

La pasta rampante, una tradizione al galoppo con i tempi

Di Martina Tomat

Una marea rossa. Luiso è sulle spalle di papà Francesco, svetta, è minuto ma si sente imponente e importante, è fortunato rispetto agli altri tifosi che sgomitano lì, in mezzo alla folla, per vedere meglio. Da quell'altezza privilegiata si sente principesco e la cornice del castello Sforzesco di Milano lo fa calare ancora di più in quelle vesti. È il giorno dello show organizzato dalla Ferrari insieme a Unicredit in vista della stagione 2025. Il suo idolo è sul palco, tutti negli ultimi mesi l'hanno definito re, signore in rosso, e Luiso va ancora più fiero di condividere parte del nome con quel campione. La madre Diana è inglese, un'inguaribile amante del cioccolato, il padre è italiano, patito di Formula 1, innamorato pazzo di Lewis Hamilton. La scelta di chiamare Luiso, otto anni, proprio Luiso è sorta spontanea: "Se nasce maschio facciamo un mix tra Luisa, che mi ricorda il cioccolato dei baci Perugina, e Lewis", aveva detto Diana, appena scoperta la gravidanza. Una decisione che, guardando gli occhi orgogliosi di Luiso, pare essersi rivelata vincente. Lewis Hamilton ora è lì sul palco, a pochi metri dal bambino, affiancato da Charles Leclerc. Il pilota britannico, sette volte campione del mondo, sta prendendo confidenza con l'entusiasmo dei nuovi tifosi. Galvanizzati dalle esibizioni arretranti dei due ferraristi, gli appassionati, in estasi, colgono l'occasione per qualche domanda.

Dalla pista alla pasta

Uno di loro si rivolge a Lewis: è la sua prima volta in Ferrari ma l'Italia il britannico la conosce da quando aveva 12 anni. "Che ti ricordi di quel periodo sui kart?" "Era il '97, ho iniziato con Parma e mi ricordo la pasta". Luiso si illumina, lui vive a Traversetolo, vicino alla città emiliana, ed è ghiotto di pasta: "Papà papà, sono un bambino fortunato, alla mia età Lewis la pasta non la mangiava?"

"Certo che la mangiava ma la tradizione di questo piatto è legata all'Italia. Quando torniamo a casa ti porto al Museo della Pasta, è vicino al campo sportivo dove si allena il Parma, potrai imparare tante cose. E poi anche a Roma, al Museo Nazionale delle Paste Alimentari, così vedi anche la nostra Capitale, sarà utilissimo, poi una gita non guasta mai".

"Papà papà ma sono impaziente, mi anticipi qualcosa?"

Guerra e pasta

Luiso è stanco ma nella strada del ritorno a casa, in auto, l'adrenalina è a mille, la pasta, insieme a quelle Ferrari che ora, giocando col pensiero, associa al color pomodoro, gli è rimasta impressa. Allora non risparmia il padre, lo assedia di domande martellanti. "Mi racconti la sua storia? Nonno e bisnonno la mangiavano da bimbi?"

Francesco si illumina. Suo nonno Lino è mancato da qualche anno. Quando era piccolo gli parlava però della pasta e della svolta dopo la guerra. I ricordi sono confusi ma si sforza per renderli più nitidi e anticipare qualcosa a Luiso. Il nonno, pastofilo, in fondo gliene aveva parlato a raffica, perfino le sue favole della buonanotte erano legate all'argomento.

"Il tuo bisnonno all'inizio la mangiava solo nella minestra. È nella prima guerra mondiale che ha conosciuto la pasta come la mangiamo noi, cioè asciutta".

"In che senso babbo?" lo incalza il piccolo.

"Qua al nord prima si mangiava nella minestra. Ma le cucine di guerra erano nelle retrovie, cioè più indietro rispetto ai soldati che combattevano in trincea. Erano lontane, lontane e i piatti di cibo, i cosiddetti ranci, tra cui c'era la pasta in brodo, venivano portati in groppa ai muli per ore e ore. Così il liquido si asciugava e nelle casse di cottura rimaneva solo la pasta, diventata una massa uniforme. Tornate a casa dal conflitto, milioni di persone coinvolte hanno capito che si poteva mangiare in modo diverso, che poteva avere vita propria e non essere solo legata al brodo, si comincia a cucinare la pastasciutta".

"Ma se invece dei muli a trasportare il cibo ci fossero stati i cavallini rampanti non avremmo mai avuto la pastasciutta allora? Il brodo si sarebbe conservato, non prosciugato".

Ride Francesco, ogni tanto vorrebbe tornare bambino per avere i lampi di fantasia del figlio.

Mani in pasta

"Bè, un po' hai ragione Luiso, ma al sud in realtà già da molto la pasta si usava così. Pensa che a Napoli la mangiavano con le mani".

“Con le mani con le mani, ciao ciao” il piccolo comincia a canticchiare e ballare la canzone della Rappresentante di Lista “Ciao ciao” scatenando altri sorrisi. Poi, un po’ perplesso, si incuriosisce:

“Come con le mani babbo? Ma poi non si sporcavano tutti di pomodoro, anche i vestiti? Mamma si sarebbe arrabbiata se l’avessimo fatto noi!”

