

## L'Italia in Pasta

### *Introduzione*

In occasione della creazione del "Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia" (2014; CISPAI), Renzo P. Corritore, ha sollevato due questioni fondamentali. La prima riguarda la storia dell'alimentazione, un aspetto cruciale nello sviluppo economico del paese, ma spesso ignorato nelle analisi storiche. Corritore sottolinea come l'alimentazione, pur essendo centrale nella formazione della cultura e delle tradizioni italiane, sia stata trattata come un elemento secondario, relegando il cibo, e in particolare la pasta, a mero oggetto di consumo invece che a protagonista nel processo di crescita economica e sociale.

La seconda riflessione di Corritore si lega direttamente alla necessità di rispondere alle provocazioni lanciate da Emilio Sereni<sup>1</sup> nel 1958. Sereni, storico e studioso del mondo rurale italiano, aveva sottolineato la mancanza di un'analisi complessiva sulla storia delle paste in Italia. Sereni, infatti, aveva osservato come il tema delle origini e dell'evoluzione delle paste, pur essendo parte fondamentale della tradizione gastronomica italiana, fosse stato trascurato dagli storici. Questo vuoto nell'indagine storica ha reso difficile tracciare un quadro completo dell'importanza che la pasta ha avuto non solo come alimento, ma anche come simbolo della cultura e dell'identità italiana.

Queste due osservazioni rispecchiano una visione più ampia della pasta nella storia italiana, non solo come un prodotto alimentare, ma come un elemento che riflette la società, la cultura e le dinamiche economiche del paese. Se da un lato la pasta ha avuto un ruolo marginale nelle analisi storiche, dall'altro è diventata un simbolo di identità, un "ingrediente" culturale che ha attraversato i secoli e ha conosciuto evoluzioni significative. La storia della pasta, infatti, è strettamente legata alla storia sociale ed economica dell'Italia: dal suo impiego come cibo povero e nutriente per le classi contadine e popolari, fino a diventare uno degli alimenti più celebri e apprezzati a livello internazionale.

Emerge dunque la necessità di iniziare a vedere la pasta non solo come un elemento gastronomico, ma come un simbolo culturale che ha contribuito alla costruzione dell'identità italiana. La pasta, infatti ha significati più profondi, che spaziano dalla convivialità alla famiglia, dal territorio alla storia. Il suo legame con la cultura locale, nonché con la sua evoluzione nel tempo, ne fanno una lente attraverso cui osservare i cambiamenti sociali e culturali che hanno caratterizzato Bel Paese.

È chiaro che se il cibo rappresenta un elemento cruciale nell'identità umana, come afferma Massimo Montanari<sup>2</sup>, allora può diventare uno degli strumenti più potenti per comunicarla, dal momento che esso è sempre cultura. Da questa prospettiva dunque, la pasta può essere utilizzata come chiave per esplorare la storia del nostro Paese. E per farlo quale modo migliore che leggere la nostra storia attraverso gli occhi di chi ha usato la pasta per raccontare uno spaccato dell'Italia che attraversa i secoli.

L'intento di questo saggio è raccontare quindi l'Italia che cambia ed evolve, attraverso ciò che emerge dalle diverse modalità di rappresentazione della pasta nelle arti visive. È particolarmente affascinante, dunque, perseguire l'obiettivo di questo lavoro, partendo dalla pittura e dal cinema – due pilastri della cultura italiana – per arrivare poi alla recente "mania" di fotografare il cibo, una tendenza tanto italiana quanto globale. Ogni disciplina, infatti, offre una prospettiva unica sulla pasta,

---

<sup>1</sup> E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in E. Sereni, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino 1981, p. 293

<sup>2</sup> M. Montanari, (2004). *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari

mettendo in evidenza non solo il suo valore come alimento, ma anche il suo significato più profondo come simbolo di tradizione e identità nazionale.

Da questa prospettiva è altresì interessante esaminare come la cultura, l'evoluzione tecnologica e la globalizzazione abbiano influito sul modo di "raccontare" e "catturare" la pasta, una modalità che fa eco, a sua volta, proprio a quei cambiamenti sociali, culturali ed economici del nostro bel Paese.

### *Le origini della pasta*

Prima di addentrarci tra le rappresentazioni visive della pasta, cercheremo brevemente di fare luce sulle sue origini e sulla sua storia smascherando alcune leggende metropolitane. Infatti come riporta Montanari la «ricerca delle radici, quando è fatta con metodo critico e non dietro la suggestione di impulsi emotivi, non giunge mai a definire un punto [...] bensì, al contrario, un intreccio di fili sempre più ampio e complicato mano a mano che ci allontaniamo da noi»<sup>3</sup>.

Una delle più diffuse bufale sulla storia della pasta è quella che attribuisce a Marco Polo l'introduzione della pasta in Italia. Che si tratti di pesanti volumi storici<sup>4</sup> o di opere di divulgazione popolare<sup>5</sup>, siamo di fronte a una narrazione che continua a persistere nonostante manchi di fondamento storico. Allora cerchiamo di capirci qualcosa, consapevoli che quella che oggi troviamo sulle nostre tavole è diversa da quella delle origini.

Nel XII secolo, il geografo arabo al-Idrīsī descriveva la produzione di pasta a Trabia, vicino a Termini, come una grande industria di esportazione, che riforniva non solo la Calabria, ma anche altre aree del mondo musulmano e cristiano<sup>6</sup>. Questo periodo normanno è significativo per lo sviluppo della pasta in Italia, come sottolinea Anna Martellotti, poiché la storia della pasta è legata alla filiera arabo-normano-sveva<sup>7</sup>. La pasta, infatti, appare presto nel mondo arabo, come documentato nel *Kitāb al-tabīh* di al-Warrāq (X secolo), che contiene le prime ricette di pasta<sup>8</sup>.

Con buone probabilità è sotto Federico II che la pasta secca fu introdotta nel Napoletano, dove già nel trattato di Giovan Ferrario I, signore di Gragnano<sup>9</sup>, si parla dei maccheroni come cibo di uso corrente ma anche come rimedio per curare la tisi. E successivamente, in un documento del 1295 troviamo un acquisto di maccheroni fatto dalla madre di Carlo d'Angiò<sup>10</sup>. Il primo riferimento ufficiale alla pasta a Napoli risale però al 1509, quando un decreto del viceré Conte di Ripacorsa regolamentava la produzione di pasta durante periodi di guerra o carestia<sup>11</sup>.

---

<sup>3</sup> IBIDEM

<sup>4</sup> «Secondo la storia più popolare», la pasta «sarebbe stata introdotta in Italia da Marco Polo, che si dice ne abbia portata l'idea dalla Cina»: R. Tannahill, (1987). *Storia del cibo*, Rizzoli, Milano, p. 278.

<sup>5</sup> «La storia vuole che sia stato Marco Polo a portare dalla Cina [...] gli spaghetti in Italia»: P. Trifirò Siniramed, *Dizionario irresistibile di storie in cucina*, Cairo editore, Milano 2021, p. 138

<sup>6</sup> M. Amari, *Biblioteca arabo-sicula*, vol. I, Loescher, Torino e Roma 1880, p. 63.

<sup>7</sup> A. Martellotti, (2012). *Linguistica e cucina*, Olschki, Firenze, pp. 134.

<sup>8</sup> Ibn Sayyār al-Warrāq, (2015). *Il Simposio dei Sultani. Dal più antico trattato di cucina arabo-musulmano*, a cura di S. Favaro, Jouvence, Milano, p. 34

<sup>9</sup> Gragnano è un comune in provincia di Napoli, famoso in tutto il mondo per la produzione di pasta. La sua pasta, in particolare quella trafilata al bronzo, è considerata una delle migliori d'Italia grazie alla qualità delle materie prime e al tradizionale metodo di produzione. Il suo nome è indissolubilmente legato alla tradizione gastronomica italiana.

<sup>10</sup> A. Di Nuzzo, *Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata*, in S. d'Atri, a cura di, *Fonti e risorse documentarie cit.*, p. 108

<sup>11</sup> Un decreto del viceré Conte di Ripacorsa proibiva, «quando la farina saglie per guerra, o carestia o per indisposizione de stagione de cinque carlini in su el tumulo», di «fare taralli, susamelli, ceppule, maccarune, Trii vermicelli, ne altra cosa

La produzione e il commercio della pasta non erano, tuttavia, limitati a Napoli e Sicilia. Nella prima metà del XIII secolo, i registri della Dogana di Cagliari, sotto dominio pisano, riportano la produzione di pasta secca, mentre i mercanti genovesi iniziavano a redistribuire la pasta siciliana e sarda in numerose città costiere del Mediterraneo, tra cui Roma, Marsiglia, Barcellona e Napoli <sup>12</sup>.

