

La pasta

Il problema della lunga conservazione

Le scoperte archeologiche di questi ultimi decenni portano a localizzare temporalmente e spazialmente l'inizio della “cultura del grano” intorno all’VIII millennio prima della nascita di Cristo nella fertile valle del fiume Giordano. È qui che l’uomo scopre i segreti della coltivazione dei cereali e, abbandonate le consuetudini di nomade, comincia a organizzarsi in villaggi passando a un tipo di vita sedentaria agricola e a una alimentazione prevalentemente vegetariana. È forse dalla Palestina che la scoperta del grano si diffonde in Asia Minore e, attraverso il mar Egeo, giunge in Grecia e quindi in tutta l’Europa.

Con il passare del tempo, l’uomo impara a lavorare sempre meglio il grano attraverso le operazioni della macinatura, dell’impastatura e della cottura: risalgono al IV millennio a.C. le raffigurazioni della tomba di Meenkuerte, ministro del faraone Mentuhotip, riproducenti l’attività di un granaio e di una panetteria con donne intente alla separazione delle farine e uomini applicati nella cottura degli impasti.

Se del pane si hanno tracce che si possono far risalire a qualche millennio prima di Cristo, non altrettanto si può dire della pasta, le cui prime manifestazioni – nella sua primitiva accezione di composto farina-acqua fatto cuocere in acqua bollente – presumibilmente si possono ricondurre all’epoca degli Etruschi, intorno al VI o V a.C. Siamo ben lungi, però, dallo stabilire una paternità perché, come molti sostengono, la pasta, come il pane, fu sicuramente alimento spontaneo, nato dalla scoperta e dall’uso dei cereali, la cui apparizione tra le varie aree della Terra avvenne pressoché in modo contemporaneo: frumento, orzo e farro nel Mediterraneo, grano saraceno nell’Africa Settentrionale, segala nei paesi anglosassoni, mais nell’America Centrale. Non è raro, infatti, nella storia dell’alimentazione verificare l’insorgere di un medesimo evento nello stesso tempo e in punti diversi del pianeta. Il gelato ne è un classico esempio: in una certa forma, fu preparato dagli antichi Romani con la neve dell’Etna, mentre in un’altra forma fu inventato dagli antichi progenitori dei Russi.

È difficile, pertanto, stabilire in questo contesto una connessione diretta e univoca tra inventore e invenzione. Tuttavia, facendo alcune considerazioni e ipotizzando qualche distinzione, cercheremo di stabilire, nei termini della maggiore probabilità e della verosimiglianza, se esiste un momento e qualcuno a

cui associare delle priorità nella diffusione della pasta, assimilata nella sua definizione più moderna ad “alimento a lunga conservazione ottenuto da un impasto di farina e acqua, non lievitato, essiccato e bollito ulteriormente per essere riutilizzato”.

Nel corso dei tanti secoli la pasta subisce una lenta evoluzione, quasi come in un moderno processo di sviluppo industriale, in cui da una realtà ancora amorfa ma ricca di potenzialità (l'impasto) si estrae la forma base (la sfoglia), che porta alla diversificazione del prodotto (strutture filiformi e a strisce) e, quindi, alla sua miniaturizzazione (pastine minute) e successiva sofisticazione (tortelli e ravioli).

Si prepara per consumarla subito come “pasta fresca” o si fa essiccare per riutilizzarla in un secondo tempo come “pasta secca”.

Noi però, nella nostra analisi, distingueremo i due tipi di pasta, e prenderemo in considerazione solo la pasta secca in quanto idonea, in virtù del processo di essiccazione, a mantenersi integra nel tempo. Ma la sola essiccazione non basta a garantire una “lunga” conservazione. Occorre qualche altra caratteristica strutturale dell'elemento di partenza. Occorre un grano diverso. E questo esiste. È il grano duro, noto come *Triticum durum*, che si distingue nettamente dal *Triticum aestivum*, il grano tenero del pane, per le sue peculiarità chimico-fisiche.

I due tipi di frumento sono, quindi, due differenti entità botaniche, distinguibili non solo per la durezza del seme, ma anche per le proprietà intrinseche di quest'ultimo. È accertato, però, che il *Triticum aestivum* risulta più duro se fatto crescere in un clima più caldo e più secco di quello in cui è solito essere coltivato. Pertanto, si può affermare che la sola durezza non è sufficiente a stabilire una diversità tra le due specie citate. Sono, dunque, da considerare inattendibili quelle testimonianze della letteratura antica, specialmente di quella greco-romana, che differenziano il grano duro da quello tenero solo basandosi sulla consistenza e sull'aspetto del chicco.

Comunque, al di là dei suoi pregi alimentari e gastronomici, la pasta acquista una grande importanza storica nel momento in cui diventa alimento a lunghissima conservazione, capace di affrontare carestie, lunghi spostamenti, carenze di mercato e altre necessità sociali. Questo momento si correla con la scoperta da parte dell'uomo della distinzione tra i due tipi di grano e pone un significativo *milestone* nel lungo percorso di un alimento atto a superare le ostilità del tempo, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche e nutritive.



Statuetta egizia risalente al 2500 a.C. raffigurante un individuo mentre impasta della farina di grano.



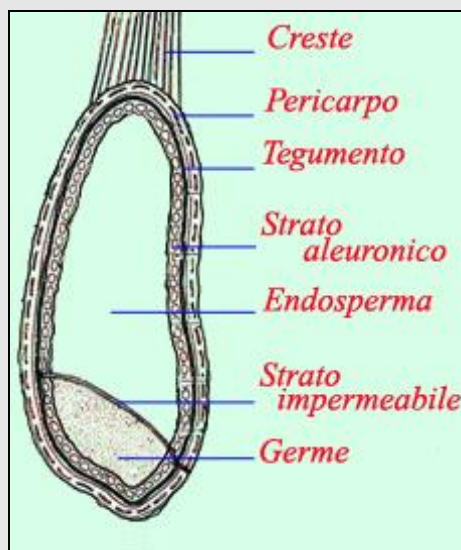
Contadini egizi nel trasporto del frumento dopo la mietitura in una raffigurazione della Tomba di Menna della necropoli di Tebe, nel periodo di Thutmose IV (1420 a.C.).

Il grano

Esiste una grande quantità di specie diverse di frumento, il cui genere botanico è il *Triticum*, riconducibile merceologicamente a due tipi: il *Triticum durum* e il *Triticum aestivum*. Il primo è comunemente classificato come “grano duro”; il secondo, più diffuso, è conosciuto come “grano tenero”. Non si hanno certezze sulla prima apparizione del grano duro, in quanto le tecniche d’indagine disponibili non sono sufficientemente attendibili nel distinguere il grano duro da quello tenero sui resti più antichi trovati nei villaggi preistorici.

Secondo i recenti studi di van Slageren si può accettare il seguente sviluppo evolutivo: dal *Triticum urartu*, selvatico, nasce per ibridazione con l’*Aegilops speltoides*, anch’essa selvatica, il *Triticum turgidum*. Quest’ultimo, selvatico, comprende numerose sottospecie. Da una sottospecie selvatica, il *Triticum dicoccoides*, nasce per domesticazione il *Triticum dicoccum* (il farro degli antichi popoli), da cui successivamente viene fatto derivare il *Triticum durum*. Da un’altra sottospecie del *Triticum turgidum*, stavolta coltivata, nasce, per ibridazione con la selvatica *Aegilops tauschii*, il *Triticum aestivum*, l’attuale grano tenero.