“Ahah! No all’inizio la pasta non si mangiava in rosso: a Napoli era condita con una spolverata di formaggio e pepe per esempio. La chiamavano “O Vesuvio”, come il vulcano. Perché c’erano sia il colore nero sia qualche spolverata di bianco. Un po’ come se ci fosse neve sul Vesuvio. Si mangiava in strada, hai presente le bancarelle con i panini fuori dagli stadi? Oppure le baracchine col gelato? Ecco immaginati qualcosa del genere in cui si poteva comprare la pasta a un prezzo basso. Alla portata di tutti, anche disoccupati e lavoratori precari. C’era molta povertà e si dormiva anche in dieci in un unico camerone, per la gente la strada era una casa”.

“Ma che bella storia, non la sapevo”. Ad essere curiosa ora è Diana. “Ma in che anni accade? E come mai costava poco? Ero convinta che all’inizio fosse un piatto caro”.

“Infatti inizialmente era così. Quanta fatica per portarla nelle bocche di tutti! Ma la necessità ha aguzzato l’ingegno, cioè, Luiso - aggiunge Francesco con pazienza ricercando un linguaggio più semplice da afferrare per il figlio - intendo che il bisogno ha costretto a trovare una soluzione in tempi veloci. Siamo a fine 1700. A inizio di quel secolo non è Roma la città più popolosa d’Italia ma Napoli: supera il milione di abitanti, insieme a Londra e Parigi.

La gente ha fame, o mangia o si ribella. Le alternative non ci sono. È qui che entra in gioco la pasta essiccata, è il salvagente. Ma per esserlo deve diventare alla portata di tutti: prima era un cibo più specializzato, solo per pochi, elitario. I non ricchi non se la potevano permettere”.

Con l’acqua di mare

“E allora che è cambiato babbo? E che vuol dire essiccata?”, Luiso fa parlare il padre tutto d’un fiato, l’argomento lo rapisce.

“Secca, fatta asciugare una volta fatta, la pasta come quella che trovi al supermercato, rigida al tatto, quella che la mamma cuoce, mette nell’acqua e dopo qualche minuto è pronta da mangiare. La pasta secca si può conservare a lungo a differenza di quella fresca. Scordati i

frigoriferi, non esistevano. Ma il lato negativo era l'alto costo. Quindi all'inizio veniva usata solo come scorta. Le prime testimonianze si hanno in Sicilia, intorno al 1100 e sapete perché?”.

“Perché è un'isola e c'è più bisogno di scorte?”, chiede Luiso con tono confuso.

“No, è grande a sufficienza per cavarsela da sola. È per via dei marinai soprattutto: a lungo dovevano rimanere sulle navi, lontani da casa. Avevano bisogno di qualcosa di facile da conservare e mangiare. Era comodissimo quindi per loro portarsi la pasta secca, bastava un secchio di acqua raccolta in mare, e quindi già salata, per cucinare quel piatto che velocemente era pronto all'uso. Un cibo utilissimo anche per i mercanti. Proprio per questo arriva a Genova nel 1200. Però il processo per essicarla era faticoso e lungo ed ecco spiegati i prezzi alti. In pratica la pasta fresca doveva essere asciugata Luiso, per poi essere riutilizzata”.

“Un po' come se la pasta venisse addormentata e poi risvegliata al momento del bisogno? E tornasse in sé, bella fresca, come me quando mi sveglio rigenerato da un bel sonno? Ma come si faceva a farlo?”

“Ahaha sì, possiamo dire così. Il procedimento era fatto a mano e c'era bisogno del vento, un protagonista fondamentale in questa storia”.

Buon vento

“E a Napoli quindi come fanno a far diventare la pasta di tutti?”, la voce di Luiso è arzilla, il sonno ancora non incombe.

“Sfruttano proprio il vento e le condizioni favorevoli, un corso d'acqua che può alimentare più mulini per esempio. Nella zona di Gragnano, dove si sviluppa il pastificio più importante, la brezza cambia direzione sei volte al giorno. Intercambiabile, passa da essere umido, soffiando dal mare alla terra ad essere secco, sferzando dalla terra al mare.

un'alternanza vincente. La pasta ha bisogno di essere un po' asciugata e un po' rimpolpata dell'umidità rimanente, che si ridistribuisce all'interno. Se viene seccata troppo in fretta si screpola e quando viene buttata in acqua si frantuma. Non sto usando i termini tecnici corretti ma voglio far capire a te e mamma il concetto. Pensate che a Gragnano il sindaco nella prima metà del 1800 fa addirittura ridurre l'altezza di alcune case per farle diventare più basse e far passare meglio il vento.

Viene rimpicciolito anche l'ingresso della via principale per aumentare la sua velocità”.

“Erano come degli ingegneri della Ferrari quindi, volevano farlo correre più veloce?”

“Esatto, ed è stata una scelta vincente. Nella zona c'erano 13 mulini e 33 pastifici: quintali di pasta sfamante distribuiti a ottimi prezzi. La pasta diventa di tutti. Possiamo dire che Pulcinella, la maschera bianca e nera di carnevale, quella che si porta la pasta dalle mani alla bocca che vedrai spesso rappresentata, è la mascotte del periodo”.

