentini" del litorale e una semplice stufa a carbone scaldava l'aria al posto del sole.
Ma, sempre secondo il Barracano, il povero Cirillo non ebbe fortuna e fu anzi considerato iconoclasta per voler sostituire un processo meccanico a quello naturale del vento e del sole, di cui i Capi d'Arte erano custodi e sacerdoti. Fu un tecnico del Nord – Garbuio – che colse l'intuizione e sviluppò un vero e proprio sistema termodinamico per l'essiccamento artificiale della pasta.
Nascevano così i primi essiccatoi circolari, costruiti in legno, a forma di "giostre", disposti intorno ad un asse centrale verticale, in modo da sostenere i telai con le paste corte e a matassa oppure le canne con le paste lunghe appese. Le giostre, mosse da cinghie e pulegge, giravano entro locali appositamente riscaldati dove l'aria era rotta dalle ventole. Successivamente sarà la volta degli essiccatoi statici in cui la pasta asciugava senza la necessità di essere movimentata, grazie all'impiego di aria forzata.

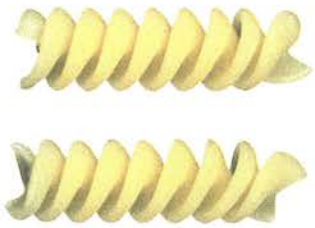
L'innovativa pressa continua ideata dagli ingegneri parmigiani Mario e Giuseppe Braibanti nel 1933.



Nei primi decenni del secolo la produzione della pasta si era andata meccanizzando con il sistema impastatrice-gramola, pressa e trafila; la produzione tuttavia restava discontinua e serviva molta manodopera per il passaggio dell'impasto da una macchina all'altra e per caricare poi il prodotto trafilato sull'essiccatoio. Senza contare le operazioni di raschiatura e pulizia delle macchine dopo ogni lavorazione.
La rivoluzione vera si sarebbe registrata solo nel 1933, con l'invenzione della pressa meccanica continua ad opera dei fratelli Mario e Giuseppe Braibanti di Parma. Venivano così eliminate le soste (e gli scarti o sfridi) tra le operazioni di impasto, gramolazione e trafilazione con miglioramento anche della qualità e igiene del prodotto. Entra nella macchina la semola ed esce la pasta formata pronta per essere essiccata. Resta ancora l'operazione manuale del carico-scarico della pasta sui telai e sulle canne dell'essiccatoio; occorreranno altri 25 anni per questo salto, per congiungere cioè, in maniera continua, la pressa con l'essiccatoio.
Un altro dato: i tempi di essiccazione sono ancora molto lunghi, superiori alle 24 ore, con temperature massime che non superano i 40°C.
Il grande sviluppo della pasta ai primi del secolo è legato anche all'esportazione che, nel 1913, tocca la cifra record di 700.000 quintali, dei quali una parte consistente negli Stati Uniti.
Con la prima guerra mondiale questo traffico si interrompe, anzi l'esportazione viene proibita per privilegiare l'approvvigionamento interno. Ciò provoca una crisi da cui l'industria napoletana non si riprenderà più, anche perché nel frattempo i Paesi importatori, a cominciare dagli USA, si comprano o si costruiscono le macchine e impiantano in loco la produzione. Fiorisce infatti in quegli anni l'industria meccanica italiana per le macchine da pastificio che pian piano conquistano il mondo. La diffusione della produzione industriale della pasta è continua, anche per l'impulso delle nuove tecniche e delle nuove macchine, ed è costante il suo impiantarsi nell'entroterra, così al Sud come al Centro e al Nord d'Italia.
Il primo censimento dell'industria è del 1937 e dà una capacità produttiva nazionale di 12.500.000 quintali, mentre la produzione effettiva andrebbe tra i 6 milioni di quintali stimati dall'Istituto Centrale di Statistica nel 1936 o i 9.600.000 quintali rilevati nel 1940 dalla Federazione Nazionale Mugnai e Pastai.
Il trionfale successo della pasta subisce però un affronto. Nei primi anni trenta la follia di rinnovamento futurista fece tremare l'Italia: Marinetti sparò un colpo di rivoltella contro un vassoio di spaghetti, facendone uno scempio, essendo convinto che, per il benessere del Paese, fosse necessaria *"l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana"*.
Salvo poi farsi riprendere alle prese con un piatto di spaghetti in una foto storica del 1936, dedicata ai camerati baresi. Stanco di aver ingaggiato un'assurda battaglia contro la pastasciutta, il poeta si riconcilia con essa a Polignano a Mare, seppure nel suo solito stile ruvido: *"È vano tentare di sfottermi! È liquidata la pasta dei cospiratori baresi"*.