Nel 1880 Cesira Pozzolini Siciliani descrive, nel suo racconto del soggiorno napoletano, quello che oggi definiamo il distretto della pasta, ovvero la zona compresa tra Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata:

«La ricchezza di Gragnano è il vino gagliardo e gustosissimo; ma l'industria principale ond'è famoso è quella delle paste e dei maccheroni. Chi non ha sentito parlare dei maccheroni di Gragnano? Fatevi una giratina per queste straducole, e non vedrete altro che maccheroni e paste, paste e maccheroni di tutte le forme, di tutte le grandezze, e di tutte le qualità, messe lì ad asciugare per terra su grandi coperte, su lunghi pali fuori le balconate, sulle terrazze, dinanzi alle case, dinanzi alle botteghe»<sup>13</sup>

È un incontro, quello di Cesira, che avviene in maniera casuale così come per Charles Dickens, che si accorge – quasi con sorpresa! – de «the flat-roofed houses, granaries, and maccaroni manufactories»<sup>14</sup> tra Torre del Greco e Castellammare<sup>15</sup> e che inserisce i «maccaroni-eating at Sunset»<sup>16</sup> – che «you see upon the bright sea-shore, where the waves of the Bay sparkle merrily»<sup>17</sup> – tra le cose che gli amanti e i cacciatori del pittoresco non dovrebbero «keep too studiously out of view, the miserable depravity, degradation, and wretchedness, with which this gay Neapolitan life is inseparably associated!»<sup>18</sup>

Tuttavia, la svolta nella storia della pasta si è verificata a metà del 1500, quando nelle città italiane si verificò un importante cambiamento tecnologico nella filiera grano-farina-derivati, segnando un progresso decisivo sia nell'alimentazione che nella cultura materiale. L'introduzione della gramola meccanica e del torchio a trafilatura, che favoriscono la produzione di "pasta d'ingegno"<sup>19</sup>, innesca una rivoluzione nella qualità e nell'efficienza della produzione, seguendo il principio del "meno, ma meglio"<sup>20</sup>. Questo periodo segna l'inizio della cosiddetta "rivoluzione della pasta secca"<sup>21</sup>,

---

di pasta eccetto in caso di necessità de malati». Cfr Nuova collezione delle prammatiche del Regno di Napoli, vol. II, L. Giustiniani, Napoli 1803, p. 166.

<sup>12</sup> P. Calcagno, *Percorsi di ricerca sulle paste alimentari e sui pastai nella Liguria del Sei-Settecento*. Una presentazione delle fonti, in S. d'Atri, a cura di, *Fonti e risorse documentarie cit.*, pp. 73-87, in particolare p. 73; per la produzione dobbiamo aspettare, invece, almeno l'inizio del XVI secolo (P. Calcagno, *Percorsi di ricerca sulle paste alimentari cit.*, p. 74).

<sup>13</sup> C. Pozzolini (1880). *Siciliani, Napoli e dintorni. Impressioni e ricordi*. Vincenzo Morano Editore, Napoli, pp. 125-126

<sup>14</sup> «le case con tetto piatto, i granai e le fabbriche di maccheroni»

<sup>15</sup> C. Dickens, (1846). *Pictures from Italy*. Bradbury & Evans, London, p. 241

<sup>16</sup> «mangiando maccheroni al tramonto»

<sup>17</sup> Vedi sulla luminosa riva del mare, dove le onde della baia scintillano allegramente

<sup>18</sup> C. Dickens, *Pictures from Italy cit.*, pp. 239-240. Lo scrittore inglese aveva già incontrato la pasta durante il suo soggiorno a Genova quando, descrivendo le case della città, parla di «sellers of maccaroni and polenta establish their stalls» sotto gli archi di alcune abitazioni:

<sup>19</sup> Pasta d'ingegno: una pasta che non solo era prodotta con maggiore efficienza, ma che possedeva una qualità superiore in termini di consistenza e durata. L'uso di macchinari meccanici ridusse i costi di produzione, permettendo la diffusione della pasta anche tra le classi meno abbienti e trasformandola in un alimento popolare.

<sup>20</sup> R.P. Corritore, *Problemi e fonti sull'avvento della civiltà della pasta in Italia*. p. 17

<sup>21</sup> A. De Bernardi, (2019). *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma, pp. 37 sgg.

La rivoluzione della pasta secca è un concetto che si riferisce a un periodo di trasformazione tecnologica e culturale che ha segnato il passaggio dalla produzione artigianale della pasta a una produzione industriale più efficiente e su larga scala, iniziata tra la seconda metà del XVII secolo e il XVIII secolo.

come definito da Alberto De Bernardi. La diffusione della pasta secca fu anche un riflesso dei cambiamenti sociali ed economici che caratterizzavano l'Italia dell'epoca. Con l'espansione della produzione industriale e la crescente urbanizzazione, la pasta si affermò come un alimento alla portata di tutti, ma senza perdere il suo forte legame con la tradizione e l'identità culturale italiana. La pasta divenne il simbolo della cucina povera, un piatto che, pur nella sua semplicità, portava con sé una forte componente culturale. Questa rivoluzione non solo migliorò la produzione e la qualità della pasta, ma contribuì anche a consolidarla come uno degli alimenti più iconici della cucina italiana, presente su tutte le tavole, ma sempre profondamente legata alla storia, alla cultura e alle tradizioni del paese.

### *Dalle mani alla forchetta*

Il legame tra cibo e arte è strettissimo da sempre e affonda le sue radici fin dai primordi della storia umana. L'uomo primitivo iniziò a dipingere immagini di alimenti sulle pareti delle caverne, mentre sulle piramidi egiziane si trovano incisioni di offerte di cibo. Questa tradizione continua nell'arte romana, con rappresentazioni che si avvicinano al genere della natura morta, definito da Vitruvio come *Xenia*, doni per gli ospiti.

La rappresentazione della pasta ha trovato ampio spazio nell'arte pittorica, ma sorprendentemente su questo tema si è scritto poco. I piatti di pasta sono apparsi sulle tele attraverso i secoli, consolidando non solo l'immagine del suo ruolo centrale nell'alimentazione italiana, ma riflettendo anche i cambiamenti sociali ed economici del paese. Dalla pittura rinascimentale alla scena contemporanea, ogni rappresentazione della pasta ha contribuito a rafforzare la sua immagine di alimento essenziale, raccontando l'evoluzione del nostro rapporto con la tradizione e la cultura in relazione ai mutamenti sociali.

La prima raffigurazione di due pastaie al lavoro<sup>22</sup> risale addirittura al Medioevo e non ci sono dubbi che le due donne raffigurate procedessero ad una forma artigianale di essiccazione<sup>23</sup>. La testimonianza più significativa della diffusione della pasta nel Medioevo è offerta, ancora una volta, dal geografo arabo Muhammad al-Idrisi, il quale visse per diciotto anni alla corte di Ruggero di Sicilia e narra che a metà del XII secolo, in una zona della Sicilia, esistevano mulini che producevano pasta in grandi quantità. È probabile che il grano arrivasse dal nord dell'Africa e che dalla Sicilia, dominata dagli arabi fino al 1072, raggiungesse l'Europa continentale.



D'altro canto il più antico ricettario di cucina dell'Occidente cristiano giunto fino ai nostri giorni è il *Liber de Coquina* (dal latino: Libro di cucina), insieme ai manoscritti dell'Anonimo Meridionale, redatti entrambi alla corte Angioina di Napoli. Scritto in latino volgare, il *Liber* rappresenta una delle testimonianze più significative sulle abitudini alimentari nelle corti italiane ed

---

Fino a quel momento, la pasta veniva prodotta principalmente in modo artigianale, con l'impasto lavorato a mano e essiccato naturalmente al sole. Questo processo, seppur capace di garantire un prodotto di alta qualità, era lento e limitato a piccole quantità. Tuttavia, con l'introduzione di nuove tecnologie, la produzione della pasta subì una vera e propria evoluzione. La gramola meccanica consentiva di macinare il grano in modo più efficiente, mentre il torchio a trafila permetteva di modellare la pasta, creandone diverse forme con maggiore velocità e precisione rispetto ai metodi manuali.

<sup>22</sup> Foto tratta da [https://www.storicang.it/a/pasta-cibo-che-livella-nobili-e-popolani\\_15403](https://www.storicang.it/a/pasta-cibo-che-livella-nobili-e-popolani_15403)

<sup>23</sup> Per approfondimenti confronta [https://www.storicang.it/a/pasta-cibo-che-livella-nobili-e-popolani\\_15403](https://www.storicang.it/a/pasta-cibo-che-livella-nobili-e-popolani_15403)

europee del tardo Medioevo<sup>24;25</sup>. Tra le sue pagine, la pasta compare come uno degli alimenti utilizzati nella cucina dell'epoca, con una preparazione molto diversa da quella moderna. Sebbene il termine "spaghetti" come lo intendiamo oggi non fosse in uso all'epoca, alcune delle ricette del testo descrivono la preparazione di pasta lunga e sottile, che rappresenta un'anticipazione di quello che sarebbe poi diventato il tipico spaghetti italiano.

