

<https://www.fattinostri.it/la-pasta-il-primo-made-in-italy-nel-mondo/>

21 aprile 2022

# FATTI NOSTRI

---

<https://www.fattinostri.it/>

## La pasta: il primo “Made in Italy” nel mondo

[Generoso D'Agnese](#)



Puoi condirla con il sugo di pomodoro o con il pomodorino fresco e il basilico, con il pesto o con le alici, puoi sceglierla lunga e sottile oppure corta e colorata. Qualsiasi combinazione si scelga sarà sempre un trionfo di colori e di profumi. Purché sia il risultato dell'impasto di farina, sale e acqua. Purché sia pasta.

Quello che lega gli italiani alla pasta è un amore assoluto che non è mai venuto meno, anche nelle estreme difficoltà della grande e triste epopea dell'emigrazione italiana nelle Americhe. Quella della pasta, è in effetti una storia che cammina a braccetto con i passi dei nostri conterranei sbarcati nel Nuovo Continente. E se era difficile distinguere, sul finire dell'Ottocento, un operaio italiano da uno turco o spagnolo, bastava catturare l'inconfondibile presenza della pasta che bolliva in pentola per capire quale era la baracca o la casa del connazionale.



Secondo lo storico Harvey

Levenstein, gli italiani sono stati il gruppo etnico che ha opposto maggiore resistenza agli sforzi dei “nutrizionisti” americani di amalgamare le abitudini alimentari alla popolazione statunitense. E se questo è stato possibile, molto lo si deve anche ai tanti produttori che hanno saputo esportare la pasta nei vari angoli del Nuovo Continente.

La storia della pasta ha camminato parallelamente con quella del popolo italiano. La prima ricetta documentata sulla pasta risale al libro scritto da Martino Corno, cuoco presso il potente patriarca di Aquileia. Il “De arte Coquinaria per vermicelli e macaroni siciliani” venne scritto intorno all’anno 1000 mentre un documento datato 1244 e un altro del 1316 testimoniano la produzione della pasta secca in Liguria, indicandone l’uso ubiquitario in tutta la penisola italiana.



Impastata per secoli con un faticoso lavoro di “piedi”, la pasta conobbe la definitiva “democratizzazione” con l’invenzione dell’ingegnere Cesare Spadaccini che sollecitato da Re Ferdinando II di Napoli, intuì l’importanza dell’aggiunta di acqua bollente alla farina fresca appena macinata e progettò una macchina in bronzo che imitava il lavoro umano. La città di Venezia autorizzò Paolo Adami nel 1740 ad aprire la prima fabbrica di pasta italiana mentre tre anni dopo il duca di Parma, Don Ferdinando di Borbone, concesse a Stefano Lucciardi di Sarzana il diritto di monopolio per dieci anni sulla produzione della pasta secca – con “stile Genovese”. Nella metà del diciannovesimo secolo alcuni artigiani della pasta di Amalfi aprirono a Torre Annunziata in Napoli un vero e proprio laboratorio industriale per la produzione di pasta e nel giro di pochi decenni numerosi miglioramenti tecnici permisero la nascita di una fiorente industria settoriale che poteva offrire un assortimento dalle 150 alle 200 forme differenti di pasta



Furono tantissimi gli italiani che partivano senza ricchezza ma senza rinunciare ad almeno qualche confezione di pasta nelle loro sacche e nelle loro valigie di cartone. E furono diversi gli italiani che raggiunto un minimo di benessere, intraprendevano la produzione di pasta sul suolo americano, puntando su un mercato che nel corso di più di 130 anni non ha mai conosciuto una vera e propria crisi. Considerato oggi il prodotto alimentare più presente sulle tavole del mondo e il cibo più amato in molti paesi, la storia della pasta italiana negli Stati Uniti è ad esempio strettamente legata a Filippo De Cecco, il primo produttore a realizzare nel 1889 un impianto di essiccazione artificiale ad aria calda che permetteva di produrla in modo continuativo, senza limiti stagionali, distribuendola dal piccolo paese abruzzese di Fara San Martino in tutto il mondo. L'imprenditore abruzzese nel 1893 decise di partecipare alla World's Columbian Exposition di Chicago ottenendo la medaglia d'oro e il diploma di merito "per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura" della sua pasta. Il successo di De Cecco diede il via al primo fenomeno di esportazione del "made in Italy", trasformando pastifici artigianali impegnati nella sopravvivenza commerciali in vere macchine industriali dell'export.



Gli emigranti italiani negli Stati Uniti, in gran parte provenienti dalla realtà contadina, catapultati in una condizione di relativo benessere, recepirono immediatamente il modello d'incentivo al consumo statunitense, orientandosi, però, su alimenti legati alla propria cultura. La tavola imbandita dai prodotti della propria terra divenne così il simbolo di un'operazione di resistenza all'assimilazione. Gli italiani emigrati, mangiando i cibi

della propria tradizione alimentare, in certi periodi dell'anno e in occasione di particolari festività, evocavano il ricordo e la nostalgia per la terra d'origine cercando di combattere le frustrazioni causate dallo statuto di minoranza etnica. Nell'alimentazione degli italiani negli Stati Uniti assunse grande importanza il pranzo della domenica: l'incontro di parenti ed amici rinforzava le relazioni familiari e mostrava il progresso nelle condizioni economiche divenendo essenziale nella salvaguardia della tradizione culinaria perché solo nel giorno festivo le seconde generazioni accettavano il ritorno alla cucina degli avi, assimilando nel contempo i gusti che durante il resto della settimana venivano accantonati in favore del cibo comunemente utilizzato nel paese. Quella che tutti conoscono come "la cucina italiana" venne realizzata in realtà proprio dagli emigranti che ritornarono al paese di origine: si erano arricchiti e oramai non erano più disposti a mangiare poco e male. Volevano mangiare carne, prendere caffè, bere birra. Non volevano mangiare come avevano mangiato in passato, bensì come si mangiava nel paese dove si erano arricchiti.