La salubrità di spaghetti e maccheroni sarebbe stata nuovamente messa in discussione dai dietologi negli anni sessanta per essere tuttavia completamente riabilitata negli anni ottanta del Novecento dalla "Piramide della seria alimentazione" redatta dai Ministeri dell'Agricoltura e della Sanità americani, a conferma di una secolare tradizione alimentare. Sebbene il processo di fabbricazione sia enormemente mutato attraverso gli anni, il prodotto è rimasto sempre la stessa semplice miscela di semola di grano duro e acqua. Mentre la pasta fresca viene preparata anche con farina di grano tenero, per la pasta secca in Italia si utilizza esclusivamente semola di grano duro.
Grano duro e grano tenero sono due varietà del cereale più diffuso nel mondo: il frumento. In Italia si coltivano entrambi: il primo è più diffuso nelle regioni meridionali ed in particolare in Puglia, il secondo ha una migliore produttività in Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.
La differenza tra semola di grano duro e farina di grano tenero è importantissima. Anche la legge italiana la rileva, stabilendo con la Legge n. 580 del 1967, che per produrre pasta secca si può usare soltanto semola di grano duro e acqua. Questo perché la semola di grano duro contiene quel glutine tenace che permette alla pasta di tenere la cottura e di restare al dente.

Giovanissimi venditori di articoli di paglia a Napoli mangiano avidamente un piatto di spaghetti. Cartolina postale, 1902. (Parma, Archivio Storico Barilla)



32/200

PASTA LETTERARIA

Certo è cosa comune leggere di pasta nei libri di cucina. Ma a ben vedere, nel corso del tempo la pasta si è ritagliata – per così dire – un suo spazio anche tra le pagine più gloriose della letteratura. E così fa capolino in un'ode di Orazio, negli scritti di Jacopone o di Boccaccio, nelle storie del Sacchetti o nelle memorie di viaggio di Goethe.
Tentiamo qui, confortati dall'approfondito lavoro di studio e di ricerca di Mariaelena Mondelli, di proporre le pagine più significative, senza pretesa di completezza e anzi invitando i "lettori" a segnalarci altre citazioni.

La cena di Orazio (35 a.C.)

Q. Orazio Flacco (65 a.C. - 8 a.C.) descrive nella satira VI del I Libro, v. 115 la propria frugale cena: "*[...] inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum*, quindi me ne ritorno a casa (la sera) per mangiare una scodella di porri, ceci e lagane". Che cosa siano queste lagane lo spiega il Forcellini (1688 -1768) nel suo *Lexicon totius latinitatis*: "*membranulas ex farina et aqua, quae iure pingui coctae, caseo, pipere, croco et cinnamomo conditur. Illud certum est cibum esse teneriorem et qui nullo labore mandi potest*, ovvero sottili strisce di farina e acqua, che cotte in brodo grasso, si condiscono con cacio, pepe, zafferano e cannella. Certo è che si tratta di un cibo semplice tenerissimo che si può mangiare senza sforzo".

Pulcinella Mangiamaccheroni *in una figurina di ceramica realizzata dal Pastificio Voiello di Torre Annunziata. (Parma, Archivio Storico Barilla)*

Le lasagne di Apicio (I sec. a.C.)

Alcuni secoli dopo nel IV Libro del *De re coquinaria* di Apicio ritroviamo le *lagane* cucinate in modo da trasformarle quasi in un emblema del "mangiar da ricchi". Sono infatti composte alternando strati di svariate polpe di carne e pesce, sminuzzate, bollite e insaporite con ogni ben di Dio, con strati di sfoglia: "*quotquot posueris, tot trullas impensae desuper adficies*" (quante sfoglie porrai, altrettanti ramaioli gettavi sopra di condimento). Infine

Vassoio in ceramica del 1633 confezionato a Laterza (Taranto) da Angelo d'Alessandro, raffigurante un uomo intento a divorare delle tagliatelle. Reca sul piede il titolo "L'ingordo". (Faenza, Museo Nazionale della Ceramica. inv. 10229).

"unum vero laganum fistula percuties, et superimpones" (una di quelle sfoglie spianala bene col mattarello e stendila sopra come coperta).
Il testo apiciano si dilunga nella descrizione della preparazione degli impasti della carne e degli intingoli, ma non dice nulla a proposito di come si doveva procedere nella confezione delle *lagane*: questo dimostra indirettamente che all'epoca a nessuno era sconosciuto questo tipo di pasta né come si faceva.

Le ghiotte lasagne di Salimbene (XIII sec.)

Frate Jacopone da Todi (1230-1306) sentenzia che *"granel di pepe vince per virtù la lasagna"*.
Fra Salimbene da Parma (1221-1282) parlando nella sua *Cronica* di un frate grosso e corpulento, tal Giovanni da Ravenna, annota: *"non vidi mai nessuno che come lui si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio"*.
Cecco Angiolieri ammonisce: *"chi de l'altrui farina fa lasagne, il su' castello non ha ne muro ne fosso"*.