Solo sulla base di deduzioni teoriche si può dire che queste ibridazioni siano avvenute alcuni millenni prima della nascita di Cristo.



Sezione schematica di un chicco di grano con le sue componenti.

Il grano duro è coltivato soprattutto in climi caldi e secchi e presenta la *cariosside* (il seme), uniformemente vitrea, traslucida e cornea, con un contenuto di *glutine* più ricco di quello del grano tenero. Quest’ultimo predilige, invece, i climi caldo-temperati e umidi e mostra una *cariosside* vitrea alla frantumazione, opaca alla periferia e farinosa al centro. L’89% circa del chicco del grano duro e l’85% circa del chicco del grano tenero sono costituiti dall’*endosperma*. Il glutine costituisce l’insieme delle proteine contenute nella *cariosside*, ed essendo una sostanza in grado di trattenere sino al 200% in peso di acqua fornisce, insieme all’amido, elasticità all’impasto delle farine. Nella struttura del chicco di frumento si possono individuare tre parti essenziali:

- la *crusca* (14% del peso del chicco), costituita prevalentemente da cellulosa ma anche da vitamine e sali minerali. In essa è presente *acido fitico* importante per il metabolismo umano; i suoi strati più profondi (tegumento interno e strato *aleuronico*) sono la parte del chicco più ricca di proteine;
- l'*endosperma* o *albume*, che contiene principalmente carboidrati, poche proteine e pochissime vitamine e sali minerali; dal punto di vista dell'apporto calorico è la parte più importante del chicco;
- il *germe* (1-2% del peso), ricchissimo di grassi e vitamine.

Il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano duro viene chiamato *semola*, mentre quello ottenuto dal grano tenero rappresenta la *farina*. Entrambi presentano caratteristiche differenti anche per il tipo di macinazione applicata: le semole sono più granulose al tatto, hanno un colore giallognolo e servono a preparare paste alimentari, cuscus e gallette e qualche pane di tipo casereccio; le farine, invece, presentano un colore bianco latteo, sono meno ruvide al tatto e servono esclusivamente per la panificazione e tutti i prodotti da forno.

Stati Uniti, Canada e Argentina sono i paesi con i migliori grani teneri, quali *Manitoba* e *Plata*. In Italia la legge prevede che le farine di grano tenero siano classificate in base ai sali minerali in esse contenuti e alla quantità di ceneri prodotte da un campione sottoposto a combustione. Le farine più raffinate sono le più povere di minerali e di ceneri.

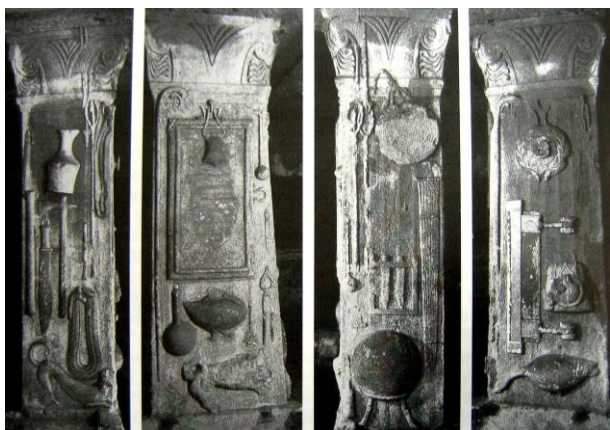
La provincia di Trapani produce prevalentemente grano duro, caratterizzato da un ottimo contenuto di glutine, della specie *Capiti*, *Trinakria*, *Hymera*, *Creso*, *Valnova*, *Vespro*, nella quantità di circa un milione di quintali l'anno.

Il grano Creso è stato ottenuto nel 1974 come mutazione della varietà *Cappelli*, generata da irradiazione con raggi X. Questa nuova varietà, che ha il vantaggio di avere lo stelo più corto di quella di partenza, viene oggi utilizzata in circa il 90% delle coltivazioni italiane. Nella comunità scientifica si ritiene che il Creso sia tra le cause della crescita numerica dei casi di intolleranza alimentare al glutine.

Sulla base dei dati più accreditabili, saranno percorse alcune piste storiche (l'etrusca, la greca, la romana, la cinese, la siciliana, l'araba, l'ebraica), nell'intento di identificare le più probabili origini di quello che sarà l'alimento più amato in tutto il mondo.

La pista etrusca

In una tomba etrusca del IV secolo a.C., la tomba della Grotta Bella in Cerveteri, sono visibili dei rilievi in stucco che riproducono l'interno di una casa: ai due pilastri centrali sono appesi la spianatoia, il matterello, la rotella dentata che pare quella utilizzata oggi per tagliare i ravioli. Niente, però, è mostrato che riguardi la lavorazione della pasta secca, per cui non sembra esistere, almeno attraverso questo ritrovamento archeologico, evidenza alcuna sulla conoscenza da parte degli etruschi del grano duro.



*I pilastri raffigurati appartengono a una tomba etrusca del IV sec. a.C., conosciuta come la **Tomba della Grotta Bella** in Cerveteri, e mostrano in rilievo i diversi attrezzi di cucina usati al tempo degli Etruschi. Tra questi possono essere individuati quelli normalmente adoperati per lavorare la pasta fresca: nel primo pilastro, iniziando da sinistra, si nota il matterello; nel secondo, la spianatoia per creare la sfoglia e una rotella a forma di stella con manico che verosimilmente riporta a quella ancora oggi usata per i*

ravioli; nel terzo, in basso, un setaccio circolare per separare la farina dai granuli e dalle agglomerazioni; nel quarto, un tagliere a lama dritta con due pomelli laterali, probabile antesignano della “mezzaluna”. Manca il riferimento agli utensili adoperati per la preparazione della pasta secca. Quale complemento all’attrezzatura, sono inserite le immagini del cinghiale e del pesce, le cui carni sicuramente erano più apprezzate rispetto a quelle di allevamento.

La pista greca

I Greci già intorno al VI secolo a.C. lavoravano abilmente il grano e producevano con maestria una grande varietà di pane, di cui apprezzavano il grande valore nutritivo tanto che Platone, ricordando nel suo *Gorgia* il panettiere Tearione, ne parla come “di un meraviglioso terapeuta del corpo”.

Nel libro III dei *Deipnosophisti* di Ateneo di Naucrati (200 d.C.) compare la parola *láganon*, che secondo Esichio si riferisce a una focaccia di farina impastata con acqua, ridotta in sfoglia e fritta nell’olio.

Anche Aristofane, nelle *Donne all’assemblea*, quando accenna a questa focaccia dice: “Stanno cuocendo làgana”, che altro non sono che sfoglie di pasta fresca.

Una testimonianza dell’esistenza della sfoglia di pasta la troviamo ancora in Ateneo, che per bocca di Arriano, storiografo greco del II secolo d.C., dice che “per fare quel tipo di *trakta* chiamato *kapyrídia*, si mescolano gli stessi ingredienti che per il pane *arto-láganon*”.