Come ha sottolineato Massimo Montanari<sup>26</sup> la pasta, sebbene ancora lontana dalla forma che conosciamo, si inseriva in un contesto di cibi poveri che venivano tuttavia apprezzati per la loro versatilità e capacità di saziare. Le ricette del *Liber de Coquina* mostrano già l'uso della pasta secca, che veniva conservata per i periodi di carestia o per essere trasportata durante i lunghi viaggi.

Nel contesto storico del Seicento, periodo segnato da importanti trasformazioni sociali ed economiche, l'arte riflette il cambiamento delle abitudini quotidiane e dei costumi. La crescente diffusione della pasta, che diventava sempre più accessibile anche alle classi popolari grazie alla meccanizzazione della produzione, trova nella pittura di Mathias Stomer e Luca Giordano un'eco significativa.

Il *Mangiamaccheroni* di Stomer (1600-1650) si impone con la sua straordinaria espressività nel Museo di Capodimonte a Napoli. Il pittore olandese, che visse proprio a Napoli, tra il 1633 e il 1639, raffigura un uomo che mangia con gusto un piatto di pasta, afferrandola direttamente con le mani, un gesto che evidenzia la soddisfazione e la semplicità del momento<sup>27</sup>. La scena, pur nella sua immediatezza, immortala il piacere semplice e genuino del consumo di pasta, raccontando molto sulla cultura alimentare dell'epoca e mettendo in luce come fosse già diffusa, seppur ancora considerata un piatto tipico della classe popolare.



Questo gesto, che oggi potrebbe sembrare un po' spartano, era del tutto comune nell'Italia del XVII secolo, soprattutto tra le classi popolari. La pasta, infatti, non era un alimento per le classi agiate, che si nutrivano principalmente di carne e piatti più elaborati. La pasta era un cibo economico e sostanzioso, perfetto per chi doveva sfamarsi con pochi mezzi. Non dimentichiamo che in quel periodo, l'Italia, ancora frammentata in vari stati regionali, stava vivendo una fase di stabilità relativa sotto il dominio spagnolo, ma la popolazione, soprattutto nelle città come Napoli, era perlopiù povera. La corte spagnola, seppur influente culturalmente, era distaccata dalle realtà popolari, le cui abitudini alimentari erano molto più frugali. E a Napoli, città che nel Seicento era uno dei centri più vivaci dell'Europa, l'alimentazione quotidiana rifletteva questa divisione tra classi sociali. La pasta rappresentava non solo un alimento, ma anche un simbolo di una cultura gastronomica che si fondava sull'utilizzo degli ingredienti più semplici e genuini. La scena nel quadro di Stomer è un inno alla naturalezza del cibo, che diventa strumento di piacere e soddisfazione. In un certo senso, il mangiare con le mani esprimeva anche l'autenticità del momento, un gesto primordiale che rifletteva una cucina rustica e senza fronzoli, ma ricca di gusto e storia. Una scena molto simile a questa di Stomer la

<sup>24</sup> M. Mulon, (1968). *Deux Traités Inédits*, in Bulletin Philologique et Historique, Vol II, p. 379.

<sup>25</sup> Sada-Valente, (1995) *Liber de coquina: libro della cucina del XIII secolo*, Puglia Grafica Sud, p. 98.

<sup>26</sup> M. Montanari, (1999) *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Italia*, Laterza.

<sup>27</sup> Foto tratta da <https://www.virdex.it/2022/07/22/il-mangiamaccheroni/>

ritroviamo sulla tela di un artista dello stesso periodo, questa volta napoletano di nascita: il *Mangiatore di pasta* di Luca Giordano (1634-1705)<sup>28</sup>.

Il soggetto rappresentato, una persona del popolo vestito con umili abiti, intento a mangiare anche questa volta con le mani un piatto di spaghetti, contribuisce a consolidare l'immagine della pasta come un alimento quotidiano, consumato con gioia dal popolo. Anche in questo caso, la scelta di Giordano di dedicarsi a un tema del genere non è casuale, ma rispecchia l'evoluzione della società e della cultura culinaria di Napoli e, più in generale, dell'Italia. Pur nella loro diversità stilistica, i due quadri condividono una rappresentazione molto simile. In entrambi i dipinti, infatti, la raffigurazione dei soggetti nelle stesse posture e con espressioni soddisfatte, tipiche di un piacere condiviso, diventa una metafora visiva della popolarità crescente della pasta come simbolo di abbondanza, convivialità e una cucina più accessibile. Questo riflette non solo l'evoluzione della cucina napoletana, ma anche il cambiamento sociale in corso, segnato da una



maggiore democratizzazione del cibo. Infatti, è proprio nel Seicento che la situazione inizia a cambiare. Grazie all'introduzione della meccanizzazione nella produzione della pasta, il suo costo inizia a diminuire, rendendola accessibile anche alle classi più basse, specialmente nei centri urbani. Questo processo di democratizzazione del cibo è visibile non solo nelle opere d'arte, ma anche nella crescente diffusione della pasta nella vita quotidiana, che diventerà uno dei piatti fondamentali della cucina popolare e, successivamente, della tradizione culinaria italiana.

Un altro aspetto molto interessante che emerge da queste opere è che, nel Seicento, la pasta non era ancora associata al pomodoro, ingrediente che diventerà fondamentale nella cucina italiana solo successivamente. Nei dipinti, infatti, i piatti di pasta appaiono in bianco, senza condimento rosso, suggerendo che la pasta con pomodoro non fosse ancora diffusa. Il pomodoro, infatti, è sì uno degli ingredienti simbolo della cucina italiana, ma la sua diffusione non è stata immediata. Originario delle Americhe, il pomodoro arrivò in Europa alla fine del Cinquecento, dopo la scoperta del Nuovo Mondo. La sua prima apparizione nelle cucine italiane risale alla fine del XVI secolo, ma il suo utilizzo era sporadico, soprattutto nelle classi meno abbienti. Nel Cinquecento infatti, l'alimentazione delle classi popolari si basava principalmente su pane, minestre e verdure, mentre la pasta era un alimento che costava significativamente di più. A metà del Cinquecento, ad esempio, il prezzo dei maccheroni o delle lasagne era circa tre volte superiore a quello del pane, segno di come la pasta fosse ancora un lusso per pochi<sup>29</sup>.

Sempre nella spettacolare cornice del Museo di Capodimonte troneggia un'altra opera degna di nota: la *Natura morta con piatto di maccheroni* di Giacomo Nani (Porto Ercole 1698 – Napoli 1755), uno dei pittori più rappresentativi del periodo barocco<sup>30</sup>.

<sup>28</sup> Foto tratta da <https://www.wga.hu/support/viewer/z.html>

<sup>29</sup> D. Gentilcore, (2010). *La purpurea meraviglia*; Garzanti

<sup>30</sup> G. Vasari (1568). *Giorgio. Le vite de' più eccellenti pittori, scultori, e architettori*. Firenze

In questa composizione<sup>31</sup>, il piatto di maccheroni ricoperto di formaggio grattugiato occupa una posizione centrale, quasi dominante rispetto ad altri alimenti altrettanto importanti, come carne, pollame, pane, pere, una torta e un fiasco di vino. Ciò che emerge in modo sorprendente è la quantità abbondante di spaghetti, che sembrano straripare dal piatto. Accanto a essi, un pezzo di formaggio grattugiato sopra una grattugia, un dettaglio che aggiunge ulteriore realismo alla scena.



Il dipinto di Nani rappresenta una delle testimonianze più significative dei maccheroni nel Settecento, così come venivano consumati prima che il pomodoro prendesse la scena nella cucina napoletana. Nani morì nel 1770, proprio l'anno in cui, nel Regno di Napoli, arrivarono i semi di pomodoro a bacca lunga dal Perù. Tuttavia, occorsero ancora circa trent'anni prima che si concludesse l'era dei maccheroni in bianco, conditi esclusivamente con formaggio grattugiato, del tipo nolano, simile al pecorino romano o al caciocavallo<sup>32</sup>. È interessante però sottolineare come il piatto di maccheroni arricchito dal formaggio, non è solo un piacere visivo, ma anche una rappresentazione di un piatto completo, capace di offrire il supporto nutrizionale necessario. Il formaggio, che si fonde con la pasta, non è solo un elemento decorativo, ma un nutrimento che conferisce sostanza al piatto, simbolo di un'alimentazione più equilibrata che inizia a farsi strada tra i cibi semplici della tradizione. Questo dettaglio, seppur modesto, ci parla di come, già nel 1700, la pasta cominciasse ad essere apprezzata come un alimento capace di soddisfare non solo il palato, ma anche le necessità proteiche e nutritive.