Pulcinella dei maccheroni

I maccheroni, nel Sette e nell'Ottocento, non possono dissociarsi dalla maschera di Pulcinella: *"Il principale attributo di Pulcinella sono i maccheroni"* scrive Anton Giulio Bragaglia nella sua bella e documentatissima opera, su Pulcinella *"i maccheroni che egli può portare anche in tasca, già conditi e fumanti, come quelli del celebre Florindo de' Maccheroni, del Settecento, che aveva rubato alla maschera napoletana il soggetto più bello per usarlo, nel Don Giovanni, in unione col proprio servo Arlecchino, in attesa del pauroso incontro con Convitato di Pietra: scene imitate a Napoli da quelle spagnuole e assunte da Pulcinella prima delle altre maschere"*.
Si sono conservate delle curiose commedie su *"Pulcinella maccaronaro"*, *"Pulcinella e i maccheroni"*, o meglio dei canovacci di commedia, secondo il metodo e l'uso popolare, su cui ricamarono ed improvvisarono attori che resero immortale la maschera, come il famoso Antonio Petito, Salvatore De Muto, Ernesto Caleca e la duplice arte dei due Scarpetta.
Una commedia divertentissima, anzi un'attitudine di Pulcinella abituale al teatro, si svolge con vivaci dialoghi tra la maschera ed il padrone, a cui Pulcinella – con la scusa di assaggiarla – mangia regolarmente mezza porzione della pasta.
Ancora più legata ai maccheroni la parte di Pulcinella quando esercita il mestiere di oste o di trattore. Egli vanta, quasi sempre, con perfette lezioni di gastronomia schiettamente napoletane, la sua abilità nel cucinare e condire i maccheroni. *"Io sono il Dio dei Maccheroni!"*
E lavora per l'arte pura, perché i numerosi clienti, quando è l'ora se ne vanno senza pagare il conto... In definitiva dunque, come dice lui stesso, Pulcinella, se non il dio, è, perlomeno, un personaggio strettamente legato ai maccheroni.
Ma l'attributo vero di Pulcinella, più dei maccheroni, è la fame. Pulcinella è la maschera della miseria, la maschera del "proletariato", la raffigurazione grottesca del plebeo, vile, pauroso e affamato, che si difende dai grandi dai potenti, dai prepotenti, e dai furbi con le sole armi di cui può disporre: la codardia, la menzogna, l'astuzia, i lazzi, la comicità. Pulcinella diceva: *"voglio mangiare tre volte al giorno per tre mesi, tre anni, trecento anni"*. Lo stato d'animo permanente di Pulcinella, è la fame, il suo sogno costante, e mai del tutto appagato, i maccheroni; i maccheroni che erano già, nel Sei, nel Sette e nell'Ottocento, il piatto unico, la pietanza nazionale dei napoletani.

(da *Storia dei maccheroni* di Alberto Consiglio)

La montagna di formaggio Parmigiano su cui cuociono maccheroni e ravioli, illustrazione della Novella III della ottava giornata del Decamerone *di Giovanni Boccaccio, in una stampa popolare del XVI secolo.*

I maccheroni di Boccaccio e gli "homini di bona pasta" (XIV sec.)

Franco Sacchetti, poeta e novelliere che si auto definisce "*uom discolo e grasso*", nelle sue *Rime* elenca "*le zuppe lombarde, le lasagne maritate, le frittelle sambucate*".

Giovanni Boccaccio (1313 ca. - 1375) nel suo *Decamerone*, opera iniziata proprio nel periodo in cui a Firenze era scoppiata un'epidemia di peste, raccontando le delizie del paese del Bengodi, dove chi più dorme più guadagna, descrive una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, dal quale rotolano giù maccheroni e ravioli cotti in brodo di cappone.

Antonio Pucci (1309-1388), descrivendo scene di vita popolana, ci parla di donne che "*vendono uova con formaggio per far degli erbolati e raviuoli ed altro di paraggio*".

In questo secolo si diffonde il modo di dire 'essere di buona pasta' per indicare una persona buona e amabile, l'esatto opposto delle persone 'di pasta grossa', rozze e meschine. Giovanni Sercambi (1347-1424): "*Spartosi la novella di ser Martino per la contraria, alcune donne et alquanti homini di bona pasta andavano a lui dicendo...*".

Indole tutta diversa doveva avere, stando a quanto di lui ci dice Boccaccio, "*Frate Puccio [...] uomo idiota era di pasta grossa*".

I maccheroni di Franco Sacchetti (1376)

Franco Sacchetti narra di un certo Giovanni Cascio che si ritrova seduto a tavola con Noddo d'Andrea un ghiottone capace di ingoiare cibi "*ancor che boglienti*". Quando vengono serviti i maccheroni "*boglienti [...] Noddo cominciò a raguazzare* (muovere agitando) *i maccheroni, avviluppa e caccia giù; n'aveva già mandato sei bocconi giù, che Giovanni aveva ancora il primo boccone sulla forchetta*".

Teofilo Folengo e la terra di Bengodi (XVI sec.)

