

Gentilissimi,

In questo articolo da me scritto intitolato **“La pasta italiana, cibo da sogno per italiani e stranieri”** che invio per partecipare al bando della *Fondazione Vincenzo Agnesi* sezione giornalismo, ho cercato di sviluppare la tematica da Voi proposta **“La Pasta come simbolo di storia, cultura, persone e sana alimentazione dell’Italia”**. Partendo da alcune citazioni di importanti personalità della cultura italiana (in particolare di Pellegrino Artusi) ho cercato di ripercorrere le origini della pasta e la sua diffusione nella penisola italiana. L’articolo che propongo, suddiviso in varie sezioni, si conclude sottolineando come il consumo di pasta, al giorno d’oggi, sia non solo **un punto di riferimento del Made in Italy nel mondo** ma anche un piatto alla base di una creatività italiana che pare non conoscere confini.

Sara Greta Passarin

LA PASTA ITALIANA, CIBO DA SOGNO PER ITALIANI E STRANIERI

“La vita è una combinazione di pasta e magia” affermava Federico Fellini. *“Se è vero, come dice Alessandro Dumas padre, che gli inglesi non vivono che di roast-beef e di budino; gli olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio; i tedeschi di sauer-kraut e di lardone affumicato; gli spagnuoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido; gl’italiani di maccheroni, non ci sarà da fare le meraviglie se io ritorno spesso e volentieri sopra ai medesimi, anche perché mi sono sempre piaciuti; anzi poco mancò che per essi non mi acquistassi il bel titolo di mangia maccheroni”* scriveva invece Pellegrino Artusi, uno dei padri della letteratura culinaria italiana che ha scritto uno dei libri di ricette più importanti d’Italia. Sì perchè quando parliamo d’Italia non parliamo soltanto di sole, mare, clima, paesaggi, ma anche e soprattutto di quella che Artusi, abilmente, chiamò *“L’arte del mangiar bene”* alla base della tradizione italiana.

Cenni storici sulla pasta

Stabilire con precisione quale siano le origini della pasta è un’impresa particolarmente complessa, così come ricostruire quando sia entrata in maniera così dirompente a far parte della cultura italiana. Quel che è certo, però, è che *Il De Arte Coquinaria* (“L’arte di cucinare”), uno dei primi libri di cucina dell’anno 1000 arrivato fino ai giorni nostri, riporta che Martino Corno, cuoco del patriarca di Aquileia, si diletta in una ricetta a base di pasta. È probabile che a diffondere l’uso della pasta in Italia furono gli Arabi, che la importarono in primis in Sicilia, ma è proprio nella nostra penisola che il culto della pasta si articolò in ricette sempre più particolari e lavorazione artigianale di qualità. A dimostrazione di questo lo storico arabo Al-Idrisi, con dovizia di particolari, descrisse il fatto che a Travia (località nei dintorni di Palermo) erano attivi già nel 1154 diversi mulini usati dai pastai dell’epoca per realizzare i *tria* (forse i primi spaghetti). Dall’inizio del 13° secolo, almeno in Italia, quella della pasta era diventata una vera e propria industria che iniziava a caratterizzare la cucina italiana.

La diffusione della pasta e del pomodoro in Italia

Mangiare un buon piatto di pasta a pranzo o a cena però, almeno fino al 16° secolo, era solo un lusso per pochi. Nonostante la presenza di pastifici in diverse regioni d’Italia, infatti, il costo della pasta era elevato e solo i ricchi potevano gustarla regolarmente. L’abbattimento del costo della pasta iniziò ad essere considerevole solo nel 17° secolo quando, grazie all’invenzione del **torchio meccanico**, i prezzi calarono e più classi sociali poterono avvicinarsi a questo piatto. Grazie poi all’uso del pomodoro, importato in Italia nel seicento sotto il dominio spagnolo, nacque quella che oggi è chiamata la tradizionale e inimitabile **“pasta al pomodoro”** italiana. L’abbinamento iniziò ad essere utilizzato soprattutto a Napoli e dintorni, ma si diffuse a macchia d’olio in tutta Italia con grande velocità. Grazie poi **all’uso della forchetta** che prese piede nel settecento, posata adatta in primis per gli spaghetti, il successo della pasta fu sempre più dirompente e si avviò a diventare un piatto tipico della penisola italiana. Tanto è vero che il consumo di pasta, insieme a quello di frutta e verdura, è **alla base della dieta mediterranea** apprezzata e conosciuta in tutto il mondo.

Il consumo di pasta oggi

L'industria alimentare italiana, ad oggi, non sarebbe la stessa senza le tante aziende di pasta sparse nel territorio italiano. Da Nord a Sud, dalla Liguria alle isole, sono tanti i "mastri" pastai che producono con passione e competenza diversi tipi di pasta che troviamo sugli scaffali dei supermercati (spaghetti, linguine, penne e fusilli solo per citarne alcuni). Quel che è certo è che al giorno d'oggi, alla buonissima **pasta Made In Italy** prodotta in territorio italiano, si abbina una fantastica creatività propria degli chef del Bel Paese. La pasta al pomodoro sperimentata nel seicento, infatti, è stata solo la prima di una lunga serie di paste che oggi possiamo trovare nei menù dei nostri ristoranti. Dalla pasta alla carbonara a quella con il ragù bolognese, dalla pasta al pesto (tipica della Liguria) a quella con aglio olio e peperoncino (più gustata invece nel sud Italia) sono tanti i condimenti e le salse che possiamo scegliere per gustare un buon piatto di pasta. E come dimenticare la pasta ai frutti di mare? In conclusione, specie per chi è nato o cresciuto in Italia, risulta difficile dare torto a quanto diceva il regista Federico Fellini: *"La vita è una combinazione di pasta e magia"* (provare per credere).