

La pasta, storia e curiosità su uno dei primi piatti nazionali

scritto da Celestino Agostinelli | 21/11/2023



Tra storie, aneddoti e leggende, farina e acqua sono ancora i veri ingredienti della pasta

La pasta cibo nazionale. L'Unità d'Italia, sognata dai nostri padri del Risorgimento, oggi passa per la pasta asciutta. I discendenti degli italiani, che hanno versato il sangue per vedere unito il Belpaese, oggi versano pomodoro, elemento che, insieme al basilico e al bianco della pasta, mantengono vivi i colori nazionali.

«*La vita è una combinazione di pasta e magia*», diceva **Federico Fellini**. Gli faceva da eco, **Alberto Sordi**: «*Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone! Io me te magno... ahm!*» E tornando all'unificazione, la pasta, quella fatta in casa, seguendo antichi procedimenti tramandati, unifica più di ogni altra passione.

Storia e curiosità sulla pasta

C'era una volta la nostra bisnonna, che si alzava alle prime luci dell'alba, per trafficare in cucina tra la svolazzante farina, che diventava un vero cratere, su una tavola di legno, pronto ad ospitare

l'acqua. Ma a dare quel tocco di classe, si fa per dire, era un pezzo di lardo, con aglio e conserva fatta in casa, che assicuravano un sapore dai toni antichi, di un tempo in cui il lavoro nei campi faceva compensare dispendio di energia con assunzione di grassi saturi.

Nel tempo, la bellezza del nostro Paese e la sua unità, cedono alla cultura regionale, per forma e posizione geografica. Motivi secondo cui anche la pasta vanterà la sua araldica. Dalle Alpi all'Isola delle Correnti, acqua e farina si combinano in maniera diversa, dando origine alle più svariate forme. Blecs, pizzoccheri, bigoli, trofie, picci, tagliatelle, spaghetti, ceriole, bucce di mandorle, strangolapreti, cavatelli, [orecchiette](#), lanzarelle, strascinati, busiate, maccaroni de busia un viaggio gastronomico tra antichi borghi contadini e nobili casati che ancora custodiscono il mestiere di pastai.



Le leggende sugli spaghetti, piatto italiano per eccellenza

Molti tipi di pasta, hanno assunto l'italianità per eccellenza. Gli spaghetti, che gli italiani sono riusciti a rendere piatto nazionale, oggi sono i veri ambasciatori nel mondo, nonostante le sue origini fossero orientali. Tra le tante leggende, c'è una secondo cui **Marco Polo**, durante il suo viaggio, spedì a terra un marinaio per il rifornimento di acqua. Questi, appena giunto in un villaggio vide che gli abitanti fabbricavano uno strano cibo a forma di lunghi fili che poi cuocevano nell'acqua bollente. Il marinaio, che si chiamava Spaghetti, si fece rivelare la ricetta e la portò in Occidente.

Per i greci, laganon, per i latini *laganum*, ossia lasagna e solo in un documento del 1041 compare per la prima volta la parola **maccherone**. L'invenzione dei bucatini va attribuita agli arabi e inizialmente erano ricavati da cannuce molto sottili ricoperte dall'impasto. Tutto questo prima che

Napoli, della pasta asciutta diventasse capitale morale indiscussa.

Pasta e pomodoro, le origini nel Sud Italia

Al meridione d'Italia, spetta l'elevazione a dignità gastronomica di questo cibo, non appena si scoprì che il pomodoro, solare e salutare, si sposasse con ogni tipo e formato di pasta. L'introduzione di questo ortaggio, lo si colloca al XVII secolo, molto in auge nel menù rinascimentale, e la "pummarola" divenne così una salsa filosofica universale, che i napoletani, in primis, iniziarono ad utilizzare come condimento, tra i passaggi di regimi, miseria, fatalismo, allegria e disperazione. La scena di [Totò che mangia spaghetti con le mani](#), infilandoseli nelle tasche, è l'immagine di una cronaca d'altri tempi, fatta di povertà e digiuni forzati.



A Re Ferdinando IV si deve invece l'invenzione della forchetta a quattro rebbi, grazie all'ingegno del suo ciambellano, spinto dalla rabbia del monarca che non riusciva ad arrotolare gli spaghetti con la forchetta a due rebbi.

L'arte contadina, che nel tempo ha rappresentato una preziosa eredità culinaria, oggi manda in visibilio, sollecitandone fantasia e intrecci di sapori riscoperti per alchimia, chef stellati che, pur lasciando intatta la primordialità del gusto, ne hanno arricchito l'essenza combinando ingredienti dai diversi aromi.