Teofilo Folengo (1491-1544) inventa la poesia maccheronica, scritta in una lingua in cui si

mescolano termini propriamente latini con termini italiani latinizzati, o con desinenze latine. L'Olimpo delle muse maccheroniche ispiratrici del Folengo è una boccaccesca terra del Bengodi in cui, tra altre delizie, vi sono "*cento caldaie che mandano il loro fumo verso le nubi, piene di caciottine, maccheroni e lasagne*". Tali maccheroni per l'autore, mantovano d'origine e vissuto per lo più in Veneto, sono del tutto simili a grossi gnocchi, fatti con farina, formaggio e burro. Né può essere un caso il fatto che ancora oggi in molte zone del Veneto gli gnocchi siano chiamati appunto maccheroni.

Come il cacio sui maccheroni (1584)

Giordano Bruno cita ne *Lo spaccio de la bestia trionfante* il modo di dire propriamente napoletano "*è cascato il maccarone dentro il formaggio*".

Chi ha inventato la pastasciutta? (1604)

Nel *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano* Ortensio Lando attribuisce a Meluzza comasca l'invenzione dei maccheroni.

Gnocchetti a Corte (1625)

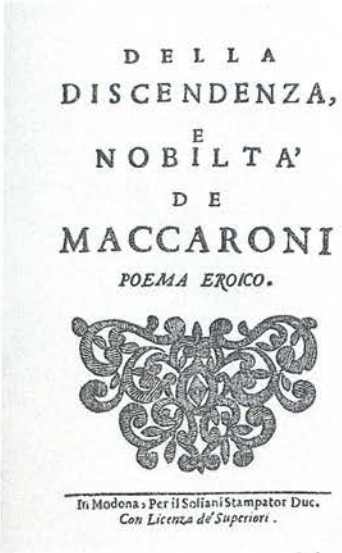
Il Frugoli descrive un pranzo diplomatico imbandito a Madrid l'11 febbraio 1625 tra le cui portate compaiono anche "*i maccheroni di Sardegna*" (gnocchetti sardi).

Una sbronza di tagliatelle (1630)

Giambattista Basile (1575-1633) nella raccolta di fiabe popolari del napoletano intitolata *Cunto de li Cunti*, descrivendo le traversie di tal Jennarello ci dice che il protagonista dopo essere passato per una trafila se ne usciva "*mbruodo de maccarune*". Si tratta di una delle prime attestazioni letterarie del termine trafila inteso come marchingegno che con le diverse forme e dimensioni dei pertusi (fori) determina la diversità dei formati di pasta. Girolamo Aleandri ne *La difesa dell'Adone* (Venezia 1630), descrivendo una scena di vita di corte dimostra indirettamente che i termini 'fettuccia', nell'accezione di formato di pasta, doveva circolare ed essersi attestato già da molto tempo, così come i suoi sinonimi 'tagliatelli', lasagnette' e 'tagliolini': "*Giuocando alcuni Gentil huomini a sbaraglino in casa del marchese Pepoli, fu da un di loro detto all'altro per burla, ch'egli era briaco di tagliatelli, cioè di quella minestra di minute fettucce di sfoglia di pasta, che in molti luoghi di Lombardia si dicono lasagnette, e a Roma (se male non mi ricordo) tagliolini*".

L'albero genealogico dei maccheroni (1654)

Viene stampato a Modena il poemetto *Della discendenza e nobiltà de maccaroni*, opera del conte Francesco de Lemene (1634-1704). Tali rime, oltre a rappresentare il primo tentativo di classificazione ragionata dei formati di pasta, forniscono anche una tra le più remote testimonianze dell'esistenza di due macchine essenziali perché si possa parlare di pastificio in senso moderno: la gramola e il torchio. Facendo la genealogia del maccherone l'autore ci dice come da "*Farina sia nata Pasta: madre prolifica che in stato vedovile ebbe un figlio natural Gnocco chiamato (finito male per i suoi pessimi costumi); ma che dai suoi tre mariti Cannella (mattarello) Gramola e Torchio ella aveva già avuto altri figli. Da Cannella ella aveva generato Polenta e Lasagna; madre a sua volta quest'ultima di Torta*


DELLA
DISCENDENZA,
E
NOBILTA'
DE
MACCARONI
POEMA EROICO.

In Modona, Per il Soliani Stampator Duc.
Con Licenza de' Superiori.

DELLA
DISCENDENZA,
E NOBILTÀ
DE'
MACCARONI.
POEMA EROICO
DI
FRANCESCO DE LEMENE
CANTO PRIMO.
1698.

Francesco de Lemene pubblica a Modena nel 1654 la prima edizione del poemetto Della discendenza e nobiltà dei maccaroni *destinata al successo e a numerose ristampe, qui nella edizione del 1698 e in una edizione settecentesca. (Parma, Archivio Storico Barilla)*

e Raviolo. Ma è da Torchio che Pasta doveva generare il flore della sua stirpe, maccarone, da cui discende Fidelino, padre di Pestarino".
Il conte ironizza poi sulle dispute di bandiera che alcune città all'epoca facevano per attribuirsi l'invenzione dei maccheroni. Oltre a Como (Cfr. 1604) "*sono Napoli e Bergamo nemici [...] facendo gran contesa e gran fracasso più per i Maccheron che per il Tasso*".
Oltre un secolo più tardi Camillo Cateni, medico fiorentino nato nel 1760, arriverà ad affermare, attraverso una complicata serie di sofismi genealogici, che "*i maccheroni sono in corpo e in anima strettissimi parenti di Giove*".