La parola *trakta*,¹ che in greco trae significato dal verbo stendere, è proprio l'impasto di farina che viene lavorata ("stesa") in modo da ottenere delle strisce di pasta sottili, impiegate poi nella confezione di dolci o farcite con miele e formaggio o altri ingredienti. L'associazione alla parola *kapyrídia* (torta secca) fa pensare che l'impasto, una volta cotto, fosse fatto essiccare per essere utilizzato in un secondo tempo. Queste *trakte*, che assomigliano molto alle *làgane*, sembrano proprio darci una prima testimonianza della "pasta secca". E potremmo anche pensare che i Greci fossero già a conoscenza dell'uso del grano duro se ci riferiamo a una occasionale descrizione di Galeno, medico e filosofo del II secolo a.C., su un tipo di grano il cui chicco sembrava a lui "particolarmente pesante, duro e vetroso", tanto da farlo identificare come *Triticum durum*. Ma Galeno era uno studioso, apprezzato e famoso per l'accuratezza delle sue informazioni: questa descrizione così fugace e superficiale non si concilia con il carattere dello scienziato e sembra proprio indirizzata a una cosa osservata per la prima volta. Certamente Galeno si trovava davanti a un grano tenero che, come accennato, assume le caratteristiche riportate dall'antico studioso, quando viene coltivato in climi caldi e secchi, come quelli del Mediterraneo meridionale.



Grano di produzione siceliota trovato all'interno di un vaso in argilla e risalente al VI sec. a.C.
Museo Archeologico di Gela.

La pista romana

Risale al 490 a.C. la prima *frumentazione*² istituita da Roma che, colpita da una grave carestia, disponeva la distribuzione gratuita ai cittadini di grano acquistato dall'Italia.

Per garantire una lunga conservazione del cereale veniva applicato il metodo della tostatura e quello della cottura in acqua: la pasta così ottenuta, una

¹ C. Perry. "What's Trakta". *Petits Propos Culinaires*, 12, 1982, p. 37-39.

² Provvedimento straordinario istituito nell'antica Roma per distribuire gratuitamente grano al popolo, in caso di carestie o guerre. La *Lex Sempronia* di Caio Gracco del 123 a.C. ne è un esempio.

volta lavorata ed essiccata, poteva essere conservata in *pastilli* e successivamente riutilizzata per altri preparati tramite lunga ebollizione. Nella documentazione disponibile, però, non è fatto alcun accenno al tipo di grano acquistato e adoperato.

Nel 35 a.C. Orazio descriveva la propria modesta cena:

... inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum ...
(... quindi me ne torno a casa per mettermi davanti a un piatto di porri, ceci e *lagane* ...).

Qualche secolo dopo (II sec. d.C.) Apicio, nel libro IV del suo *De re coquinaria*, ci fa ritrovare le *lagane* come sfoglie sottili di pasta utilizzate per separare strati diversi di riempimento, a base di pesce o di carne, nelle ricche tortiere della Roma imperiale:

Quotquot lagana posueris, tot trullas inpensae adicies ...
(Alterni le sfoglie di pasta a cucchiariate di ripieno ...).

Ma nulla dice sulle modalità di ottenimento delle *lagane*. Sicuramente Apicio riteneva di non doversi soffermare sulla preparazione di questa sfoglia in quanto già molto conosciuta nella cucina romana.

Ancora nel IV libro, Apicio viene a darci una valida testimonianza sul significato e sull'uso delle *tractae*, quelle sfoglie secche già viste negli usi culinari dei Greci. Le suggerisce in molte *minutal* (una sorta di spezzatino) di pesce o di carne come legante e addensante:

Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas ...
(Quando bolle, rompi una sfoglia secca di pasta, lega, mescola ...)

Si tratta di una sfoglia secca, friabile, fatta di farina e acqua e poi essiccata che realisticamente richiama le *lagane* che Orazio amava mangiare con porri e ceci. Il significato di queste *lagane* ce lo fornisce nel suo *Lexicon totius latinitatis* il Forcellini, latinista del XVIII secolo e scrupoloso descrittore della civiltà romana, descrivendole come

... membranulas ex farina et aqua, quae iure pingui cocta, caseo, pipere, croco et
cinnamomo conditur ...
(... sottili strisce di farina e acqua, che cotte in brodo grasso, si condiscono con
cacio, pepe, zafferano e cannella ...)

Nelle due più autorevoli opere latine che riguardano l'agricoltura e le piante, il *De re rustica* di Marco Terenzio Varrone e la *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio, non si trova alcuna descrizione sulle caratteristiche che differenziano il grano duro dal grano tenero, anche se Plinio qualche volta dice di preferire il grano duro siciliano che, come Columella, chiama *Triticum robus*. Anche

quest'ultimo, però, non approfondisce le sue considerazioni e la preferenza espressa da Plinio rimane senza approfondimento alcuno.

Così come per i Greci, per i Romani non si dispone di alcuna prova convincente sulla distinzione tra i due tipi di grano sebbene abbondino le testimonianze letterarie che riguardano il pane, i dolci e le paste fresche. Si veda per esempio il libro III dei *Deipnosophisti* di Ateneo, in cui tanto spazio è dato dai commensali alla elegante descrizione dei tipi di pane allora disponibili, delle farine usate, della loro preparazione e delle loro qualità gastronomiche.

Tenendo conto del fatto che con i sistemi di macinazione allora disponibili non fosse possibile ottenere da un grano duro una farina adeguata a produrre pani così ben lievitati e bianchi, si può ragionevolmente pensare, in accordo allo storico economista Andrew Watson, che molto probabilmente Greci e Romani non conoscessero le peculiarità e le potenzialità del grano duro, sebbene questo fosse già presente in natura allo stato selvatico nei climi caldi e secchi, come quello siciliano.

La pista cinese

Quando nel 1295 Marco Polo faceva ritorno dalla Cina, alle tante meraviglie viste in quel paese aggiungeva anche quella delle lagane fatte con “farina di alberi”. E sicuramente meraviglia doveva aver provato l'illustre viaggiatore quando, in un paese così lontano e diverso, aveva scoperto di poter mangiare un cibo che tanto amorosamente qualcuno già era solito preparargli in patria. La farina a cui allude Marco Polo non era quella del grano duro, ma probabilmente quella dell'albero del pane (*Artocarpus altilis*) o dell'albero del sago (*Metroxylon laevis*) incontrata nel regno del Fansur, sulla costa occidentale di Sumatra. Nel descrivere questa meraviglia egli usa i termini *lagane* e *lasagne*, che non sono termini cinesi ma di origine greca e latina, e, punto molto importante, non fa mai riferimento al grano duro e alle sue caratteristiche di lunga conservazione.

Che poi in Cina non si conoscesse probabilmente il grano duro possiamo dedurlo da un racconto di un viaggiatore cinese di nome Chau Ju-Kua, vissuto nel XII secolo, ovvero prima della nascita del mercante veneziano, il quale, durante un suo viaggio in Spagna, notava che il grano usato dagli Arabi spagnoli “fosse conservato in silos per dieci anni senza alcun degrado”. Difficilmente il cinese avrebbe fatto questa osservazione se fosse stato a conoscenza del grano duro.

