

PRESENTAZIONE | Dall'introduzione dell'elaborato

Negli ultimi tre anni ho avuto l'onore di vestire i panni del docente esterno nei corsi di formazione in alta cucina della Scuola Tessieri di Ponsacco. Inizialmente fui chiamato per parlare ai corsisti del consumo tradizionale in cucina delle erbe spontanee e dei funghi, con lo scopo di dare loro l'occasione di conoscere una cucina diversa da quella degli chef della scuola: gli amici Christian Cecconi e Stefano Cipollini (ricordati in rigoroso ordine alfabetico). Due chef non soltanto di grande esperienza, perfettamente padroni delle tante tecniche richieste in Cucina – non a caso con l'iniziale maiuscola - e attenti conoscitori dei prodotti, ma soprattutto appassionati sinceri del loro lavoro e capaci di trasmetterne tutti i segreti ai loro allievi (me compreso).

Anche grazie a loro, la mia lezione si è evoluta nel tempo, diventando l'occasione per una riflessione più ampia sul concetto di cucina tradizionale - senza comunque abbandonare il focus sugli 'erbi' e sui funghi - e passando anche dall'essere una semplice lezione in aula al decisamente più affascinante esercizio della preparazione dei piatti di quell'incredibile patrimonio che è la cucina regionale italiana. L'ultima recentissima sfida è stata quella di preparare un servizio a base di piatti altomedioevali: piatti di un gusto apparentemente tanto lontano dal nostro ma che si sono rivelati molto interessanti.

Durante una delle prime lezioni, accennando all'impronta dei prodotti 'esotici' sulla nostra cucina (melanzane, limoni, fagioli, patate, pomodori, peperoni e peperoncini ecc.), uno dei partecipanti mi disse di aver letto sul web che la prima citazione della pasta al pomodoro si trovava in un ricettario francese. Sul momento ammisi senza problemi la mia ignoranza a proposito, ricordando vagamente una settecentesca ricetta di 'salsa alla spagnola' di Antonio Latini. Il bravo insegnante impara qualcosa di nuovo ogni giorno. E spesso dai suoi studenti. Promisi allora che mi sarei informato e che lo avrei tenuto aggiornato delle mie scoperte.

Pochi giorni dopo, girottolando, come spesso mi capita, tra le librerie di Pisa ebbi la fortuna di imbattermi in un 'libricciuolo' (definizione dovuta alle dimensioni della pubblicazione e non riferita certo al suo contenuto) di Massimo Montanari dedicato proprio alla pasta al pomodoro, intitolato propriamente *Il mito delle origini*. La lettura di questo breve saggio mi permise di rispondere al mio giovane amico; il messaggio che gli inviai tramite una nota applicazione conteneva i primi ed inevitabilmente embrionali appunti di quella che nel tempo è diventata questa mia storia della pasta al pomodoro. Una storia, premetto subito a scanso di ogni equivoco, con la 's' minuscola: una storia che non ha alcuna pretesa di essere esaustiva né troppo rigida nel suo svolgersi e che si concede a mille divagazioni, per le quali spero vogliate perdonarmi.

Nota al testo proposto

A causa di un problema con il PC, strumento prodigioso ma spesso bizzoso e soprattutto poco disposto a sopportare cadute, ho dovuto al momento limitare la presentazione del mio studio ai soli primi cinque capitoli, la cui versione momentaneamente finale era salvata su una pennina USB per essere stampata (spero di recuperare a breve anche gli altri). In questi capitoli parlerò del mito dell'origine cinese della pasta (che ancora oggi viene riproposto); delle testimonianze e dell'uso e della diffusione della pasta in Italia prima del ritorno di Marco Polo dalla Cina – o Catai, come si diceva allora; dell'origine del grano, dell'invenzione della farina e della nascita dell'agricoltura; della pasta nella cosiddetta Età Classica (soffermandomi su alcuni termini propri della cucina romana che sono spesso fraintesi); del contributo

dell'espansionismo islamico alla diffusione della pasta; della pasta così come proposta nella filiera dei '12 ghiotti', tra i primi manoscritti di ricette italiani.

Questo inconveniente mi ha spinto a riflettere anche sul 'volume' del saggio e sul fatto che è ancora un *work in progress*, aperto a nuove informazioni e disposto a cederne qualcuna (e chiedo venia di alcune irregolarità nell'impaginazione o lacune nel testo). Per questo ho deciso di dividere i capitoli qui non proposti in due parti, cercando di limitare il numero di pagine di ciascuna di queste parti a X

La seconda parte inizierà con seguendo il *file rouge* del Trecento con la filiera del *Liber de coquina*, proseguendo poi con il ricettario di Maestro Martino e dei suoi epigoni e plagiatori e terminando con le ricette di pasta dal Cinquecento al Settecento; dello sviluppo dei vari ufficiali addetti alle mense delle classi agiate.

La terza ed ultima parte riguarderà la storia del pomodoro e delle difficoltà nell'accettarlo come alimento; (e finalmente) il matrimonio tra la pasta e il pomodoro, completandosi con la trascrizione di alcuni banchetti (per permettere un confronto tra le varie epoche) e soprattutto una bibliografia che comprenderà non soltanto i lavori citati nelle note al testo ma tutti quelli che – in modo diretto o indiretto – hanno contribuito allo sviluppo di questo scritto, pur non meritando una menzione diretta.