

PRESENTAZIONE

L'articolo vuole essere un breve excursus sulla storia della pasta, soprattutto in relazione alle abitudini alimentari che, nel corso dei secoli, ne hanno fatto un cibo imprescindibile delle abitudini quotidiane. Ma, la pasta non è solo alimentazione.

“La vita è una combinazione di pasta e magia”. Parole pronunciate dal grande Federico Fellini, immenso regista visionario ma anche scrittore, attore, sceneggiatore dalle radici culturali ben piantate nella sua terra.

Il riscatto dei “mangiamaccheroni”

Si scrive pasta, si legge casa. Non sempre, però, è stato così. Per quanti storcono il naso di fronte alla crescente “nazionalizzazione” dello street food col nostro cibo più rappresentativo, fare un tuffo nel passato, ripercorrendo l’evoluzione di alcune abitudini alimentari può essere una sorpresa. Ben prima dell’arcinoto “dove c’è Barilla c’è casa”, possiamo affermare, senza ombra di dubbio, che definire la pasta un semplice alimento è assolutamente riduttivo. La pasta è sapere, tradizione, fatica, famiglia, convivialità, sentimento. Racchiude un senso di comunità che si ritrova e si riconosce intorno ad una tavola. Perciò, attribuire la paternità di un simile patrimonio collettivo addirittura ai Cinesi, a molti sembra una blasfemia. Eppure, secondo quanto riporta una fonte autorevole quale l’enciclopedia Treccani, l’invenzione dei nostri amati spaghetti sarebbe avvenuta proprio sotto l’impero di Gengis Khan e, portata in Europa da Marco Polo di ritorno dal suo viaggio in Oriente. Ma, niente paura. Possiamo sempre obiettare che l’origine della pasta è molto più antica. Affonda le sue radici nella civiltà persiana ma soprattutto greca. Etruschi e Romani preparavano e mangiavano abitualmente la “lagana”, che potrebbe essere considerata l’antenata della nostra amata lasagna, come si legge in alcuni scritti di Orazio, oppure della pasta tagliata a striscioline usata in preparazioni di zuppe, come sostiene Emilio Sereni nel suo saggio sulla genesi della pasta. Significativo il ritrovamento in una tomba etrusca a Cerveteri di strumenti quali spianatoia, matterello, coltello e sacchetto per la farina da spolverare, elementi di una consuetudine familiare che dovevano accompagnare il defunto. Numerose sono le testimonianze che riconducono agli arabi la prima produzione di pasta secca, come si evince in alcuni ricettari del nono secolo, nei quali la pasta, sottoposta ad essiccazione, viene indicata quale alimento ideale per affrontare i viaggi nel deserto, per le sue proprietà di conservazione. La contaminazione araba in Sicilia ha fatto il resto. Nel 1154 il geografo arabo Al-drisi(Edrisi) menzionava “un cibo di farina in forma di fili”, la cosiddetta “triyah”, preparata a Trabia, l’attuale Palermo. Proprio da Palermo intorno al 1100, partivano navi cariche di questa novità per la Calabria, i paesi musulmani. Il clima secco e ventilato del sud Italia e della Liguria diedero una spinta decisiva alla nascita e allo sviluppo delle prime realtà produttive del settore che, ovviamente, non avevano alcun supporto tecnologico ma solo il favore del clima. Tra il XVI e XVII secolo, possiamo individuare un vero spartiacque sia in ambito produttivo che nei consumi. La pasta diventa cibo di massa. Sono due gli elementi che determinano questo salto: l’introduzione della gramola e del torchio a trafilatura ma, anche la grande carestia nel regno di Napoli. Con il torchio diventa possibile creare vari tipi di pasta e, soprattutto, abbattere i costi di produzione, ciò che renderà la pasta più economica del pane e della carne, quindi, diremmo oggi, un bene rifugio in tempi di magra. In quel momento storico l’industria manifatturiera di Gragnano e di Torre Annunziata si impone sulla scena nazionale e non solo. I Napoletani, da “mangiafoglie” quali erano soprannominati per il gran consumo di cavoli e broccoletti diventano i più famosi “mangia-maccheroni”, come ricorda Sereni nei suoi studi sulla storia dell’alimentazione del sud Italia. Fino al 1700 tutta la pasta, indipendentemente dalla forma, viene definita in questo modo. I maccheroni diventano il trait