La pista araba

È una pista ben documentata e alcune fonti antecedenti il X secolo³ dicono di grossi approvvigionamenti di pasta secca fatti da navi e carovane durante il periodo della grossa espansione islamica.

Appare per la prima volta la parola araba *itriya* nei dizionari dei lessicografi Ishu Bar 'Alì e al-Jawhari (entrambi del IX secolo), i quali collegano questo termine alla pasta secca, ma senza specificare se fatta con grano duro. Il primo parla di una forma di pasta assimilabile a quella delle lasagne, mentre il secondo la descrive paragonandola ai capelli o alle pagliuzze di fieno. Bisogna anche sottolineare che nei dizionari arabi di allora è impossibile trovare un termine che identificasse il grano duro in quanto nell'arabo medievale, scritto o parlato, non si faceva riferimento ad alcuna espressione che descrivesse questo tipo di cereale.

Ancora la parola *itriya*, con lo stesso significato, è inserita nel trattato di medicina di ibn Butlan (morto nel 1068), il famoso *Taqwim al-sihha*, tradotto poi in latino come *Tacuinum sanitatis*.

Una prova della presenza di grano probabilmente duro in Spagna ci perviene dal geografo arabo Muhammad al-Razi (888?-955?) che, parlando di Toledo, così si esprimeva:

L'aria [di questa città] è eccellente e il grano si conserva a lungo senza cambiare.

Questa testimonianza non è isolata ed è confermata da altri osservatori vissuti nello stesso periodo, come riporta lo stesso al-Razi.

La pista siciliana

Insieme a quella araba dispone di una buona base di testimonianze attendibili, come quella fornita dal geografo e cronista di corte Edrisi il quale, poco prima della morte del re normanno Ruggero II nel 1154, ne *Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo* (più noto come *Il Libro di Re Ruggero*) così scriveva:

A ponente di Termini vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano ***itriya*** in tale quantità da approvvigionare, oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori mussulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi.⁴

Con il termine *itriya* Edrisi voleva descrivere un tipo di pasta che nella Sicilia di quegli anni era conosciuto da tempo e veniva prodotto in larga scala tanto da essere esportato. Un tipo di pasta che poteva essere a lungo conservata, tanto da

³ Fatima Hal, ricercatrice marocchina in letteratura araba ed etnologia, è testimone di un documento del nono secolo che descrive il commercio di pasta secca nella rotta Palermo-Fez. La Hal, autrice di un libro sul cuscus, è anche proprietaria del miglior ristorante marocchino di Parigi, *La Mansouria*.

⁴ Edrisi. *Il Libro di Re Ruggero*.

sopportare lunghi viaggi. Una pasta secca fatta quasi sicuramente di grano duro, quel tipo di grano che trovava nel clima caldo e secco siciliano il suo habitat migliore. Questa pasta altro non era se non lo *spaghetto* sottile che fino a oggi i Siciliani chiamano ancora *tria*, anzi *tria fina*, per sottolinearne la sottigliezza che la caratterizza e per distinguerla dalla più grossa *tria bastarda*.

Il fatto che Edrisi non si soffermasse sull'origine di questi spaghetti ma che ne sottolineasse l'importanza commerciale può indurci a pensare che in quel periodo questo prodotto non fosse conosciuto fuori della Sicilia, Spagna compresa, specialmente in quei paesi nord-europei dove il grano duro non attecchiva e probabilmente non era conosciuto.

Il Libro di Re Ruggero, che apparve un secolo prima della morte di Marco Polo, smonta definitivamente la credenza che associa al viaggio in Cina del famoso veneziano la scoperta della pasta secca. Il testo ha un carattere rigorosamente scientifico ed è sopravvissuto integro sino a oggi a differenza de *Il Milione* di Marco Polo, pervenuto a noi come opera postuma, rimaneggiata da successive trascrizioni.

Un'ipotesi di ricostruzione seguendo la pista ebraica

Dai dati fin qui raccolti pare lecito sostenere, ma solo marginalmente, le convinzioni di Sereni e Laurioux (che si rifanno a Rodinson), secondo i quali la pasta fresca in forma di sfoglia chiamata oggi *lasagna* discenderebbe direttamente dal *láganon* dei Greci passando attraverso i *lagana* dei Romani;⁵ la pasta filiforme secca, invece, proverrebbe dal mondo siculo-arabo assumendo il nome di *itriya*.

Mentre l'assonanza tra le parole *lágana* e *lasagne* plausibilmente avvalora l'ipotesi della discendenza, la matrice araba del termine *itriya*, invece, non viene testimoniata con evidenza da parte di quasi tutti gli studiosi moderni, che vedono nell'altro diffuso termine *tria* una sorta di corruzione dell'espressione islamica. Il significato di *itriya* è chiaro, come riporta al-Jawhari nel suo dizionario arabo descrivendo un tipo di alimento filiforme, ma non chiara è la sua origine. Alcuni la fanno risalire al greco Galeno (II sec. d.C.) che, nel suo trattato *De alimentorum facultatibus*, traduce il termine greco *ítrion* nel latino *itrium* per indicare un impasto a base di farina fatto bollire in acqua. Vedremo ben presto che può non essere così!

È opinione diffusa che il termine greco-romano *itrium* si sia propagato in tutta l'area del Mediterraneo orientale, a partire già dai primi secoli del periodo imperiale, favorito dagli intensi scambi commerciali tra Oriente e Occidente. Compare nel *Talmud di Gerusalemme* (II-V sec. d.C.) per indicare un impasto di

⁵ B. Laurioux. *Des Lasagnes Romaines aux Vermicelles Arabes: Quelques Réflexions sur les Pâtes Alimentaires aux Moyen Age*. Paris, Université de la Sorbonne, 1995, p. 199-215.

farina e acqua e pare che sia stato adottato da quegli Arabi che si insediavano vicino agli Ebrei. Su questa base, però, il legame *itriya-itrium* appare estremamente inconsistente, riferendosi la prima voce a una struttura filiforme, la seconda a un impasto a forma di sfoglia.

È convinzione di chi scrive, invece, che il termine su cui ragionare non sia *itriya* ma *tria*, e che questo non derivi da $\square\iota\tau\rho\iota\omicron\nu$ (*ítrion*), ma da $\theta\rho\upsilon\alpha$ (*thrya*), che nel lessico greco significa “giunchi filiformi”. Verrebbe, così, a essere superata l’incertezza della corrispondenza terminologica avanzata nelle precedenti ricerche.

A questo punto abbiamo una prima conclusione: *lágana* si riferisce alla sfoglia di pasta fresca; *itrium* a un impasto di farina e acqua cotto in acqua; *tria* a una pasta secca filiforme. Tra il II e il VI secolo, il primo termine si trova diffuso prevalentemente nella sfera dei paesi del Mediterraneo occidentale; il secondo, invece, è presente, nel medesimo periodo, nell’area del Mediterraneo orientale.