Gnocchi Barocchi (1676)

Ne *Il Malmantile racquistato*, poema di Lorenzo Lippi, molto interessante dal punto di vista linguistico per la ricchezza di vocaboli, modi di dire e locuzioni tipiche della parlata fiorentina del tempo, viene riportata l'espressione "*ognun può far della sua pasta gnocchi*", cioè disporre delle proprie cose come meglio si crede e fare ciò che si vuole, per lo più a sproposito: "*non so se lo sanno questi sciocchi, / ch'ognun può far della sua pasta gnocchi*". L'inedito sacerdote Anton Maria Biscioni proprio nelle sue *Annotazioni al Malmantile* (1750) specificherà che "*gli gnocchi si fanno per l'ordinario di pasta comune, ma volendo gli migliori si prende farina di riso e latte*".
Del resto già Bartolomeo Corsini (1606-1673) ne *Il Torracchione*, poema eroicomico, composto intorno al 1660 e pubblicato postumo, ricchissimo di motti proverbiali, non trova miglior locuzione per descrivere l'estasi del rapimento d'amore: "*Ivi stette ogni altra cura a monte / mandando or da sera or da mattina /a specchiarsi di lei ne' lucidi occhi,/ e a far con lei della sua pasta gnocchi*".

Pulcinella e il torchio da pasta (1773)

Jacopo Vittorelli scrive il poemetto giocoso *I maccheroni* in cui, oltre ad attribuire a Pulcinella

Il segreto del mago

Cicho era un mago buono. Egli lavorava per la felicità dell'uomo e tale altissimo scopo gli era innanzi agli occhi come una visione animatrice. Alla fine, dopo molti anni di travaglio, egli poté dire di avere raggiunta la sua meta, gridando anche lui la parola del greco Archimede, di fronte a tanta scoperta. Poi, come usano gli inventori, si occupò a vezzeggiare la sua scoperta, a carezzarla, a darle forme svariate e seducenti, in modo da poter dire agli uomini: "*Eccola qui! Io ve la dono bella e completa!*".

Abitava accanto a Cicho il mago, una donna maliziosa, astuta e linguacciuta. La donna si chiamava Jovannella di Canzio ed era moglie di uno sguattero del re. Malvagia e pettegola, Jovannella spiava giorno e notte il vecchio stregone, avendo giurato a se stessa di scoprire i suoi segreti, anche se dovesse costarle la morte. E tanto fece e tanto spiò che un bel giorno vide e comprese tutto.

La nostra fortuna è fatta – disse Jovannella al marito Giacomo e andò dal re a presentare la sua scoperta. In tre ore Jovannella assolse alla sua bisogna. Prese prima fior di farina, la impastò con poca acqua, sale e uova, maneggiando la pasta lungamente per raffinarla e per ridurla sottile, sottile come una tela; poi la tagliò con un coltellaccio in piccole strisce; queste arrotolò a forma di piccoli cannelli e fattane una grande quantità, essendo morbidi e umidicci, li mise ad asciugare al sole.

Quando l'ora di pranzo fu venuta, ella tenne preparata una caldaia d'acqua bollente dove rovesciò i cannelli di pasta: intanto che cuocevano ella grattugiò una grande quantità di quel dolce formaggio che ha nome da Parma e si fabbrica in Lodi.

Cotta a punto la pasta, la separò dall'acqua e in un bacile di maiolica la condì mano mano con una cucchiaiata di formaggio e un cucchiaio di salsa. Così fu la vivanda famosa che andò innanzi al grande Federico, il quale ne rimase meravigliato e compiaciuto; e chiamata a sé la Jovannella di Canzio le chiese come aveva potuto immaginare un connubio così meraviglioso e stupendo. La rea femmina disse che ne aveva avuto rivelazione in sogno da un angelo: il gran re volle che il suo cuoco apprendesse la ricetta e donò a Jovanella cento monete d'oro.

Cicho il mago, passeggiando un giorno per un vicolo di Napoli, fu colpito dal profumo che veniva da un'abitazione sotterranea. Entrò in questa casa, vide una pentola sul fuoco e un tegame, domandò ansiosamente di che si trattava, e seppe dei maccheroni che un angelo aveva rivelati ad una donna, e che erano ormai il cibo di tutta la città. Nessuno sentì più parlare di lui. Com'è naturale, la gente disse che il diavolo aveva portato via il mago. Ma venuta a morte la Jovannella dopo una vita felice, ricca ed onorata, come la godono per lo più i malvagi, malgrado le massime morali in contrario, nella disperazione, nell'angoscia confessò il suo peccato e morì urlando come una dannata. Neppur tarda giustizia fu resa a Cicho il mago: solamente la leggenda soggiunge che nella casa di via dei Cortellari, dentro alla stanzuccia del mago, alla notte del sabato, Cicho il mago ritorna a tagliare i suoi maccheroni; Jovannella di Canzio gira il mestolo nella salsa di pomodoro, il diavolo con una mano gratta il formaggio e con l'altra soffia col mantice sotto la caldaia.