Ma c'è un altro aspetto che colpisce l'attenzione: la pittura di Nani, pur risalendo al XVIII secolo, appare straordinariamente moderna per la sua composizione. La disposizione dei cibi infatti, con la pasta al centro, anticipa una concezione visiva che oggi troviamo nei social media, dove i piatti vengono fotografati con attenzione all'estetica, come se fossero opere d'arte. Le angolature ricercate, la cura nei dettagli e la creazione di veri e propri set fotografici con i piatti ricordano, quasi incredibilmente, il tipo di composizione che Nani già praticava nei suoi dipinti. La modernità e l'attualità di questa opera fanno riflettere su come la cultura alimentare, e il modo in cui la rappresentiamo, sia stata in qualche modo anticipata dai grandi maestri del passato.

Un ulteriore e significativo particolare emerge dallo studio delle fonti storiche del '700: siamo al tempo dei Grand Tour quando artisti e giovani benestanti ampliavano la propria cultura viaggiando per l'Europa alla scoperta della politica, della cultura e dell'arte. Ne parla, per esempio, Goethe, nel libro "Viaggio in Italia". Nel 1787, durante la sua visita a Napoli (di norma tappa finale del Tour), il poeta e scrittore tedesco descrisse l'usanza locale di cucinare e mangiare i maccheroni per le strade<sup>33</sup>. L'immagine del cibo cucinato per strada e consumato direttamente con le mani divenne dunque una peculiarità per i giovani viaggiatori stranieri, che la raccontavano al loro ritorno nei rispettivi paesi. Motivo per cui la figura del lazzarone che mangia gli spaghetti con le mani conquistò presto tutta Europa.

<sup>31</sup> Foto tratta da [https://angeloforgione.com/2020/09/02/piatto\\_maccheroni\\_nani/](https://angeloforgione.com/2020/09/02/piatto_maccheroni_nani/)

<sup>32</sup> Per apprendimenti: Forgione, A. (2019). *Il Re di Napoli*. Magenes

<sup>33</sup> [...] I maccheroni «fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento. W. Goethe, *Viaggio in Italia*, Vol. II, Firenze, Sansoni, 1948, p. 820.

E in questo contesto, i colori e le scene di Pietro Fabris<sup>34</sup> rendono tangibile e danno un volto a quanto Goethe descrive nel suo racconto: cioè una scena degna di un moderno *street food*. Con il suo *Mangiatori di spaghetti sulla baia di Napoli* (1790 circa)<sup>35</sup>, Fabris pone l'accento non solo sulla vivacità e l'autenticità di questa tradizione, ma anche sull'importanza del cibo come momento di socialità. Il quadro è infatti un esempio significativo di come la pasta, nel contesto storico e culturale napoletano, sia diventata non solo simbolo di alimentazione quotidiana, ma anche di una specifica visione sociale e territoriale.

Il dipinto, realizzato con la tecnica dell'acquerello, offre uno spunto di riflessione sul legame tra la cucina, la quotidianità, e il paesaggio napoletano, in un momento storico di grande trasformazione per la città e per l'Italia intera. Infatti, Napoli alla fine del XVIII secolo, era un centro di grande fermento culturale e artistico, ma anche di forte divisione sociale. La città era sotto il dominio del Regno di Napoli, uno stato che stava attraversando significativi cambiamenti, dal punto di vista sociale, economico e politico<sup>36</sup>. La fine del Settecento vide l'ascesa di un crescente interesse per la cultura borghese e popolare che cominciava a emergere in contrapposizione all'aristocrazia, ma anche per la valorizzazione di ciò che rappresentava la vita quotidiana della gente comune, tra cui l'alimentazione.



In questo contesto, Fabris dipinge una scena di vita che ritrae alcuni mangiatori di spaghetti sulla baia di Napoli, con il Vesuvio che si erge maestoso sullo sfondo, creando una composizione che unisce la bellezza del paesaggio naturale con la semplicità della vita quotidiana. L'inclusione di un piatto di spaghetti, simbolo della tradizione culinaria napoletana, colloca il dipinto in un momento storico in cui la pasta cominciava ad essere un alimento sempre più accessibile.

Seppure inizialmente la pasta fosse un cibo costoso, a causa della complessità nella produzione e della necessità di manodopera qualificata, con l'introduzione delle prime macchine per la sua lavorazione nel secolo precedente divenne progressivamente più economica e diffusa, tanto da conquistare le tavole di tutti i ceti sociali. E nel dipinto di Fabris, l'atto di mangiare gli spaghetti non è solo un gesto quotidiano, ma diventa anche simbolo di una Napoli che si prepara ad affrontare le trasformazioni sociali ed economiche di fine secolo, in cui la cultura gastronomica comincia a riflettere la maggiore mobilità sociale e il mutamento delle dinamiche urbane. Interessante inoltre è che in relazione al contesto storico, questo dipinto evidenzia il passaggio da una città dominata dalla nobiltà e dalla corte a una città sempre più aperta al popolo e alla sua cultura. La pittura di Fabris non è solo un atto di rappresentazione del cibo, ma è anche un commento sulla società napoletana e sul cambiamento delle sue abitudini, soprattutto in un periodo in cui la pasta sta diventando non solo un simbolo della cucina, ma anche della cultura popolare che si afferma con sempre maggiore forza.

---

<sup>34</sup> Treccani - Dizionario Biografico degli Italiani - Volume 43 (1993)

<sup>35</sup> Foto tratta da <https://pasta.museidelcibo.it/la-pasta-per-le-strade/>

<sup>36</sup> Per approfondimenti: B. Croce (2023). *Storia del Regno di Napoli*. Italia: Edizioni Trabant.



Per un cambio di registro stilistico e rappresentativo, bisognerà aspettare il 1900: l'esempio più iconico è *L'uomo che mangia gli spaghetti* (1956) di Renato Guttuso (1911-1987)<sup>37</sup>. Guttuso, pittore siciliano, ha saputo catturare in questa tela l'essenza della vita quotidiana, legando l'atto del mangiare a una profonda dimensione umana e culturale, tipica della sua terra. Il quadro ritrae il padre dell'artista che mangia un piatto abbondante di spaghetti, un gesto che, pur nella sua semplicità, diventa simbolo di una ritualità intima e profondamente legata alla cultura siciliana. Di ritorno dal mare, infatti, l'uomo chiudeva le tende e scacciava le mosche per sedersi nella penombra e gustarsi un piatto di spaghetti al pomodoro<sup>38</sup>.



Siamo negli anni Cinquanta del Novecento, un periodo di grandi cambiamenti in Italia, che conferisce a questa scena un valore ancora più significativo. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, il paese stava attraversando un rapido processo di modernizzazione e trasformazione economica, ma conservava comunque radici profonde nella tradizione, nelle abitudini familiari e nei valori della convivialità. In questo scenario, la figura del padre che si dedica al piacere di mangiare, in un contesto apparentemente disordinato ma estremamente genuino, incarna il concetto di un ritorno alla semplicità e all'autenticità delle tradizioni popolari, nonostante il mutamento sociale. A pasta, e in particolare gli spaghetti, non è solo un piatto da consumare, ma diventa l'elemento di un incontro quotidiano che trasmette un senso di appartenenza e radicamento culturale.

Interessante è che l'atto del mangiare è rappresentato non solo come un momento di solitudine e intimità, ma anche di orgoglio e soddisfazione personale. La tovaglia stesa male, la giacca ancora indossata, la bocca spalancata in un gesto quasi impulsivo, tutto sembra indicare che l'uomo stia mangiando con una sorta di impazienza, come se il piatto di spaghetti fosse l'oggetto di un desiderio che finalmente si realizza, una sorta di premio per una giornata di duro lavoro. Questo quadro diventa dunque una riflessione sulla vita semplice e sincera, lontana dai fronzoli e dalle formalità, in cui il cibo rappresenta la lotta per la sopravvivenza e il piacere dei piccoli gesti quotidiani.