Seguiamo ora il percorso di “tria”. Sulla base di un’intuizione di Charles Perry, si potrebbe pensare che l’*itrium* citato nel Talmud di Gerusalemme sia stato portato in Sicilia, già nei primi secoli dopo Cristo, per opera degli Ebrei che, in quel periodo, avevano stabilito delle grosse comunità non solo nei grossi centri abitati ma anche in molti villaggi dell’interno, attratti dalle forti potenzialità commerciali offerte dalla posizione geografica dell’isola. Molto probabilmente furono ancora gli Ebrei che, nello stesso periodo, “intensificarono” in Sicilia la produzione di *Triticum durum*, a loro già noto come “specie” coltivata del *Triticum turgidum* spontaneo nei climi caldi e secchi della valle del Giordano, confidando sull’affinità climatica tra la Sicilia e la loro terra di origine.⁶ Prende corpo, allora, l’idea di far cuocere una sorta di pasta ridotta in fili partendo dall’impasto amorfo importato, fatto ora di farina di grano duro. La nuova pasta filiforme a lunga conservazione nasce, quindi, in Sicilia, prima ancora dell’avvento degli Arabi, tra il II e il V secolo, e comincia ben presto a diffondersi nell’area commerciale del Mediterraneo per opera degli stessi Ebrei.⁷ La presenza delle comunità ebraiche nell’isola, accertata per tutto il periodo arabo e normanno, conferma l’ipotesi di scambi gastronomici tra Ebrei e Arabi e ne è esempio la presenza contemporanea nei successivi trattati arabo-andalusi dei termini *itriya* (arabo) e *fidaws* (ebraico) per indicare lo stesso tipo di pasta filiforme.

Quando agli inizi del IX secolo gli Arabi sbarcarono in Sicilia, è verosimile che abbiano trovato la pasta filiforme a lunga conservazione come prodotto

⁶ Nella Grotta dell’Uzzo, presso San Vito lo Capo, si ricorda che sono stati rinvenuti resti carbonizzati di grano duro coltivato, del tipo *Triticum durum*, risalenti alla prima metà del VI millennio prima di Cristo.

⁷ È storicamente documentato che, dopo l’imperatore Domiziano, la Sicilia divenne paese esportatore di grano verso il Nord Africa occidentale, considerato già granaio dell’Impero di Roma. Questo non sarebbe accaduto se l’isola non avesse cominciato a produrre un grano con caratteristiche diverse, più consone alle esigenze di quei popoli.

finito. Già essi possedevano una loro pasta secca, il *sawiq*, e, sicuramente, erano alla ricerca di un nuovo tipo di grano che sostituisse in meglio quello da loro abitualmente usato. Certi di poter disporre di un alimento a lunga conservazione nei loro lunghi spostamenti attraverso i deserti del Nord Africa e del Medio Oriente, subito sponsorizzarono la tria. Ebbe, così, inizio un processo di innovazione che ben presto avrebbe portato a una produzione cerealicola organizzata e produttiva, seguita da una commercializzazione estesa a tutto il Mediterraneo.

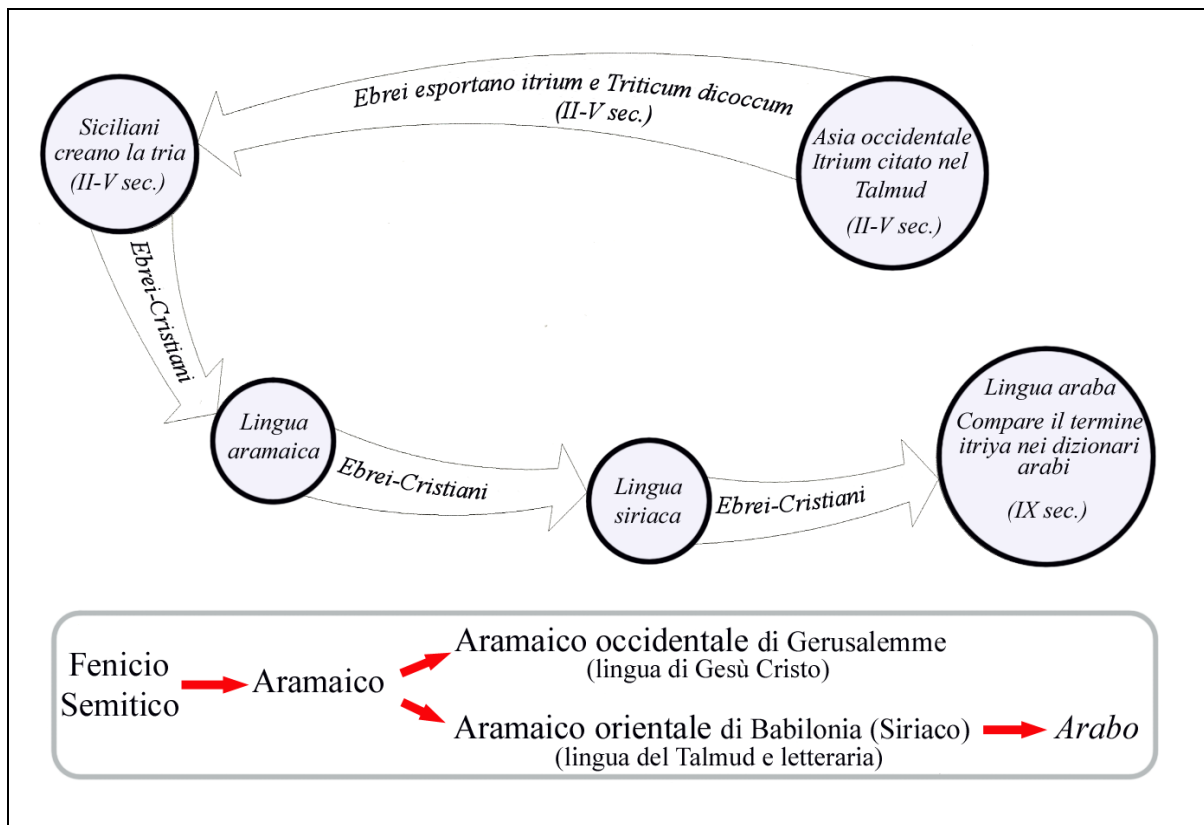
In conclusione, è possibile che il termine arabo *itriya* sia stato ricavato da tria e non viceversa, come finora è stato dichiarato dalla ricerca moderna, e che i Siciliani abbiano coniato il loro termine “tria” prima ancora dell’arrivo degli Arabi e direttamente dal greco *thrya*, sotto l’influenza e la regia della cultura giudaica.⁸ Il nuovo termine si inserisce nella lingua aramaica, a quel tempo lingua liturgica e scritta degli Ebrei dell’Oriente, e successivamente in quella araba. Ulteriore sostegno alla tesi viene dato da alcune testimonianze:

- ad Ancona, nel vernacolo attuale, la parola *tria* viene usata per designare gli spaghetti; questo testimonierebbe il legame alla lingua greca in quanto questa città ha subito, nella sua storia, l’influenza dei Greci e degli Ebrei ma non quella degli Arabi;
- nel dizionario bilingue del già citato Bar ‘Alì del IX secolo,⁹ all’arabo *itriya* si fa corrispondere un termine siriano avente in comune con il primo la radice [t-r-i]. Considerato che il siriano, discendente dall’aramaico orientale, è la lingua del *Talmud* Babilonese (V sec.), testo base dell’ebraismo ortodosso, sembra ragionevole considerare valida la dipendenza della voce araba *itriya* dalla cultura giudaica;
- nella lingua araba non sono comprese parole che iniziano con doppia consonante; pertanto, la doppia consonante viene preceduta da una “i”;
- quando l’arabo Edrisi, nella sua descrizione, chiama *itriya* la pasta prodotta in Sicilia in località Trabia, indubbiamente egli si esprime nella sua lingua e, da persona dotta, utilizza il termine che Bar ‘Alì e al-Jawhari gli hanno messo a disposizione nei loro dizionari. Edrisi non afferma la paternità araba del prodotto osservato.¹⁰

⁸ Del resto non va dimenticato che il greco, e non l’ebraico, era la lingua degli Ebrei della Diaspora e che in Sicilia, nel periodo che va dal II al VII secolo dopo Cristo, caratterizzato da una diffusa presenza giudaica, non è stata mai trovata alcuna epigrafe nella lingua di questo popolo.