Ma diabolica o angelica che sia la scoperta di Cicho, essa ha formato la felicità dei napoletani e nulla indica che non continui nei secoli dei secoli.

(Liberamente tratto e condensato da Matilde Serao, *Leggende napoletane. Libro di immaginazione e di sogno*, Roma 1895).

Cucina all'aperto e Mangiamaccheroni in una strada di Napoli. Napoli, Edizioni Brogi, 1910 ca. (Parma, Archivio Storico Barilla)

l'invenzione di "*tal cibo che rallegra gli animi*", specifica che, mentre un tempo la pasta si faceva a mano, i vari formati "*ora li spreme il torchio e in più di dodici fogge diverse*"...

Goethe e i maccheroni (1787)

Goethe, nel suo diario *Viaggio in Italia*, dopo aver definito i maccheroni come una "*pasta delicata, fatta di farina fina, fortemente lavorata, bollita e trafilata in certe forme*", disegna delicati scorci di vita napoletana descrivendo l'attività dei maccheronari che, agli angoli di quasi tutte le grandi vie, "*con le loro casserole piene di olio bollente sono occupati particolarmente nei giorni di magro, a preparare maccheroni, con uno smercio incredibile, tanto che migliaia di persone portano via il loro pranzo e la loro cena in un pezzettino di carta*".

Pasta in sogno (1820)

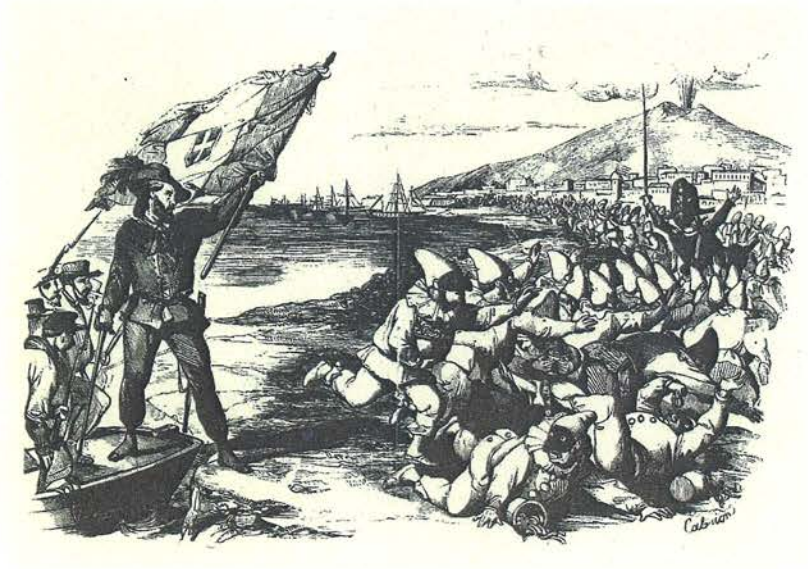
Ne *L'albergo della fortuna aperto ai giuocatori del Lotto* pubblicato nel 1820, gnocchi e maccheroni assurgono all'onore della Cabala. E poco importa se si sogna per fame o per fortuna, l'importante è giocare i numeri giusti:
Gnocchi: le tue brame saranno appagate, 70.
Maccheroni: ghiotto, parassita, 25, 42, 62.
Pasta, stendere: tu farai una scorta inaspettata, 1, 40.
Tagliatelle: visita di scrocconi, 15.

Proverbi denigratori (1853)

Giuseppe Giusti (1809-1850) abbandonata poesia e retorica, pubblica nel 1853 una *Raccolta de' Proverbi toscani* dove la pasta fa misera e ingiusta figura: "*Lasagne e maccheroni, cibo da poltroni*".

Quadri appetitosi (1850 ca.)

Reduce dal *Grand Tour* Arrigo Heine (1797-1856) pubblica ricordi e memorie nel suo *Quadri di viaggio* in cui dà una visione appassionata della cucina italiana:
"*Contemplate da un punto di vista ideale posto in alto, le donne somigliano dappertutto in certo*



La fuga dell'esercito napoletano (i Pulcinella) di fronte ai Mille di Garibaldi in un disegno satirico pubblicato su "Il Lampione" di Firenze il 4 settembre 1860.

qual modo alla cucina del loro Paese.
La cucina dell'Italia, condita di passione, guarnita umoristicamente, ma pur sempre idealmente sospirosa, rispecchia tutto il carattere delle belle donne italiane. Oh, quanto mi prende a volte il desiderio di stufati lombardi, dei taglierini e broccoli dell'amena Toscana! Tutto nuota nell'olio, pigramente e teneramente, e gorgheggia dolci melodie rossiniane e piange di profumo di cipolla e desiderio! Ma il maccherone lo devi mangiare con le dita, e allora si chiama: Beatrice".