Ad arricchire ulteriormente di significato l'opera è lo sfondo nero, deciso e potente: Guttuso racconta che il padre, al ritorno dal lavoro, chiudeva le tende per eliminare le mosche e potersi godere il piatto di spaghetti in totale tranquillità. Questo gesto apparentemente banale acquista un valore di sacralità, come a voler proteggere il momento del cibo da tutto ciò che è estraneo e fastidioso, sottolineando l'importanza del mangiare come atto di intimità e piacere personale. La cucina, in questo caso la pasta, non è solo un mezzo per nutrirsi, ma diventa il simbolo di un rituale che segna il ritorno a casa, un momento in cui la fatica del lavoro lascia spazio alla serenità domestica.

La rappresentazione di Guttuso si inserisce perfettamente nel contesto storico-sociale della sua Sicilia, che negli anni Cinquanta, appunto, stava vivendo un periodo di grande fermento culturale ed economico. In questi anni, la tradizione culinaria siciliana, come molte altre tradizioni italiane, iniziava a diventare oggetto di un riscoperto orgoglio, non solo locale ma anche nazionale, visto il crescente interesse per le radici gastronomiche come espressione di identità culturale. La pasta, alimento simbolo della cucina italiana, diventa il mezzo con cui Guttuso esprime la sua riflessione

<sup>37</sup> R. Guttuso (2001). *Renato Guttuso: Il racconto della Sicilia*. Lombardi

<sup>38</sup> Foto tratta da <https://www.christies.com/en/lot/lot-5566156>

sull'essere italiani, e su come l'alimentazione possa raccontare tanto della storia e dei valori di una comunità<sup>39</sup>.

Nel contesto di questo dipinto spiccano inoltre due elementi nuovi, due piccoli particolari che riferiscono, in maniera eccellente, lo spaccato dell'Italia di quegli anni.

Il primo elemento è l'utilizzo della posata, un dettaglio assolutamente non casuale che può essere interpretato su più livelli. La forchetta si inserisce in un contesto storico che segnava l'affermazione di una certa modernità e occidentalizzazione della vita quotidiana. La forchetta rappresenta un'azione più "civile", educata e conforme ai modi di mangiare tipici della classe media, che stava consolidandosi nella società italiana del Novecento. L'uso della forchetta è visto quindi come un elemento di acculturamento, come segno che il cibo, pur essendo semplice e tradizionale, stava diventando parte di un codice di comportamenti più ampio. Guttuso, nella sua arte, celebrava la vita quotidiana del popolo, ma anche la riscoperta di un'identità nazionale che stava cercando di affermarsi dopo il trauma del secondo conflitto mondiale. Si intravede dunque un forte cambiamento nei modi di consumo, con l'affermarsi di una cucina che si fa sempre più legata alle convenzioni e alle buone maniere, simbolo della trasformazione dei costumi sociali e culturali. Passare allora dalle mani alla forchetta non è solo un gesto di civiltà, ma anche un atto di appartenenza a una nuova visione di Italia, quella che stava ricostruendo sé stessa, anche attraverso il cibo.

L'altro particolare che rappresenta lo spaccato di un'Italia in evoluzione è la presenza del pomodoro sugli spaghetti. L'uso del pomodoro può essere interpretato come una rappresentazione della democratizzazione della cucina. Il pomodoro, infatti, grazie alla sua disponibilità e al suo basso costo, diventa il condimento per eccellenza della cucina popolare, capace di trasformare un piatto semplice come la pasta in un pasto gustoso e nutriente per tutti. Con l'introduzione del pomodoro come ingrediente centrale, la pasta smise di essere un piatto "in bianco" e divenne il piatto che conosciamo oggi, con un condimento rosso e ricco di sapore. Il pomodoro dunque, con il suo sapore dolce e acidulo, si unì perfettamente con la pasta, creando una combinazione che, nel corso del tempo, sarebbe diventata iconica<sup>40</sup>.

Un ulteriore passo avanti lo si compie tre anni dopo il dipinto di Guttuso: presso il Museo Armeno di Francia è conservato *Armeni italiani a pranzo* (1959), un quadro di Krikor Chiltian (1900-1985), pittore italiano di origine armena, esponente del realismo pittorico del Novecento<sup>41;42</sup>.

L'artista rappresenta una scena conviviale in cui due commensali sono a pranzo: uno di loro, con orgoglio, solleva un piatto di spaghetti, mentre l'altro commensale è lo stesso Chiltian, che si inserisce nel contesto del dipinto<sup>43</sup>. Gli spaghetti, resi con un'attenzione ai dettagli tipica della pittura di genere dell'epoca, sembrano quasi fuoriuscire dalla tela, mettendo in risalto l'importanza del cibo come elemento di condivisione e di identità culturale.

---

<sup>39</sup> IBIDEM

<sup>40</sup> Per approfondimenti: Gentilcore, D. (2010). *La purpurea meraviglia*; Garzanti

<sup>41</sup> Per approfondimenti: <https://arterussamilano.it/schede/grigorij-ivanovic-siltjan/>

<sup>42</sup> Girace, P. (1970) *Artisti contemporanei*, Napoli, Ed. E.D.A.R.T., pp. 184-185

<sup>43</sup> Foto tratta da: <https://www.le-maf.com/en/item/krikor-chiltian-1900-1985-5/>

L'immagine evocata dal dipinto di Chiltian richiama fortemente l'iconografia della pasta, un tema che, non dimentichiamo, nel corso del Novecento ha trovato ampio spazio anche nel cinema italiano. Come vedremo in seguito nei celebri film *Miseria e Nobiltà* di Totò (1954) e *Un americano a Roma* di Alberto Sordi (1954), la pasta diventa protagonista di scene indimenticabili che hanno segnato la memoria collettiva degli italiani. Nel film di Totò, ad esempio, gli spaghetti consumati con voracità in un contesto di povertà e miseria rimandano a un'Italia che viveva una profonda



trasformazione economica e sociale, ma che riusciva comunque a mantenere saldi i propri legami con la tradizione culinaria. Allo stesso modo, Alberto Sordi, in *Un americano a Roma*, rappresenta il mito della pasta come simbolo di italianità e di una cultura popolare, che il protagonista, sebbene lontano dalla sua patria, continua a vivere intensamente. Significativo è il collegamento tra il dipinto di Chiltian e queste scene cinematografiche: entrambi, infatti, testimoniano un periodo di riscatto sociale ed economico per l'Italia, che attraverso la pasta e la sua rappresentazione visiva inizia a consolidare la propria identità culturale anche a livello internazionale. L'orgoglio con cui gli spaghetti sono mostrati in questo quadro non è solo un atto di convivialità, ma anche un'affermazione di un cibo che è divenuto simbolo di un'intera nazione, apprezzato e riconosciuto ovunque nel mondo.

In un contesto storico in cui la cultura popolare, e in particolare la gastronomia, si mescolano con l'arte, l'opera diventa un emblema di come l'alimentazione abbia assunto un valore simbolico e culturale, ben al di là del suo semplice aspetto nutritivo. La pasta, che in passato era spesso vista come cibo povero e di seconda classe, si è trasformata, nell'immaginario collettivo degli italiani, in un simbolo di identità e orgoglio nazionale. E allo stesso modo, la pittura come il cinema, contribuiscono a sublimare e diffondere questa visione.

### *La Pasta nel cinema: un solo cibo, mille storie di un'Italia in evoluzione*

«Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone! Io me te magno!»<sup>44</sup> Chi non ricorda questa celebre frase di Alberto Sordi – qui nei panni di Nando Mericoni – di fronte al piatto di spaghetti, dopo avere tentato un'improbabile cena «americana» a base di pane con marmellata, yogurt, senape e latte? Il personaggio ideato dal regista Steno per il film era la caricatura di quegli italiani degli anni cinquanta che cercavano di imitare a ogni costo lo stile americano conosciuto attraverso il cinema<sup>45;46</sup>.

---

<sup>44</sup> Steno, *Un americano a Roma*, Excelsa Film, Italia 1954

<sup>45</sup> Cesari, L. (2021). *Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara*. Il Saggiatore

<sup>46</sup> Foto sotto Licenza Creative Commons [CC], disponibile su <https://timelessmoon.getarchive.net/media/alberto-sordi-scena-degli-spaghetti-un-americano-a-roma-1954-80e06c>

E il cinema è proprio l'altro modo di raccontare l'identità dell'Italia che cambia nel corso degli anni: un racconto non più statico come nella pittura, ma un racconto dinamico che ha dato vita a una nuova modalità di narrazione che ha ampliato le possibilità creative. La rappresentazione cinematografica, per certi versi, ha forse una marcia in più: permette di contestualizzare in maniera diretta l'evento, dandogli collocazione spazio-temporale immediata. E diventa particolarmente interessante e stuzzicante aprire, attraverso il cibo - o meglio la pasta - una finestra identitaria su un'Italia che si evolve. Un'identità, come ci ricorda Franco La Cecla, che non deve essere schiacciata «verso un suo limite di banalità, verso uno stereotipo riduttivo e prosaico» ma un'identità «fatta di componenti di basso tono ma pervasive» perché, e non dobbiamo mai dimenticarlo, l'antropologia «ci ha insegnato a prendere sul serio la banalità degli usi quotidiani»<sup>47</sup>.



