

La pasta e il risveglio dei sensi

Senti pronunciare la parola “pasta” dalle massaie che si svelano a vicenda la pianificazione dell'imminente pranzo e già ti si attivano, come impazzite, le papille gustative. Bastano sole cinque lettere per evocare, immediatamente, i profumi della cucina di casa.

Poi osservi quell'esercito di pigmentate confezioni di tortiglioni o di farfalle esposte sugli scaffali di un supermercato e si approssima l'indomabile languore.

Sbirci nei piatti su cui sono immersi i turisti nei ristoranti davanti al Colosseo, in lotta con bucatini e vermicelli che sgusciano come capitoni, e provi un'incredibile invidia per quel capolavoro posto davanti a palesi inesperti.

Ammiri per l'ennesima volta la pellicola di culto “Misericordia e nobiltà” in tv e trovi conferma che nella celebre scena della spaghettonata c'è tutto il senso della vita: “Non pigliare la pasta grossa che non la digerisco. Tu con questa fame digerisci pure le corde di contrabbasso...”. Straordinario Principe de Curtis.

Conclusione inoppugnabile: la “pastasciutta”, in tutte le sue salse, oltre che gusto supremo, è anche carattere, emozione, socialità. Elegia per la nostra vista, Poesia per le nostre narici. Lirica per il nostro gusto. E non solo.

Giorgio Gaber, in quella sua “perla” che risponde al titolo “Io non mi sento italiano”, dopo aver ripetuto all'infinito “ma per fortuna o purtroppo lo sono”, conclude: “per fortuna, per fortuna lo sono” dopo aver citato una serie di bandiere di italianità di cui essere orgogliosi. Cita il Rinascimento, Garibaldi, la democrazia, il grido “Italia Italia” alle partite. Avrebbe potuto citare la Ferrari, Luciano Pavarotti e, oggi, i Måneskin. E poi evoca il classico “spaghetti e mandolini”, una consumata etichetta, è vero, ma dura a morire proprio perché il “bel canto” e la “buona cucina” costituiscono due roccaforti inelcusabili del nostro “made in Italy”. I “macaroni” sono indiscutibilmente ed eternamente buoni e fanno, da sempre, la fortuna anche sentimentale di noi “mangiaspaghetti” del Belpaese.

In fondo tra il nostro dna, modellato da secoli di alimentazione mediterranea, e la pasta c'è più di un feeling. C'è una sovrapposizione.

Ecco perché soltanto un'icona come Sophia Loren poteva affermare: "Tutto quello che vedete lo devo agli spaghetti". E, per quanto più modestamente, il campione olimpionico di nuoto Massimiliano Rosolino, napoletano doc, ha brillantemente sentenziato che gli spaghetti sono il suo doping quotidiano. Eterno onore, ovviamente, alla locuzione scolpita in tutti gli ambienti gastronomici, firmata da quel genio di Alberto Sordi in "Un americano a Roma": "Macaroni... m'hai provocato e io me te magno!". Come non condividere, inoltre, la sentenza di un altro genio del nostro cinema, Federico Fellini, quando ha proclamato che la vita è "una combinazione di pasta e magia"? E pazienza se quel polemista – diremmo oggi così, vedendolo probabilmente in tutti i salotti televisivi – di Filippo Tommaso Marinetti auspicava "l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana": presumibilmente, studiando a Parigi, non sbagliamo affermando che il poeta non abbia mai provato la beatitudine di un piatto di fettuccine o di tagliatelle al ragù a pranzo. E infatti, dopo il "fatale incontro", scriverà: "Marinetti dice basta: messa al bando sia la pasta. Poi si scopre Marinetti che divora gli spaghetti".

Arduo individuare, allora, un emblema di italianità e di salute più universalmente apprezzato della pasta. E più invidiato. Perché sotto sotto c'è solo gelosia nello schiappare il piatto di pasta sulle copertine dei giornali stranieri per raffigurare l'Italia. E perché da tempo ci provano arabi e cinesi a sottrarcene la paternità. Ma, come scatenati Indiana Jones, frotte di ricercatori italiani mettono tutti a tacere sbandierando il geografo arabo Muhammad al-Idrisi che ha descritto mille anni fa in Sicilia "un cibo di farina in forma di fili", chiamato "triyah" (gli attuali "vermiceddi di tria"?). E il comune di Trabia, un anfiteatro sul mare con 10mila anime nella città metropolitana di Palermo, documenta l'antica produzione ed esportazione in botti in tutta la Penisola.

La Sicilia non è sola ad ostentare questa medaglia culinaria. Secolari testimonianze sono presenti anche in Puglia (ancora "tria e ciceri" nel Salento o "triddi" in brodo nel Barese), in Liguria, con la preziosa testimonianza del gastronomo e buongustaio quattrocentesco Bartolomeo Sacchi che ha esaltato le "trie genovesi", fino all'insediamento di successo tra i benefici venti di Gragnano a partire dal Seicento, che grazie all'invenzione della gramola, del torchio e della trafila diventò un cibo salutare a buon mercato, alternativo a pietanze sempre più costose a causa anche delle tasse borboniche.

Proprio a Napoli, capitale anche iconica della pasta insieme alla pizza, la pastasciutta sarà arricchita dal fortunato matrimonio con la salsa di

pomodoro (documentato da Francesco Leonardi nella seconda edizione dell'Apicio Moderno, ristampato nel 1807-08). Una sorta di Sandra e Raimondo, antagonismo e amore eterno.

Certo, qualcosa di simile alla pasta doveva pur essere presente anche nelle civiltà più antiche. Certamente tra greci, etruschi e romani, ad esempio con la "lagana", antenata della nostra lasagna. Ma a noi, con un po' di orgoglio patrio (ogni tanto ci vuole, non solo per le vittorie agli europei di calcio), ci piace immaginare gli attuali spaghetti presenti a partire dal medioevo e dal rinascimento nelle nostre splendide città d'arte. Gioielli gastronomici tra le eccellenze dell'architettura e della storia per le quali primeggiamo negli elenchi dell'Unesco.

(Giampiero Castellotti)