Peregrinazioni gastronomiche (1850 ca.)

Altro viaggiatore, Ferdinand Gregorovius (1821-1891), altre memorie. E le sue *Peregrinazioni in Italia* divengono spunto per parlare di osti, maccheroni e frittate:
"Il viaggio verso il mare si protrae per cinque ore ai piedi dei Monti Albani. Ci fermiamo in Fontana di Papa. È questa un'osteria isolata in mezzo ai vigneti e deve il suo nome a un pozzo fatto scavare da Innocenzo XII. Vi suole fermarsi anche il Papa quando nel mese di maggio si reca alla spiaggia latina per godere della frescura marina nella sua villa di Porto d'Anzio. C'è molta animazione. Si sta seduti in giro ai tavoli, mangiando maccheroni o un'eccellente frittata e bevendo pessimo vino".

Macaron Politik (1860)

L'Italia unita ha senza dubbio nella pasta il suo piatto nazionale. Ma che i maccheroni divenissero – nel parlare cifrato di Cavour – un ingrediente metaforico della Campagna garibaldina dei Mille, era ancora da raccontare:
"26 giugno 1860
... Nous séconderons pour ce qui regarde le continent, puisque les macaronis ne sont pas encore cuits, mais quant aux oranges qui sont déja sur notre table, nous sommes bien décidés à les manger".

lettera di Cavour a Costantino Nigra

Per comprendere le allusioni, bisogna tenere conto che alla data della lettera, era quasi giunta

a termine la campagna di Garibaldi in Sicilia (le arance già in tavola), mentre restava ancora da conquistare il Regno di Napoli (i maccheroni non ancora cotti).

Gli spaghetti della Malavita (dal Cinquecento ad oggi)

Malavitosi, camorristi e carcerati hanno un gergo proprio, fatto di innocenti parole dal significato criptico e trasversale in cui la pasta trova ampio spazio.
Così le *tagliatelle* sono le cambiali, indigeste per giunta se protestate e la *Pasta ch'i sardi* indica la zuffa, la rissa e anche – se in carcere – la rivolta. In palermitano è *Pasta con le sardine*, dove la mescolanza degli ingredienti descrive con efficacia gli effetti del rivolgimento. La *lasagna* (farcita e a più piani) ricorda invece al portafoglio e il *lasagnaro* è il borsaiolo. In carcere, invece l'allusione alla stratificazione dei gradi gerarchici trasforma in *capo lasagna* il commissario e in *tre-lasagne* l'ispettore-capo, con una terminologia che ha avuto molta fortuna nella camorra napoletana.
La malavita calabrese, invece, attribuisce a *lasagna* il significato di cicatrice, sfregio eseguito con un coltello, per la similitudine con l'aspetto della sfoglia di pasta.
Ma tutti, anche i più incalliti delinquenti, non sanno rinunciare ad un buon piatto di *fili di ferro*, gli spaghetti dei carcerati.

Da E. Ferrero, *I gerghi della malavita dal '500 a oggi*, Milano 1972.

Poesia in cucina (1905)

Giovanni Pascoli (1855-1912) nei *Canti di Castelvecchio* ci racconta la poesia delle piccole cose e delle gioie semplici:

"È l'ora, in cucina, che troppi
due sono, ed un solo non basta:
si cuoce, tra murmuri e scoppi,
la bionda matassa di pasta".

Il mattarello di Saba (1944)

Mani sapienti, ingredienti genuini, il calore delle cose antiche, tutto rivive nelle liriche di Umberto Saba (1883-1957) tratte da *Ultime cose*: *"C'era nel mezzo una tavola dove versava antica donna le provviste. Il mattarello vi allungava a tondo la pasta mole".*

Turismo al ristorante (1956)

"Viaggiare con una guida turistica in mano si rivelò alla fine un'esperienza eccitante. È una sensazione grandiosa arrivare in una città sconosciuta ed essere forti di nozioni locali e della sicurezza del nativo. Seguendo le istruzioni del Baedeker, vi sarà facile localizzare una via in qualsiasi città, individuare un ristorante (di solito uno di fama internazionale) in ogni via, entrare nel ristorante, chiedere di papà Roberto, stringergli la mano come ad un vecchio amico e ordinare le sue famose tagliatele alla bolognese".

Georges Mikes, *Italy for beginners*, London 1956.