E tra gli strumenti più efficaci con cui il cinema ha narrato i cambiamenti dell'Italia, la pasta si erge come un simbolo straordinariamente significativo. Se la pasta rappresenta la tradizione, la semplicità e la convivialità, nel cinema italiano essa rappresenta anche lo specchio delle trasformazioni sociali, economiche e politiche che hanno caratterizzato la storia recente dell'Italia, dal dopoguerra ai giorni nostri.

Elemento narrativo ricorrente nei film ambientati nell'Italia del dopoguerra e durante il miracolo economico, la pasta si presenta non solo come semplice ingrediente di una rappresentazione quotidiana della realtà, ma anche come uno degli elementi centrali in cui il gesto del mangiare diventa protagonista assoluto. Essa si trasforma spesso in un simbolo: di benessere, quando è associata alla prosperità e al comfort, o, al contrario, di fame e privazione, quando il piatto di pasta assume una valenza legata alla miseria e alla lotta per la sopravvivenza. Questo alimento diventa, infatti, un vero e proprio marchio di fabbrica, un segno distintivo che, nei film americani ambientati nelle comunità italo-americane, rappresenta non solo l'aspetto culinario, ma anche l'appartenenza etnica, sociale e culturale, diventando così una vera e propria metafora della cultura e delle tradizioni italiane nel mondo.

Dicevamo poc'anzi di *Un americano a Roma* un film del 1954: uno dei più grandi attori italiani, Alberto Sordi (1920-2003), interpreta un personaggio che, attraverso le sue contraddizioni, mette in evidenza il ruolo essenziale degli spaghetti come simbolo di uno stile di vita tipicamente italiano. Questa pellicola ironizza sulle tendenze americane di alcuni giovani dell'epoca: l'Italia si stava lentamente risollestando dopo la fine della guerra anche grazie agli aiuti del piano Marshall, e nell'opinione comune gli americani non erano solo i liberatori dalla dittatura nazifascista, erano l'immagine di tutto ciò che si poteva desiderare<sup>48</sup>.

Il protagonista, Nando Moriconi, è infatti un giovane incapace di accettare la propria identità italiana, sempre pronto a mascherarsi da americano e ad adottare comportamenti tipici degli Stati Uniti, con conseguenti situazioni comiche. Sordi dà al personaggio una maschera e uno stile inconfondibili. In questo contrasto tra l'America e l'Italia, la pasta, e in particolare gli spaghetti, giocano chiaramente un ruolo centrale. In una delle sequenze più esilaranti e iconiche del film, Nando,

<sup>47</sup> F. La Cecla, (1998). *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna, p.9

<sup>48</sup> L. Cesari, (2021). *Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara*. Il Saggiatore

dopo aver ricevuto un piatto di pasta preparato dalla madre, lo rifiuta in favore di un piatto "americano" che lui stesso cucina, cercando di convincerla della superiorità della cucina straniera. Ma la situazione culmina in un ritorno simbolico al cibo di casa, con Nando che, in un momento memorabile, minaccia gli spaghetti con la frase: «Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo, adesso io me te magno!».

Alcune opere cinematografiche riescono a intrappolare l'essenza stessa di un particolare momento storico. Alcuni film sono stati capaci di cogliere gli usi, le abitudini e le criticità di un'epoca. *Miseria e nobiltà* (1954)<sup>49</sup> di Mario Mattòli (basata sull'omonima commedia di Eduardo Scarpetta; 1853-1925) è in questo senso la descrizione di uno spaccato di realtà, in cui il regista racconta l'Italia di fine Ottocento, ancora segnata da profonde divisioni sociali ed economiche.

Particolarmente calzante e degna di nota è la contestualizzazione che del film ne fa il critico cinematografico Gianni Rondolino. «Nel film c'è una "scena madre" in cui i personaggi Felice Sciosciamocca (Totò), Pasquale e i membri della grande famiglia di poveri e affamati, si trovano di fronte a una tavola imbandita su cui troneggia una enorme terrina di spaghetti fumanti. La sequenza è costruita in funzione del significato, addirittura simbolico, che la pasta acquista non soltanto all'interno



della commedia, come emblema della fame dei protagonisti, ma anche più in generale, come simbolo di una condizione di vita che il cinema italiano, dagli anni del neorealismo a quelli della commedia all'italiana e anche dopo, ha saputo tratteggiare con grande efficacia spettacolare». «Sulla tavola, posta al centro del salotto, viene poggiato ogni tipo di ben di Dio. [...] Le famiglie devono mantenere una compostezza "nobiliare", per salvare le impressioni nonostante siano terribilmente affamati [...] Tuttavia, quando viene scoperta una teglia di spaghetti al pomodoro fumanti, ogni contegno viene abbandonato. Totò si getta sulla tavola, afferrando gli spaghetti con le mani, mettendoseli addirittura in tasca, in una scena senz'altro spassosa ma, a suo modo, avvolta da un alone di malinconia. Non è un caso che Mattòli usi la pasta come "goccia che fa traboccare il vaso", l'elemento di fronte al quale i presenti non riescono a resistere. Tra tante prelibatezze, le due famiglie scelgono di saziarsi proprio con gli spaghetti: pasto ideale di ogni italiano. La pasta è al contempo nobile e popolare ed è, forse proprio per questo motivo, parte integrante della nostra cultura.»<sup>50</sup>

L'atto di mangiare la pasta con le mani ci riporta indietro nel tempo, evocando un'epoca in cui la pasta non veniva ancora consumata con la forchetta, ma rappresentava un momento di condivisione autentica e primitiva. La scena, pur umile nel contesto e nei modi, diventa così un richiamo alla tradizione popolare, un tuffo nelle radici di una cultura che, pur nella difficoltà, riusciva a trovare gioia nei gesti più semplici e quotidiani. Iconico è il momento in cui Totò mette gli spaghetti in tasca: un gesto che, oltre a suscitare ilarità, simboleggia un legame profondo con la realtà quotidiana e, forse, una certa ingenuità o astuzia popolare. Il contrasto tra la povertà della scena e la ricchezza di significato che essa trasmette ci ricorda come la pasta, anche nelle sue forme più umili, sia sempre stata un simbolo di convivialità e di radicamento culturale. Il principe De Curtis, dunque, con la sua abilità nel mescolare comicità e riflessione sociale, ci riporta a un'Italia in cui la pasta non era solo un piatto, ma un valore culturale, un simbolo di ciò che era più essenziale e intimo.

<sup>49</sup> Foto di Pubblico dominio, disponibile su <https://it.wikipedia.org/w/index.php?curid=1452080>

<sup>50</sup> Confronta <https://pasta.museidelcibo.it/miseria-e-nobiltà-la-magia-della-pasta-nel-cinema-di-toto/>; <https://pasta.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/pasta-nel-cinema-italiano/>

Con l'arrivo del boom economico negli anni '50 e '60, l'Italia cambia profondamente: la crescita, la modernizzazione e la trasformazione della società si riflettono anche nel cinema. La pasta, simbolo della tradizione, inizia a essere inserita in un contesto che rappresenta il passaggio dalla miseria alla prosperità, ma anche le nuove sfide e contraddizioni della società italiana. In film come *Divorzio all'italiana* (1961) di Pietro Germi, la pasta appare come una parte della vita quotidiana, ma anche come un veicolo per riflettere sulle tensioni sociali e familiari che il progresso porta con sé. La pasta diventa un elemento attraverso cui si manifesta la frustrazione di Ferdinando nei confronti della sua vita borghese e della condizione di matrimonio. La pasta, in questo contesto, diventa un segno della routine quotidiana che lui vuole rompere, ma allo stesso tempo è anche una parte della sua identità culturale, che non può ignorare completamente.

Superato il boom economico, negli anni '70 l'Italia viveva una fase di grande trasformazione: il paese stava affrontando le contraddizioni di una modernità che, pur portando prosperità, aveva anche accresciuto il senso di disillusione e il disorientamento esistenziale. La pasta diventa dunque simbolo di un edonismo sfrenato, di una ricerca incessante del piacere che non si limita alla soddisfazione del corpo, ma si intreccia con una visione distorta della felicità. Ce lo racconta in maniera eccellente Marco Ferreri ne *La Grande Abbuffata* (1973) dove il cibo, pasta compresa, si inserisce in una narrazione più ampia che riflette i mutamenti culturali, sociali ed economici dell'Italia del tempo.