d'union tra due mondi sociali: aristocratici e alta borghesia da un lato, popolino dall'altro. La pasta, infatti, era cucinata in strada e mangiata direttamente con le mani da involti di carta, dai cosiddetti lazzaroni, giovani del ceto medio-basso che vivevano in abitazioni talmente piccole da essere spesso sprovviste di un locale adibito esclusivamente a cucina. Così, era gioco-forza cucinare direttamente in strada, dove c'erano sempre calderoni a disposizione per cucinare il cibo più in voga. Quella che era una necessità, appariva ai giovanotti della buona società in giro per Napoli per il gran tour europeo, quello che oggi potremmo definire un interrail d'élite, una stravaganza, una moda, di cui prendevano nota sui propri taccuini di viaggio e parlavano entusiasti una volta rientrati a casa. La pasta cominciò così a prendere piede sulle tavole della buona società, che ovviamente imponeva l'uso delle posate. Potremmo dire che così si chiude il cerchio, ma, è vero solo in parte. Gli scenari sono totalmente cambiati e, sebbene siano, oggi come allora, le condizioni socio-economiche a dettare legge, il contesto è totalmente diverso. Ieri una necessità, oggi una scelta. Quanto la vita frenetica, i tempi dettati dal lavoro e dagli spostamenti quotidiani, incidano sulle nostre abitudini alimentari, è stato ancor più evidente con la pandemia. Lo smart working, il lockdown hanno fatto impennare il consumo di pasta, sia dentro che fuori i confini nazionali. Come riportano le analisi di Coldiretti su dati Istat nel 2020 l'export di pasta ha avuto un aumento del 16%, peraltro in controtendenza con la situazione di sofferenza generale del made in Italy, facendo degli Stati Uniti il primo consumatore del mondo della nostra pasta. All'interno dei confini nazionali, più contenuto l'aumento, del 10% circa, considerando però che il consumo pro-capite, con circa 23 kg all'anno è già un dato significativo. Numeri che hanno rimarcato, se ancora fosse stato necessario, quanto il fattore tempo condizioni le abitudini e le scelte alimentari. Così, se la strada del contrasto al take away del cosiddetto cibo spazzatura, aveva già intrapreso i primi passi, certamente ha avuto una straordinaria accelerazione dopo il covid. La pasta si declina in un trinomio perfetto: economicità, praticità, qualità. Così, tanti ristoratori, proprio in una fase di grande difficoltà economica, hanno deciso di reinventarsi in queste nuove attività, in cui è possibile esaltare il bagaglio di anni di esperienza dietro i fornelli, riducendo e contendendo i costi derivanti dalla logistica e anche dalla gestione di una struttura. Il numero dei franchising dedicati alla "pasta to go" è in costante aumento. Basta fare un giro veloce sul principale motore di ricerca per trovarsi di fronte un mondo in costante espansione e con quote di mercato sempre più ampie. Così come costante è il riferimento al principio guida di queste attività: portare in strada l'eccellenza italiana. Massima attenzione alla qualità, partendo innanzitutto dalla selezione di materie prime di pregio, come dimostra la scelta sempre più diffusa e apprezzata dai consumatori, di recuperare grani antichi e soprattutto autoctoni; la tempistica produttiva, a favore della lenta essiccazione. Siamo ancora lontani dal fenomeno dei food truck americani, i furgoni colorati e ultratecnologici che servono cibo di qualunque provenienza e per tutti i gusti nelle metropoli degli Stati Uniti. In Italia, soprattutto, sarebbe impossibile prescindere dalla qualità e, chi si sta cimentando in questa avventura lo sa bene. Quale sarà il futuro di queste attività? Difficile da prevedere. Il nostro è un Paese a due velocità anche sul cibo: nelle grandi città gli uffici, i servizi, i grandi flussi turistici dettano tempi differenti da tante realtà dove il gusto del buon vivere si assapora anche a tavola in gesti e rituali quotidiani da vivere nell'ambiente domestico. Eppure, a ben pensarci, il fine ultimo di questi street food o pasta to go che dir si voglia è proprio questo:

servire un ottimo cibo condito con la sensazione di casa. A ben pensarci, solo la pasta può rendere possibile un'idea come questa.