“Ma sul serio? Non lo sapevo babbo. Però dove il vento non c'era, morivano di fame?”

“Ma no, c'erano piatti diversi come la polenta. Poi con l'avanzare della tecnologia i pastifici si sono sparpagliati in tutta Italia: l'essiccazione si è cominciata a fare in maniera artificiale con delle apposite ventole, merito prima di un ingegnere campano, Cirillo, e poi di due fratelli parmigiani, i Braibanti, loro inventano una macchina all'avanguardia che racchiude in sé tutti i macchinari del pastificio antico. Diana mi guardi su internet le date?

“Cirillo nel 1919 circa mentre i Braibanti nel 1933”.

“Grazie, ma qua finiamo in discorsi troppo tecnici. Quel che devi sapere Luiso è che la pasta non si è mai fermata, anche oggi è in una corsa continua alla tecnologia più innovativa”.

“Come in F1?”, il piccolo è ancora più entusiasta.

“Esatto. I pastifici cercano di essere avanti su tutti i fronti, di tenersi al passo, un passo veloce e deciso, Barilla compresa. Pensa che è partita a fine 1800 da una piccola bottega di pane e pasta. Non aveva nemmeno l'acqua corrente e usava quella di una fontana lì vicino. Ma questa è un'altra storia”.

Che trafila

“Lo sai babbo, sono molto orgoglioso. Ma la pasta nasce in Italia quindi?”

“No Luiso, la pasta, perdonami se semplifico all'osso, è un impasto che può essere nato in mille posti in mille maniere diverse ma noi l'abbiamo diffusa e resa di tutti. Come un abito che non tieni più chiuso in casa ma sfoggi e ha successo, è utile e fa moda. Tutti lo vogliono uguale e tu hai il modo di produrlo proprio identico, in serie, quasi con lo stampino.

Ecco, mi sfuggiva un dettaglio fondamentale, in Italia non nasce la pasta ma nasce la trafila. Prima era sempre fatta a mano e quindi i costi erano alti, altissimi. Poi nasce il torchio per fare la pasta, mi pare tra il 1200 e il 1300 ma poi controlliamo con calma, e i costi si abbattano, diminuiscono”.

“Ma di che si tratta? Quindi anche a Napoli c’era?”

“Sì certo, avevo saltato un passaggio fondamentale, scusami Luiso.

Assolutamente, sono proprio i pastai napoletani a cominciare a usarlo, è anche grazie alla trafila che la pasta diventa di tutti, che diventa nostra.

Non so spiegarlo bene cosa è, posso definirla una specie di piastra con dei fori in cui viene inserita la pasta che rispunta assumendo proprio la forma che gli fanno prendere. Una specie di stampino per la pasta. Al museo vedrai e capirai”.

“Non vedo l’ora! Ma, la prima forma della pasta qual è stata?”

“Ragionevolmente lo spaghetti, basta fare dei buchi col trapano e inserire la pasta. Ma poi una volta capito il meccanismo ci si è sbizzarriti. Per quello ora abbiamo tantissimi formati ed è gara a chi ne trova uno nuovo e vincente, uno insomma originale o semplicemente capace di assorbire meglio il sugo. Ma queste cose le devi vedere per capirle. A me sono state spiegate con pazienza dal nonno. Così sicuramente ti avrò confuso e basta”.

“No babbo, mi hai solo incuriosito. Ho capito che la pasta è un po’ come la Ferrari, un simbolo dell’Italia. Entrambe cercano sempre di migliorarsi per vincere perché la tecnologia corre veloce come le scuderie rivali della Rossa. Rivali tra virgolette perché le costringono a crescere. La pasta deve essere rampante come il cavallino, continuare a correre per stare al passo anzi al galoppo con i tempi”.

“Hai una bella fantasia - Diana interviene stupita - ma adesso scendi, siamo arrivati a casa. Questo viaggio è stato ricco di spunti, vi ho ascoltati con interesse, non sapevo tutto questo. Luiso ci sei?”.

Un’idea rossa di gioia

Il figlio non la ascolta, un po’ è assennato, un po’ incantato: i pensieri si accavallano nella mente, tra questi, uno sventa più degli altri: “Papà papà, mi è venuta un’idea? Con una trafila si potrebbe fare la pasta a forma di Ferrari? Uniamo due pezzi della nostra identità, due simboli dell’Italia. Sono così fortunato ad essere italiano”. Poi il sonno prende il sopravvento, Luiso, di botto e col sorriso, si addormenta.

Francesco gongola, è sicuro che il figlio, con la sua parlantina trascinante, questa proposta a qualcuno la farà. Gli accarezza i capelli, se lo mette sulle spalle e lo porta a casa. L'entusiasmo bambino di Luiso gli ha schiuso nuovi orizzonti: ora vede anche a lui la pasta in modo diverso e meno scontato. Una conquista da custodire. Francesco, come il figlio, ora vuole saperne di più e con la mente è già al museo: "Diana, le vacanze romane ci aspettano!".