⁹ Ne esiste un’edizione tedesca del 1874, *Syrish Arabische Glossen*, conservata nell’Università della California a Los Angeles.

¹⁰ La seconda di queste testimonianze diventa molto attuale se si sottolinea il crescente interesse attuale sullo studio del linguaggio del Corano, in special modo sulla possibile e insospettata derivazione aramaica dell’“arabo classico”. È il caso di Christoph Luxenberg, pseudonimo di uno studioso tedesco, esperto in lingue semitiche e arabe, il quale, dopo una lunga e attenta lettura del Corano, arriva alla conclusione, nel suo libro *Die Siro-Aramäische Lesart des Korans* (“Lettura siro-aramaica del Corano”), che la lingua del testo sacro è in qualche modo legata all’aramaico. Infatti, ai tempi della sua stesura (691 d.C., precisamente 59 anni dopo la morte di Maometto) l’arabo non esisteva come lingua scritta. I primi esempi di letteratura araba si trovano solo nel periodo della “Biografia del Profeta” (scritta da ibn Hischam, morto nell’828) e successivamente alle opere di lessicografia araba (di al-Khalil bin Ahmad, morto nell’876) e di grammatica araba classica (di Sibawayh,



Pista ebraica: origine dei termini tria e itriya e sviluppo della lingua aramaica.

Per tutto il periodo della loro permanenza nell'isola, gli Arabi svolsero un ruolo determinante nella diffusione della pasta siciliana sia nei paesi di area musulmana sia in quelli di area cristiana, superando distanze geografiche e sociali allora ritenute ardite.

Verso il Medioevo

morto nel 796). Esiste, quindi, un vuoto di circa 126 anni in cui non si trova traccia di una letteratura araba degna di significato. Ne consegue, secondo Luxenberg, che il linguaggio del Corano nasce come lingua scritta araba ma fortemente influenzata dall'aramaico che, tra il III e il VII secolo, era non solo la lingua della comunicazione scritta ma anche la lingua franca di quell'area dell'Asia occidentale in cui vivevano e si muovevano Ebrei, Cristiani e Arabi. A partire dal III secolo, la veicolazione di termini ed espressioni dalla lingua aramaica all'arabo avviene presumibilmente per opera non solo degli Ebrei ma anche dei Cristiani. Infatti, ai tempi di Maometto non esistevano scuole arabe nella Mesopotamia meridionale. È accertato, invece, che erano presenti dei centri di insegnamento cristiano-siriaco ad al-Anbar e al-Hira. Questi centri, nel portare avanti la loro missione evangelica, in un'epoca in cui l'arabo era solo un miscuglio di dialetti, non potevano che rivolgersi alla propria lingua letteraria e alla propria cultura, cioè quella siro-aramaica. Il siriano, così, assurgeva a lingua liturgica e strumento di comunicazione letteraria.



Questo periodo, spesso considerato “grigio” nella storia dell’Occidente ha dato, invece, alla cucina, soprattutto quella siciliana, un carattere nuovo, quasi a rottura con la gastronomia antica, frutto di un contatto proficuo con Arabi, Normanni e Angioini. Già a partire dal XIII secolo cominciano a vedersi nella parte settentrionale della penisola i primi *libri di cucina*, che sarebbero sfociati in eleganti e ricchissimi trattati di arte culinaria e di gastronomia nel futuro vicino Rinascimento.

La preparazione degli itriya in una miniatura tratta da un Tacuinum sanitatis del XIII secolo.

A cavallo tra il XIII e il XIV secolo, ecco comparire per la prima volta, citati dalla letteratura culinaria italica, termini che avrebbero costituito un punto fermo nella storia della pasta, sia nella forma “secca” sia in quella “fresca”:

- *lasagne* (1290), nell’atto del notaio genovese Giacomo Nepitello per la locazione della casa di Maria Borgogno che di mestiere “*faciebat lasagnas*”;
- *vermicelli* (13 febbraio 1284), in un documento pisano attestante l’assunzione di un panettiere “*in faciendis et vendendis vermicellis*”;
- *maccaroni* (4 febbraio 1279), nell’atto del notaio Ugolino Scarpa di Roma attestante che il milite Ponzio Bastone lasciava in eredità “*barixella una plena de maccaronis*”.

Le *lasagne*, che si fanno con una sfoglia di pasta sottile stesa col matterello, sono, come visto, le probabili eredi delle *lágana* greche di Ateneo e delle *laganae* romane di Apicio.

I *vermicelli*, per la loro singolare struttura, sono i *tria* o gli *itriya* della fiorente produzione siciliana. E sembra strano che i primi testi di cucina italiani imponessero questo termine sulla già affermata definizione siciliana. Certamente il termine originale veniva percepito come definizione dotta o ancora come barbarismo legato a una cultura differente.

I *maccaroni*, invece, hanno un etimo non ben definito che potrebbe legarsi alla parola *maccare*, verbo arcaico che significa impastare; o all’arabo *mu-karana*, che esprime l’operazione del mettere in fila; o al vocabolo greco *makaria*, che sta a indicare il cibo dei beati.



Le busiate, nella categoria della “pasta lunga”, oggi, sono molto comuni e apprezzate nelle tavole trapanesi e isolane e, sicuramente, erano già note da tempo nel XIII sec. quando nella penisola italica si diffondevano i vermicelli, sulla scia della sicilianissima tria.

Le busiate, così come i maccheroni, vengono formate avvolgendo con moto elicoidale una sottile striscia di pasta fresca attorno alla “busa”, termine con cui nella lingua siciliana viene chiamato l’ago (di ferro o di legno) usato per fare la maglia.

Il prodotto finale è costituito da una spiralina di pasta, differente dal maccarone che, invece, viene assimilato a una sottile struttura tubolare. Al posto della busa anticamente si usava la ddisa, che è un giunco filiforme spontaneo sulle coste siciliane.

L’etimo deriverebbe da bus, nome arabo della pianta, comunemente nota come sparto e scientificamente come Ampelodesma mauritanicus.

Ricettari arabi dei secc. X e XI testimoniano la presenza in Sicilia di busiate essiccate per la lunga conservazione. (L. Bolens. La cuisine andalouse, une art de vivre.