Nel film di Ferreri, i protagonisti sono consumatori voraci, intrappolati in un circolo vizioso di piacere e distruzione. La pasta, come cibo semplice ma allo stesso tempo ricco di tradizione, diventa il veicolo per esprimere il desiderio insaziabile di godere della vita senza limiti. Mangiarla in modo compulsivo e quasi rituale è un atto di ribellione contro il vuoto esistenziale, un tentativo di colmare un abisso che non può essere riempito. La pasta, in questo senso, non è più solo il piatto che unisce e nutre, ma una rappresentazione di un edonismo esasperato che esplose nel desiderio di avere tutto senza alcun criterio, fino all'autodistruzione.

Ne *La Grande Abbuffata*, la pasta, come alimento quotidiano della tradizione italiana, viene trasformata in un simbolo di una società che ha perso il contatto con le sue radici e con il senso della misura. Il suo consumo riflette una cultura che, nel tentativo di appagarsi, si lascia sopraffare dagli eccessi e dalla superficialità del consumo. La scena della tavola, colma di piatti di pasta e cibo in eccesso, non è più la rappresentazione della convivialità familiare o della tradizione popolare, ma di un consumismo irrazionale che, nella sua apoteosi, diventa fatale. In questo modo, Ferreri non solo mette in scena l'ossessione per il cibo, ma offre una critica sociale profonda, utilizzando la pasta come metafora di una società che, pur avendo conquistato il benessere materiale, non riesce a trovare un equilibrio interiore. La pasta, da simbolo di condivisione e semplicità, diventa un veicolo di una solitudine collettiva, un segno dei tempi in cui l'eccesso e l'impossibilità di fermarsi si impongono come un paradigma esistenziale.

Il film, quindi, diventa un riflesso delle inquietudini e delle fratture di una società italiana che, nel 1973, stava cercando di trovare un senso in un mondo che, pur offrendole opportunità di benessere, non riusciva più a soddisfare i suoi desideri più profondi. La pasta diventa allora l'elemento di una riflessione amara sulla condizione umana e sul consumismo che caratterizza non solo l'Italia di quegli anni, ma un fenomeno globale che avrebbe continuato a svilupparsi nei decenni successivi.

Negli ultimi decenni del secolo scorso, il cinema italiano affronta nuove sfide: l'Italia è un paese che ha visto l'emergere della globalizzazione, l'influenza di altre culture e l'evoluzione delle dinamiche sociali. In questo periodo, la pasta continua a essere presente come simbolo di italianità, ma la sua rappresentazione diventa più complessa e stratificata, riflettendo le trasformazioni della società. Se ne *La Grande abbuffata* la pasta incarnava l'edonismo e la ricerca compulsiva del piacere, i fedelini al tonno di *Parenti Serpenti* (1992; Mario Monicelli)<sup>51</sup>, consumati durante le festività natalizie, si trasformano in un simbolo delle dinamiche familiari italiane degli anni '90, in un contesto segnato dai cambiamenti sociali, economici e culturali che stavano ridefinendo l'Italia.



Gli anni '90 in Italia sono infatti un periodo di grandi trasformazioni: il nostro Paese affronta il crollo delle certezze politiche, e si trova a fare i conti con una crescente individualizzazione, un cambiamento nel ruolo della famiglia e nuove sfide sociali. In questo panorama, *Parenti Serpenti* utilizza la pasta, e in particolare i fedelini al tonno, come un microcosmo per esplorare il conflitto generazionale, la frattura tra le aspettative di una società in cambiamento e la tradizione familiare.

Nel film, la pasta non è più il simbolo di eccesso e edonismo, come ne *La Grande Abbuffata*, ma diventa il cibo di una famiglia che si riunisce per le festività, una riunione che, però, è ben lontana dall'essere armoniosa. Ecco dunque che i fedelini al tonno – un piatto semplice e povero, che richiama alla mente l'idea di un'Italia che si confronta con la realtà di un paese ormai non più ricco come negli anni del boom – riflettono la difficoltà di trovare una coesione familiare, di tenere insieme un'unità che sembra essere in frantumi. Nel film la tavola imbandita, invece di essere un luogo di convivialità e allegria, si trasforma in uno spazio di tensione e di scontro. La pasta, che per definizione è il piatto che unisce, diventa il pretesto per esplorare le fratture di una famiglia che, proprio come l'Italia degli anni '90, si trova a fare i conti con le difficoltà economiche, i cambiamenti sociali e una realtà che non sembra più rispecchiare i valori tradizionali.

In questo film, quindi, la pasta non è solo un alimento, ma un simbolo del contrasto tra il passato e il presente. La pasta, consumata in una situazione di apparente normalità, racconta dunque di una quotidianità che, sotto la superficie, nasconde tensioni familiari e disillusioni, ma anche un certo senso di sopravvivenza, simbolo di una società che, pur cercando di mantenere salde le radici, non riesce più a rimanere unita, ma si frantuma sotto il peso della modernità. La pasta diventa, in questo caso, il punto d'incontro tra il vecchio e il nuovo, tra una tradizione che cerca di persistere e una modernità che la travolge, creando una frattura che segna la fine di un ciclo storico e l'inizio di uno nuovo.

*Scatta che si fredda! Quando la pasta perde valore ma non l'obiettivo*

Negli ultimi dieci anni, parallelamente all'evoluzione tecnologica, il cibo, e in particolare la pasta, ha subito una trasformazione nell'ambito della sua rappresentazione visiva. Se fino a qualche anno fa, come abbiamo esaminato poc'anzi, la pasta era oggetto di celebrazione sulla tela di pittori o protagonista di numerose pellicole cinematografiche, oggi è diventata il soggetto principale delle fotografie sui vari social media. Da questa prospettiva, la pasta non solo continua a simboleggiare la

---

<sup>51</sup> Foto di Pubblico dominio, disponibile su [https://it.wikipedia.org/wiki/File:Parenti\\_serpenti.jpg](https://it.wikipedia.org/wiki/File:Parenti_serpenti.jpg)

cucina tradizionale italiana, ma diventa un fenomeno visivo globale, che si inserisce in una narrazione contemporanea e sempre più digitale. Il tutto fa parte di un nuovo momento storico che l'Italia, come il resto del mondo, sta attraversando.

Con l'avvento dei social e la crescente smania di rendere pubblico ogni istante della nostra vita, anche il piatto di pasta più semplice è destinato a essere immortalato e condiviso in modo artistico. Così facendo la pasta, diventa parte di un'opera visiva da condividere con una vasta comunità online, spesso composta da sconosciuti. Queste immagini alimentano una cultura globale che celebra non solo la qualità della pasta come pietanza, ma soprattutto il piacere estetico che essa offre. La pasta viene ripresa da angolazioni innovative, con composizioni che giocano con colori, texture e presentazioni creative, destinate a colpire e coinvolgere l'osservatore, trasformando ogni piatto in un oggetto di culto visivo.

Nel 2016, un'analisi Coldiretti/Ixè ha rivelato che circa un italiano su tre (30%) condivide sui social le fotografie dei piatti che consuma, sia al ristorante che a casa. La food selfie mania ha coinvolto almeno il 19% degli italiani, con il 9% che lo fa frequentemente e il 2% in modo regolare, per un totale di circa 40 milioni di persone. Si stima che in Italia vengano postate circa 5 milioni di foto di cibo al giorno. In particolare il 25% dei nostri connazionali è attivo in community online dedicate al cibo e sembra che uno dei ricordi più condivisi delle vacanze estive sia proprio il food selfie, con il 19% degli italiani che pubblica foto dei piatti gustati durante le ferie.

E proprio l'hashtag #pasta, con milioni di post, è l'emblema di come la pasta sia diventata un simbolo universale della dolce vita italiana. La sua rappresentazione sui social media va oltre la semplice condivisione di un piatto, diventando un linguaggio visivo che trascende le barriere culturali e geografiche. Le immagini non si limitano a raccontare la tradizione gastronomica italiana, ma celebrano anche una nuova estetica della cucina, influenzata dalle tendenze gastronomiche e dalla voglia di performance che i social media impongono, dove la presentazione di un piatto diventa parte di un rituale di autoespressione.

Attratti da questo imperativo visivo, il momento del pasto si trasforma in un'esperienza edonistica che si alimenta del piacere dell'attesa piuttosto che del semplice godimento del cibo. Non importa se, mentre siamo concentrati a scattare, modificare, postare o addirittura scorrere sui social, i nostri commensali ci invitano a mangiare prima che il piatto si raffreddi, o se nel frattempo hanno già finito.