La cena del Gattopardo (1958)

Magie sontuose nella casa del principe escono dalla penna di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) in una ammaliante pagina del Gattopardo: *"Buone creanze a parte, però, l'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima*

Pasta e Futurismo

Il 28 dicembre 1930 la "Gazzetta del Popolo" di Torino aveva reso pubblico il manifesto di Marinetti che invocava il rinnovamento totale del sistema alimentare, mettendo al bando la pasta, rea di appesantire i corpi degli italiani che al contrario dovevano presentarsi scattanti "*per nuovi sforzi eroici imposti dalla razza*". "*Prepariamoci una agilità di corpi adatti a leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro, legno e acciaio. Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante, noi futuristi dopo avere agilizzato la letteratura mondiale con le parole in libertà e lo stile simultaneo, svuotato il teatro della noia mediante sintesi logiche a sorpresa e drammi di oggetti inanimati, immensificato la plastica con l'antirealismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto a una vita sempre più aerea e veloce*".
E in nome del culto della modernità decretavano che "*la pastasciutta, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri in cerca di vento*". Perciò si appellavano alla chimica e proponevano: "*nuove soluzioni attraverso l'armonia dei sapori e colori delle vivande, l'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra*".
Fornirono varie ricette, dal Carneplastico, creazione del pittore Fillia, a Equatore-Polo Nord di Enrico Prampolini, alle aerovivande, ai pranzi accompagnati dall'arte dei profumi per favorire la degustazione, dalla poesia e dalla musica come ingredienti.
L'abolizione della pastasciutta "*assurda religione gastronomica italiana, libererà la nazione dal costoso grano straniero e favorirà l'industria del riso*". Dunque annoverando le sue tesi estetiche, culturali, igieniche, Marinetti non tralasciava di ricordare i vantaggi economici: e difatti la polemica futurista, intervenendo a suo modo sul controllo della produzione, coincise con il varo di una campagna nazionale per il consumo di riso.
La *querelle*, in seguito alla pubblicazione del manifesto futurista sul quotidiano parigino "Comoedia", divampò in Francia e da lì rimbalzò ben presto sulla stampa tedesca a suon di articoli, commenti e caricature. E anche il "Times" di Londra tornò ripetutamente sull'argomento.
Da Parma entra in campo il foglio locale "La Fiamma", che l'8 giugno 1931 si schiera a favore dei maccheroni; quei maccheroni provocatoriamente enfatizzati e ingigantiti nel manifesto Barilla – diffuso con qualche variante a mezzo cartolina postale e in affissione per le vie della Capitale – che ne ribadisce in modo caricaturale le prerogative: un fanciullino-cameriere che cavalca maccheroni giganti, un ammiccante e maliziosetto cupido, roseo e paffuto eppure agilissimo a destreggiarsi, pronto a spiccare il volo su quell'aerodinamico mezzo.
Per controbattere infatti la critica futurista alla pastasciutta "antivirile", di rimbalzo e maliziosamente il connubio con l'eros innesca un palese processo di identificazione tra i maccheroni e la seduzione maschile.
Il soggetto è dettato dal calendario 1931 – stampato dalle Industrie Grafiche Ricordi – che Adolfo Busi aveva disegnato per la Barilla usando un linguaggio ironicamente sensuale e giocoso. Freschezza di invenzione e arguta originalità sottendono alle dodici piccole impressioni corrispondenti alla scansione mensile.
L'autore carpisce alle belle forme di pasta i segreti di dolcezze romantico-simbolistiche, infondendo vitalità a quei formati che nei cataloghi di vendita si distendono in pagine di efficace impatto estetico: con un intervento di affabulante animazione, Busi convoca *stelle* e *stelline* ad illuminare il firmamento, *farfalle* e *farfalloni*, *ruote* e *sorprese* ad allietare burloni e genietti. Botticelliani *conchiglioni* sono perfetti per una Venere infante, così come un ingegnoso montaggio di formati diversi dà corpo, nello stile di Depero, alla cavalcatura di un imberbe san Giorgio. Miscelando con festosa ironia ora ricordo di inflessioni secessioniste e rimandi *Decò*, ora il cilindrico sintetismo futurista, il calendario prefigura una ridda di temi, una messe di anticipazioni che compariranno anche nella cartellonistica successiva.
Da una parte l'ironico microcosmo ludico e favolistico del fine illustratore bolognese, dall'altra i coevi manifesti, che oppongono valori cromatici e consistenza formale ai toni aggressivi degli attacchi al consumo della pasta, sembrano ribadire la solidità di una ditta che né la recessione economica né le punzecchiature dei Futuristi avevano certo incrinato.
Alla fine lo stesso Marinetti avrebbe capitolato. Infatti proprio nei giorni in cui la diatriba pro e contro la pastasciutta era più accesa, si era fatto sorprendere a un tavolo del Biffi mentre mangiava, con l'avidità di una trebbiatrice, un enorme piatto di spaghetti. Il fatto venne commentato da un giornale umoristico con questi versetti satirici: *Marinetti dice: "Basta, messa al bando sia la pasta". Poi si scopre Marinetti che divora gli spaghetti.*

(Liberamente tratto ed elaborato da *Barilla: cento anni di pubblicità e comunicazione*, a cura di A. I. Ganapini, G. Gonizzi, Milano 1994)