XI^e-XIII^e siècle. Paris, 1990.)

Se le lasagne sono il risultato di un modo di lavorare la pasta noto già ai Greci, vermicelli e maccheroni, invece, scaturiscono, come visto, dall’applicazione di tecniche nuove alla sfoglia ottenuta tirando a mano l’impasto di farina con acqua: con le mani si modella un bastoncino sul quale si

ricava un foro longitudinale accostando all'impasto un filo metallico, il *ferretto*, e facendo rotolare l'insieme sul tavoliere.

La prima ricetta delle lasagne, riportata sul federiciano *Liber de coquina*, ci fornisce due testimonianze importanti: l'una su come si facevano le lasagne

... divide per partes quadratas ad quantitatem trium digitorum ...
(... tagliando la sfoglia a quadri della dimensione di circa tre dita ...)

e l'altra su come si mangiavano, cioè

... cum uno punctorio ligneo accipiendo ...
(... prendendoli con un bastoncino di legno appuntito ...)

Si vede qui nascere l'esigenza di un attrezzo che facesse mangiare senza scottarsi e sporcarsi, un attrezzo che indubbiamente preludeva alla forchetta ormai vicina.

Il successo della pasta nel XIII e XIV secolo fu enorme, tanto che spopolò anche all'estero. Boccaccio (1313-1375), nel *Decamerone*, ne fa un elogio convincente ed efficace quando, raccontando le delizie del paese di Bengodi, descrive una montagna di formaggio grattugiato dalla quale rotolano maccheroni cotti in brodo grasso di cappone.

Il fenomeno portò ben presto alla proliferazione di una assortita varietà di nomi, come *minutelli*, *ravioli*, *formentini*, *pancardelle*, *gnocchi*, *tagliatelle*, *fettuccine*, *tagliolini*, *lavagnette*, fonte di inevitabile confusione tra le diverse regioni italiane. Un po' di semplicità fu raggiunta con l'affermazione del termine *maccaroni*, con il quale si etichettavano tipi diversi di pasta, in aggiunta a quello filiforme e tubolare:

- le *lasagne*, come conferma un documento del 1537 sulla beatificazione dell'eremita Guglielmo Cuffitella, erano “maccaroni con ripieno”;
- le *lagane*, secondo Angelo Sinesio (1305-1386), primo abate del monastero di San Martino delle Scale e autore del primo vocabolario siciliano-latino, venivano definite maccaroni di “*panis lixis in aqua*”;
- gli *gnocchi* erano ancora maccaroni in accordo alla descrizione “*faccianosi i gnocchi cioè i maccaroni*”, riportata da Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V nel tardo XVI secolo, in una ricetta della sua “Opera”.

Bisogna arrivare a un decreto del 1597 per vedere la fine di questo “pasticcio” alimentare con la divisione delle *vivande di pasta* in due categorie, quella della *pasta axutta* e quella della *pasta bagnata*.

I maccaroni in Sicilia diventarono *maccarruna* ed ebbero largo successo tra l'aristocrazia e la popolazione ebraica, mentre dal popolo venivano consumati solo nei giorni di festa. Videro i natali i *maccarruna chi sardi*, i *maccarruna c' anciova e ca muddica*, i *maccarruna 'ncaciati*, i *maccarruna ca sasizza*, i *maccarruna di ziti*. Un documento dell'epoca riportava che a Palermo il prezzo

dei *maccarruna* era diventato tre volte quello del pane e, per questo, si era reso necessario un calmiere per le paste alimentari che fissasse il prezzo di 30 denari il rotolo per i *maccarruna bianchi di simula* e quello di 20 denari per i *maccarruna di farina*. In linea si presentava, ancora, il bando del viceré del Regno di Napoli così enunciato:

... quando la farina saglie per guerra, carestie et altra indisposizione de stagione de cinque carlini in su del tumolo i rivenditori non possono cucinare dolci né devono confezionare maccarruna, tria, vermicelli excepto in caso de necessità de malati ...

Secondo lo storico Maurice Aymard furono proprio gli Ebrei che, perpetuando la pratica culinaria della Sicilia arabo-normanna, favorirono poi la produzione organizzata dei maccheroni in Sicilia.

Il fasto del Rinascimento

Il traghettamento dai gusti gastronomici del Medioevo – semplici e profondamente espressi attraverso gli ingredienti ereditati dal contatto con civiltà nuove e diverse – all’epoca nuova del Rinascimento del XV secolo – improntata all’equilibrio e alla raffinatezza – avvenne principalmente a opera degli insegnamenti di quattro grandi gastronomi di quell’epoca: Maestro Martino, Platina, Cristoforo da Messisbugo, Bartolomeo Scappi.

I tempi erano cambiati e ci si avvicinava a un rapido e profondo miglioramento del gusto. Con il mutato scacchiere politico mediterraneo venivano a scarseggiare quegli ingredienti – primo tra tutti il pepe – a cui non sapeva rinunciare il buongustaio medievale e cominciavano ad apparire nuove droghe attraverso la via aperta dalle scoperte geografiche.

Maestro Martino, nel suo *Libro de arte coquinaria*, ci istruisce sul modo di preparare *maccaroni alla genovese*, *maccaroni in altro modo*, *maccaroni romaneschi*, *maccaroni siciliani e vermicelli*, descrivendo le ricette in tutta la sua capacità di raffinato dosatore ed esigente compositore: basta osservare la cura con cui specifica che le mandorle vanno “pistate” molto bene nel mortaio mentre l’aglio va tritato e passato nella *stamegna*, sorta di setaccio fatto con tela di pelo di capra.

Osserviamolo nella ricetta dei *maccaroni siciliani*:

Piglia della farina bellissima, et impastala con biancho d’ovo et con acqua rosa, ovvero con acqua comuna. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d’ova, et fa’ questa pasta ben dura; da poi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo quanto un palmo, o più, et sottile quanto uno spagho, et ponilo sopra ‘l ditto bastoncello, et dagli una volta con tutte doi le manisopra una tavola; da poi caccia

fore il ferro, et ritira il maccharone pertusato in mezo. Et questi maccheroni se devon seccare al sole, et dureranno doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna di agusto; et cocili in acqua o in brodo di carne; et mettegli in piattelli con caso grattugiato in bona quantità, butiro fresco et spetie dolci. Et questi tali maccaroni vogliono bollire per spatio de doi hore.

Maestro Martino influenzò profondamente il libro del Platina *De honesta voluptate ac valetudine*, in cui venivano riprese le medesime ricette per i maccheroni, il cui termine ritenuto “troppo popolare” dal Sacchi venne sostituito con il più illustre *esicio*.

Verso la fine del XVI secolo le ricette sulla pasta si arricchirono di ingredienti: si aggiungevano le uova, il latte e i suoi derivati; il burro acquistava importanza pari allo strutto; veniva apprezzata la pelle del latte, ovvero la panna, detta *capi di latte*. Le ricette diventavano più dettagliate nella composizione e nella esposizione delle fasi di preparazione e di cottura, come confermano quelle del Messisbugo nel suo *Libro novo*, che mette in mostra una cucina alta, ricca, curata nei minimi particolari, in grado di soddisfare al meglio il banchetto-spettacolo che si svolgeva alla corte del cardinale Ippolito d’Este. Venivano così superate la primitività e l’imprecisione che caratterizzavano la preparazione della pasta nella cucina medievale. Questo alimento, nelle sue svariate forme, nel periodo rinascimentale, era assai aristocratico, destinato a mense cortigiane.