In questo scenario, la pasta non è più solo un alimento, ma una parte di una nuova realtà culturale che si va sviluppando. Si riflette così un cambiamento sociale profondo: l'Italia, pur restando un simbolo della tradizione gastronomica, si inserisce sempre di più in un contesto globale che è iperconnesso e digitalizzato, dove le identità personali e culturali sono costantemente messe in mostra sui social media. La pasta diventa allora un simbolo di un paese che si sta globalizzando, ma che, al contempo, sembra rischiare di perdere la sua intima convivialità, trasformando il cibo in un prodotto estetico da esibire, piuttosto che in un momento di aggregazione genuina.

La spettacolarizzazione del cibo sui social media fa eco, infatti, a una società in cui l'orientamento alla performance visiva spesso prevale sulla socialità autentica. È proprio in questo contesto che entra in gioco l'aspetto etico: il cibo viene trasformato in un simbolo di status e consumato come un oggetto da esibire, piuttosto che come un momento di condivisione genuina. L'atto di cucinare, mangiare e fotografare la pasta diventa allora parte di una dinamica sociale che rischia di alienare il cibo dalla sua funzione primaria: quella di nutrire e unire le persone.



Alla luce di tutto ciò, la standardizzazione di cosa, quanto e come si mangia, prima tramite la digitalizzazione delle immagini e poi attraverso i social media, appare come l'evoluzione di un processo iniziato con l'era moderna. La perdita della sacralità del pasto come rito sociale e comunitario avviene attraverso un'automatizzazione crescente, con il fast food e l'instant food (come gli spaghetti in barattolo o i noodles disidratati) che diventano simboli di questa trasformazione.

Pubblicare foto di piatti di pasta sui social media rispecchia, dunque, parte di una trasformazione sociale e culturale. Ci troviamo di fronte a una nuova identità di paese, un'Italia che non è solo quella tradizionale, legata al passato e alla intima convivialità domestica, ma una nazione che si presenta ora attraverso l'immagine, il cibo e le prestazioni sociali. Oggi, la pasta diventa un'icona che, pur mantenendo il suo valore culturale e simbolico, si inserisce in un contesto globale dove la rappresentazione visiva è il nuovo linguaggio universale, che ci interroga su quanto stiamo davvero socializzando o semplicemente esibendo.

La tendenza a fotografare il cibo e condividerlo sui social è un fenomeno allora che riflette molto della società moderna. Potremmo allora chiederci: perché fotografare il cibo? Cosa spinge l'Uomo a postare immagini di ciò che mangia?

In un mondo dominato dall'immagine, il cibo è diventato non solo un atto di nutrizione, ma anche un potente strumento di comunicazione. La fotografia del cibo non è solo un modo per documentare un'esperienza culinaria, ma è anche una forma di autopresentazione che affonda le radici nel bisogno di visibilità e di conferma sociale. Pubblicare una foto di un piatto, spesso curata nei minimi dettagli, diventa una dichiarazione di sé, un modo per mostrare uno stile di vita ricercato, sofisticato o alla moda. In questa dinamica, l'atto del mangiare si trasforma in un'opportunità per costruire un'immagine di sé idealizzata, a volte lontana dalla realtà quotidiana.

Ed è interessante riflettere sul fatto che postando immagini di ciò che si mangia, l'individuo cerca non solo approvazione, ma anche un senso di appartenenza. I social media sono diventati spazi in cui le persone si confrontano, cercano connessioni e riscontro. Un *like* o un commento su una foto di cibo non è solo un apprezzamento estetico, ma un nuovo modo per sentirsi parte di una comunità, di una cultura o di una tendenza, seppur virtuali. Ma, la condivisione di cibo può anche essere vista come un atto di inclusione: si mostra agli altri non solo ciò che si sta vivendo, ma un'idea di ciò che si vorrebbe che gli altri vedano.

Allo stesso tempo poi, c'è anche un elemento di trasformazione e controllo. Fotografare e condividere il cibo permette di cogliere l'attimo, ma anche di manipolare e controllare l'immagine che si dà di sé. Spesso si postano solo piatti particolarmente belli, unici o costosi, creando un'immagine di sé che può essere distante da quella quotidiana. È un modo per evadere da sé ma anche per vendere un'idea di sé che soddisfi le aspettative degli altri e di sé stessi.

Particolarmente calzante in questo scenario, la definizione che Bauman fornisce della società moderna dove ogni aspetto della vita può venir rimodellato artificialmente: la cosiddetta società liquida<sup>52</sup>. Con la crisi del concetto di comunità, si afferma un individualismo sfrenato, in cui nessuno è più un compagno di viaggio, ma piuttosto un rivale da cui guardarsi. In un mondo dove l'incertezza è l'unica certezza, ogni aspetto della vita, dai legami sociali ai consumi, è destinato a essere trasformato e ridefinito. Questo processo di liquidità si riflette anche nella spettacolarizzazione di elementi quotidiani, come la pasta.

---

<sup>52</sup> Bauman, Z. (2012). *Modernità liquida*. Italia: Editori Laterza.

## *Alcune conclusioni*

Le riflessioni sulla pasta, esplorate attraverso la pittura, il cinema e la fotografia, ci hanno permesso di comprendere in modo originale e innovativo come questo alimento possa essere visto come simbolo culturale dell'Italia in evoluzione.

Le arti figurative, infatti, hanno la capacità di narrare, talvolta in silenzio, le storie e i momenti di un'umanità in continuo divenire. E la pasta, emblema per eccellenza della tradizione italiana, racconta perfettamente questi cambiamenti. Il modo in cui la si mangia, con le mani o con la posata, il tipo di condimento e gli scenari in cui la pasta viene inserita riflettono fedelmente gli eventi storici che hanno plasmato il nostro paese: da cibo povero delle classi contadine, è diventata un emblema di convivialità e un'icona della cucina italiana nel mondo, riuscendo a trasmettere valori come la famiglia, la tradizione e l'appartenenza a una cultura che sa reinventarsi senza mai perdere la propria essenza.

Come sottolineato da Corritore<sup>53</sup>, la pasta non è mai stata solo un alimento, ma un protagonista silenzioso nell'evoluzione sociale ed economica dell'Italia. Eppure, fino a tempi recenti, la sua rappresentazione nelle analisi storiche è stata marginalizzata, relegando il suo valore culturale a un piano secondario. Oggi, invece, comincia a emergere con forza l'importanza di questo ingrediente come strumento per leggere la storia e l'evoluzione del nostro paese. La sua rappresentazione attraverso le arti visive – dalla pittura al cinema, fino alla fotografia – ci offre uno specchio di come l'Italia sia cambiata, e di come, in qualche modo, la pasta abbia sempre accompagnato questi mutamenti, adattandosi e trasformandosi nel contesto di ogni epoca.

Alla luce del momento storico che stiamo vivendo poi, diventa particolarmente interessante cercare di intravedere quali potrebbero essere gli scenari futuri. In un'epoca dominata dal soggettivismo, in cui ogni scatto racconta di un istante perfetto da condividere con un pubblico, spesso di sconosciuti, la pasta rischia di essere non solo un piatto da gustare, ma anche un mezzo per costruire e perpetuare un'immagine di sé. Il suo valore potrebbe spostarsi sempre di più verso la sua funzione estetica, mentre il legame con le tradizioni e i significati più profondi potrebbe svanire nell'infinito flusso di immagini e condivisioni virtuali.

Ed è proprio nella fotografia che si trovano le prove di questa nuova dimensione acquisita dalla pasta. In un mondo globalizzato, dove il cibo è diventato uno degli oggetti più rappresentati e condivisi sui social media, la pasta emerge come icona visiva della “dolce vita” contemporanea, un elemento estetico che diventa protagonista in un'immagine, simbolo di un piacere artistico e consumistico che caratterizza la società moderna.

Ma a questo punto sorgono delle domande: in che misura questa ossessione visiva e consumistica per la pasta rischia di svuotarla del suo significato più profondo? Se la sua rappresentazione visiva si affievolisce in un'estetica perfetta ma sterile, la pasta rischia di perdere il suo ruolo come simbolo di identità e tradizione, per diventare un semplice oggetto di consumo effimero.

Se la pasta, in tutte le sue forme e varianti, ha saputo attraversare i secoli come metafora di tradizione, evolvendosi in un veicolo potente di comunicazione, quale sarà il prossimo passo di questa evoluzione? La pasta continuerà a raccontare la nostra storia, o l'immagine di esse finirà per diventare una “caricatura” della sua stessa autenticità? In un mondo in cui ogni piatto può essere immortalato

---

<sup>53</sup> R.P. Corritore, *Problemi e fonti sull'avvento della civiltà della pasta in Italia*.

e condiviso in tempo reale, è ancora possibile restituire alla pasta la sua autenticità e il suo ruolo narrativo o rischia di rimanere, semplicemente, uno scatto che si fredda?