L'Italia ancora oggi rimane la prima consumatrice di pasta al mondo, con i suoi 26 chili procapite seguita a distanza dal Venezuela (13 chili a testa) e Tunisia (11,9 kg). Negli Stati Uniti si consumano quasi 9 chili pro capite, in gran parte veicolati dalle tante famiglie di origine italiana, capaci di "insegnare" anche ad altre etnie il sapiente uso del cibo simbolo (insieme alla pizza) della cucina italiana. Oltre la metà della produzione nostrana (il 53%) è destinata ai mercati esteri. Un «primo» su quattro consumato nel mondo è fatto con pasta italiana prodotta da una delle 179 imprese (149 nel settore della pasta secca e 30 della pasta fresca), alimentando un settore che ha numerose attività indotte.

Considerato un cibo ancestrale, come il pane, la pasta ha solide radici che affondano in una civiltà antica ma è al tempo stesso proiettata verso il futuro. È naturalmente semplice ed è un prodotto fondamentale per un'alimentazione equilibrata. Anche il modello produttivo è efficiente dal punto di vista della gestione delle risorse naturali e pertanto con un contenuto impatto ambientale.



Eppure, per questo straordinario giacimento gastronomico, la protezione commerciale è quasi nulla. Un paese fondato sulla pasta e costellato da DOP e STG in ogni settore alimentare, non riesce infatti ad avviare una efficace azione per tutelare il proprio simbolo alimentare. Su cinque piatti di pasta italiani venduti negli Stati Uniti

ben quattro sono falsi con imitazioni o richiami a parole, colori, località, figure e denominazioni dell'Italia senza avere nulla a che fare con la realtà produttiva peninsulare. Un vero peccato per un prodotto che a Roma ha trovato anche l'onore di un museo (situato in Piazza Scanderbeg 117, ai piedi del Palazzo del Quirinale ed a due passi da Fontana di Trevi) e che rappresenta il primo simbolo del riscatto culturale per gli emigrati italiani negli Stati Uniti.



### **TUTTA LA PASTA in 129 tipi**

Acqua, farina, sale opportunamente lavorate danno origine a ben 129 tipi di pasta: una creatività tutta tricolore, capace di esaltare i numerosi piatti della gastronomia italiana. Ecco tutti i formati che è possibile trovare negli scaffali commerciali:

AGNOLINI, ANELLI LISCI, ANELLI RIGATI, ARMELLETTE, AVMARIE, BALLERINE, BARBINA, BOCCOLOTTI, BUCATINI, CAMPANELLE, CANNELLONI, CANNERONI, MEZZI CANNERONI LISCI, CANNOLICCHI, CAPELLI D'ANGELO, CAPELLINI, CAPPELLETTI, CASERECCIA, CAVATAPPI, CELLENTANI, CHIFFERI, CHITARRA, CONCHIGLIE, CONCHIGLIETTE, CONCHIGLIONI, CRESTE, CRESTE DI GALLO,

CUBETTI, CASTELLANE, CAVATELLI, CARAMELLE, DISCHI VOLANTI, ELICHE TRICOLORI, ELICHE VERDI, FAGOTTINI, FARFALLE, FARFALLINE, FARFALLE TONDE, FESTONATI, FETTUCCE, FETTUCCHINE, FILINI, FUSILLI, FRESINE, FRICELLI, GHIOTTOLE, GIGLI, GNOCCHETTI SARDI, GNOCCHI, GOMITI, GENOVESINI RIGATI, GEMELLI, GARGANELLI, LINGUETTINE, LINGUINE, LUMACHE, LUMACONI GIGANTI, LUMACONI RIGATI, LASAGNE, LASAGNE ONDULATE, LASAGNE VERDI, MACCHERONI, MACCHERONI RIGATI, MACCHERONCINI, MAFALDE, MEZZELUNE, MEZZEMANI, MILLERIGHE, MISTA, MEZZE PENNE RIGATE, MALTAGLIATI, NIDI DI PAPPARDELLE, NIDI DI CAPELLINI NIDI DI FETTUCCHINE, OCCHI DI PERNICE, ONDINE, ORECCHIETTE, ORECCHIETTE TRICOLORE, ORZO, PAGLIA E FIENO, PANZEROTTO, PAPPARDELLE, PENNE LISCE, PENNE A CANDELA, PENNONI RIGATI, PEPE BUCATO, PERCIATI, PERLINE, PIOMBI, PIPE, QUADRUCCI, RACCHETTE, RADIATORI, RAVIOLI, RAVIOLONI, REGINA, RIGATONI, RISONE, ROCCHETTI, RUOTE, REGINETTE, SEMI DI MELONE, SIGARETTE, SPAGHETTI, SPAGHETTINI, STELLETTE, STELLINE, STROZZAPRETI, SEDANI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE SPIANATE, TAGLIOLINE, TAGLIATELLE ZIGRINATE, TEMPESTINA, TOFE TRICOLORE, TORTELLINO, TORTIGLIONE, TORTIGLIONI, TRIPOLINE, TROTTOLE, TRUCCIOLO, TUBETTI, TUFOLI, TRENETTE, TROFIE, VERMICELLI, ZITELLINI, ZITI, ZITI TAGLIATI, ZITONI.