Anche il successivo trattato gastronomico dello Scappi, *Opera*, era indirizzato agli ambienti di corte e riportava ricette molto dettagliate nella descrizione degli ingredienti, dei procedimenti, dei tipi di pasta, dei tempi di cottura e dei condimenti. Questo capolavoro della letteratura culinaria, per l’accuratezza della presentazione e la immediatezza della comprensione, è sicuramente l’esempio più autorevole della eleganza dell’Alto Rinascimento, e non a caso Anne Willam, scrittrice inglese di gastronomia, afferma nel suo *I maestri cuccinieri* del 1977 che “Bartolomeo Scappi sta alla cucina come Michelangelo alle belle arti”.

Al contrario di quanto accade ai giorni nostri, nel Rinascimento erano svariati i modi di cuocere la pasta: in grassi brodi di bue o di cappone o di pesce, nei giorni di magro; in acqua salata impreziosita con burro fresco o latte di mandorle zuccherato o latte di capra, nei giorni comuni. La vivanda risultava così già saporita e, dopo averla scolata, veniva sempre condita con uova, miele, burro, cacio, spezie dolci e, più tardi, con zucchero e cannella. Gli elementi del condimento erano aggiunti senza alcuna preparazione o cottura preventiva e venivano distinti a seconda della classe sociale: olio d’oliva e burro per i nobili e gli ecclesiastici; lardo e strutto per il popolo. L’unico elemento salato era il formaggio.¹¹

¹¹ Vale la pena qui ricordare come l’intuito e il giudizio popolare, attraverso l’aggiunta delle uova e del formaggio, sapessero ovviare alla mancanza, tra le proteine del grano, della *lisina* e della *metionina*. Questi amminoacidi, infatti, presenti in molte proteine animali e vegetali, sono essenziali al metabolismo umano.

Alla fine del Cinquecento non si era ancora riscontrata alcuna integrazione dei prodotti di origine americana – come il pomodoro, la zucca e il mais – con la base della cucina rinascimentale. Si sarebbe dovuto attendere il Settecento.

Tra il XVI e il XVII secolo, lo sviluppo dei mestieri, la diffusione delle derrate alimentari, la necessità del controllo dei prezzi favorirono l'insorgere delle Corporazioni dei "Pastai" e dei "Vermicellari" a Napoli (1579) e a Palermo (1605) e quella dei "Fidelari" a Genova (1574), che si imposero delle regole a tutela delle loro *arti*. Nel XVII secolo erano talmente numerose le botteghe dei "vermicellari" che Urbano VIII, nel tentativo di regolare il commercio della pasta, in una bolla papale del 1640 impose una distanza minima di ventiquattro metri tra un negozio e l'altro.



Torchio con trafile del 1650 circa per la produzione di spaghetti.

La struttura è realizzata in legno e presenta una vite verticale centrale alla quale è demandata l'azione di pressa sull'impasto. La trafile metallica è fissata all'interno della grossa barra al di sotto della quale veniva raccolta la pasta.

Roma, Museo Nazionale delle Paste Alimentari.

Dalla razionalità dell'Illuminismo a oggi

Nel XVIII secolo i maccheroni in Inghilterra erano l'emblema dell'Italia: con il termine *maccarone* veniva indicata una persona fine, elegante, con un'aria un po' snob, che poteva permettersi di consumare cibi esotici. Non a caso, nel Settecento, a Londra esisteva il *Macaroni Club*, a cui erano iscritti "giovanotti navigati", con "lunghi riccioli e occhialelli", grandi estimatori della buona

tavola. L'applauditissima commedia *The macaroni* fece il giro dei migliori teatri londinesi.

Verso la fine del Settecento la chimica, per mezzo di Bartolomeo Beccari, cominciava a essere seriamente applicata allo studio del frumento, dimostrando che nella farina esistono le sostanze “glutinose” e quelle “amidacee”.

Il clima caldo, secco e ventilato della Sicilia, della Campania e della Liguria favorirono la produzione della pasta secca, la cui asciugatura avveniva con la semplice esposizione all'aria.

Fino alla seconda metà del Settecento l'impasto della semola con l'acqua venne effettuato con i piedi e continuò a essere realizzato in questo modo fino a quando Ferdinando II di Borbone, re delle Due Sicilie dal 1830 al 1850, incaricò Cesare Spadaccini, illustre ingegnere del tempo, di mettere a punto un processo meccanizzato. Cominciarono ad apparire le prime macchine; ma è solo nel 1933 che fece la sua apparizione il primo sistema meccanico interamente automatizzato, ideato dai due ingegneri Braibanti di Parma, capace di eseguire in maniera continua tutte le fasi di lavorazione della produzione della pasta.



*Mercanti di macaroni a Napoli. Stampa XVIII sec.
e
il Museo delle Paste Alimentari a Roma.*



Piazza Scanderberg - Roma

La pasta cu l'agghia trapanisi, più nota ai turisti come “pasta col pesto trapanese”, costituisce l'emblema culinario della città falcata e delle sue isole e va obbligatoriamente consumata con “pisci fritti” o “milinciane fritte”.



E veniamo al pomodoro!

Si sa che è stato introdotto in Europa dopo la scoperta dell’America,¹² ma è molto probabile che il suo vero ingresso nella cucina peninsulare risalga al 1705, quando venne pubblicato il manuale di Francesco Guadentio, *Il Panunto toscano*, che riporta delle ricette in cui il nuovo ortaggio viene usato per insaporire altre verdure ma non la pasta. La data fatidica in cui il pomodoro si sposa con la pasta è il 1839 e lo fa nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino (1787-1860) con la ricetta dei *vermicelli al pomodoro* di cui si trascrive il testo originale in dialetto napoletano:

Piglia rotoli [1 rotolo = 690 grammi] quattro de pomodoro, li tagli in croce, li levi la semenza e quella acquiccia, li fai bollire, e quando si sono squagliati li passi al setaccio, e quel sugo lo fai restringere sopra al fuoco, mettendoci un terzo di sugna. Quando quella salsa si è stretta giusta bollirai due rotoli di vermicelli verdi e scolati bene, li metterai in quella salsa, col sale e il pepe, tenendoli al calore del fuoco, così s’asciuttano un poco. Ogni tanto gli darai una rivoltata, e quando son ben conditi li servirai.

E così la *pastasciutta* prende il suo volo, al di là di ogni limite geografico, temporale e sociale e nessuno di noi sa dire se e quando questo volo avrà termine. Ed è in suo onore, di quelli che l’apprezzano e l’amano, che si vuole concludere con il brano del *timballo di maccheroni*, tratto da *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa:

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 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 un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le filettature di prosciutto, di pollo e tartufi nella massa untuosa, caldissima, dei maccheroni corti, cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

¹² R. Grewe. “The Arrival of the Tomato in Spain and Italy: Early Recipes”. *The Journal of Gastronomy*, vol. 3, n. 2, p. 67-82.

