

De Lasanis: storia della lasagna attraverso i secoli

scritto da Redazione | 29/09/2016



Le origini delle lasagne sono antichissime e probabilmente rappresentano un'eredità delle Laganae romane, citate nell'Arte culinaria attribuita ad Apicio (IV secolo d.C.).

La lasagna è un modo di proporre la pasta che attraversa tutto il nostro **Medioevo alimentare**. Molto prima che Marco Polo tornasse dalla Cina le lasagne, che si fanno tagliando una sfoglia sottile stesa col mattarello, rappresentavano una tradizione antica, probabilmente eredità delle "laganae" romane, citate nell'Arte culinaria attribuita ad Apicio (IV secolo d.C).

Nel "*Liber de coquina*" che è una raccolta delle **ricette più diffuse alla corte degli Angioini** (XIV secolo), e che rappresenta una summa della cucina del Trecento napoletano, la lasagna viene preparata con pasta lievitata mentre, nell'esperienza moderna prevale la pasta all'uovo.

Ricetta originale della lasagna

La **ricetta originale** non recita le proporzioni precise dei rapporti tra farina, acqua e lievito, ma

possiamo utilizzare una ricetta di pasta per pizza con i seguenti ingredienti:

- circa 400 grammi di farina bianca;
- 30 cl di acqua;
- 9 grammi di sale;
- 20 grammi di lievito fresco.

Procedimento

Si stempera il lievito nell'acqua e poi si mescola con la farina, ottenendo un impasto morbido che dovrà riposare per un'ora, coperto con un panno al riparo da correnti d'aria.

L'impasto, steso sopra un tagliere abbondantemente infarinato, dovrà essere lavorato fino a raggiungere l'altezza di circa un millimetro e mezzo e poi tagliato in quadrati di almeno 4 o 5 cm di lato.

A questo punto, in acqua bollente e salata, si getteranno le lasagne per circa 3 minuti. Una volta cotte risulteranno al dente e il sapore della farina non si sentirà più.

Queste lasagne saranno disposte a strati in una teglia, mettendo tra uno strato e l'altro abbondante Parmigiano e "buone spezie" macinate (pepe e cannella). Il ricettario trecentesco consiglia di consumarle servendosi di un bastoncino di legno appuntito, sfatando quindi l'idea comune che alle tavole medievali ci si servisse solo delle mani, anticipando di lì a breve il ritorno delle forchette sulle tavole aristocratiche.

© Articolo di Maurizio Minghetti