

3. Come si fa la pasta

Leprotti curiosi, avete mai visto le vostre nonne mettere le mani in montagnette di farina?

Stavano facendo la pasta: perché la farina e l'acqua, a volte assieme anche a uova e verdura, sono gli ingredienti principali per farla!

Esistono tantissimi formati di pasta e si possono ottenere lavorando il composto a mano -come per lo gnocco- oppure tagliando la pasta con appositi strumenti -come per le tagliatelle- o ancora utilizzando stampini in metallo e legno per ottenere le paste ripiene, come i tortellini.

Se vi interessa capire meglio di quali strumenti stiamo parlando, potete dare un'occhiata alla teca: ce ne sono di moltissimi tipi come mattarelli, torchi e rulli.

Nella grande vetrina più avanti, troverete degli attrezzi dal nome strano, si chiamano speronelle ma sono più note come rotelle tagliapasta e alcune di queste sono davvero molto antiche.

Ma quando si diffuse la pasta? Pensate, già gli Etruschi e i Romani la mangiavano, ma si iniziò a consumarla in gran quantità solo nel Medioevo quando in Medio Oriente compresero che utilizzando il grano duro per produrla e facendola essiccare all'aria aperta la pasta si conservava molto più a lungo... Aspettate! Quindi esiste un grano duro ed uno... morbido? Be', in verità non si chiama proprio grano morbido, ma grano tenero e si usa ancora per fare la farina con cui si prepara il pane, la pizza e, *mhhh* le torte! Dal grano duro, invece, si ricava la semola ed è questa che serve per fare la pasta.

Guardate vicino a voi tutta questa pasta appesa: è la riproduzione dei tralicci che venivano usati fino alla fine dell'Ottocento per far essiccare la pasta appena prodotta all'aria aperta.

C'è qualcuno qui a cui non piacciono gli spaghetti? Non credo proprio! Allora nella teca più avanti troveremo una cosa davvero strana, vedremo i più antichi esemplari di spaghetti industriali del mondo.

Risalgono al 1837/1838 e sono ancora perfettamente conservati, chissà se si possono mangiare!

E quelle macchine enormi? Quello che vedete, leprotti miei, è un antico impianto per la produzione della pasta, ed è tutto intero! Questi macchinari, grazie al telaio lassù, lavoravano in contemporanea ed eseguivano le quattro funzioni per produrre la pasta: 1) l'impasto, 2) la gramolatura, ovvero un massaggio dell'impasto per farlo diventare morbido e omogeneo, 3) la formatura della pasta, ottenuta tramite delle piastre con diversi tipi di fori chiamate trafile e 4) l'essiccazione.

Come dite? Volete capire meglio come funzionano e come sono fatte queste trafile? Eccole là, sono quegli oggetti rotondi scintillanti in quella teca nel muro più avanti. Facciamo un salto laggiù e andiamo a vederle da vicino!