

## La storia della pasta

# Spaghetti memory: le lettere di Cavour a Garibaldi

di **Emanuele Imperiali**

**N**ell'Italia medievale la produzione della pasta era già una caratteristica tipica del Mezzogiorno. In gran parte diffusa tra Campania, Sicilia e Puglia. Molti pensano che gli spaghetti siano stati inventati dai cinesi e portati in Italia da Marco Polo, ma si tratta di una fake news pubblicata nel 1929 dall'organo dei produttori americani di pasta, il Macaroni Journal. Si sosteneva la tesi che fosse stato lui, di ritorno dalla Cina, a portare gli spaghetti in Italia. Intitolata Saga of Catai, racconta di un marinaio della ciurma che avrebbe avuto modo di osservare due cinesi intenti a preparare un cibo prelibato e sconosciuto. Dal nome del marinaio, Spaghetti, si può desumere il resto della leggenda. In realtà, gli spaghetti vengono sì dall'Oriente, ma da regioni e culture più vicine a noi, in particolare l'impero persiano e a farli conoscere in Italia sono stati gli arabi durante la loro dominazione di alcune regioni del Sud. Ma è indiscusso il fatto che in Italia le potenzialità di questo prodotto sono state valorizzate in modo straordinario, facendone un segno

identitario della cultura non solo culinaria meridionale.

Massimo Montanari, professore di Storia medievale all'Università di Bologna, dove ha insegnato per molti anni Storia dell'alimentazione, ne ha fatto una lezione nell'ambito del filone Invenzioni, che rientra nell'annuale rassegna organizzata dalla casa editrice di Bari Laterza e dall'Auditorium di Roma. E si scopre un inedito davvero molto accattivante: due lettere del conte Camillo Benso di Cavour, primo ministro del Regno di Savoia, scritte in francese a Giuseppe Garibaldi durante la spedizione dei Mille. La prima, del 26 luglio 1860, nella quale lo statista piemontese, con una metafora culinaria, chiede all'eroe dei due mondi, già sbarcato in Sicilia, di procrastinare l'invasione della parte meridionale del Continente perché i maccheroni non sono ancora cotti mentre le arance possono già essere mangiate. Un invito a restare nell'isola maggior produttrice di agrumi e a non attraversare lo Stretto per raggiungere Napoli, patria della pasta, in quanto i tempi non sono ancora maturi. E, sempre ricorrendo alla stessa metafora, il 7 settembre di quell'anno Cavour scrive di nuovo

a Garibaldi dicendo che adesso i maccheroni sono cotti, e quindi l'invasione può aver inizio.

La rilevanza storica degli spaghetti è tale che il 25 ottobre si festeggia il World Pasta Day, una giornata dedicata a celebrare l'alimento più iconico della cucina italiana e a riflettere sulle sue radici profonde nella nostra cultura, un simbolo che è al tempo stesso di tradizione e di innovazione, un alimento insostituibile sulle tavole italiane e internazionali. Non solo, in quanto la pasta è in qualche modo una sorta di ambasciatrice dell'Italia nel mondo. Al punto che oggi c'è la Fondazione Vincenzo Agnesi che opera nel settore della promozione e preservazione della cultura legata alle paste alimentari italiane, sponsorizzando la ricerca, l'educazione, e la promozione di questo importante pezzo del patrimonio culturale italiano e meridionale in particolare. E gestisce un museo ubicato nel cinquecentesco palazzo di Piazza Scanderbeg, presso Fontana di Trevi, a Roma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:29%



## IL FOCUS

# PASTA AL SUD: COSA BOLLE IN PENTOLA

Dal matrimonio tra Pastificio Di Martino e La Doria agli investimenti in Sicilia di Oscar Farinetti: tutti i numeri e le novità del settore

di **Emanuele Imperiali**

III

Dal matrimonio tra Pastificio Di Martino e il gruppo La Doria agli investimenti in Sicilia di Oscar Farinetti  
Un quarto della pasta italiana venduta all'estero proviene dalla Campania

# PASTA ORO DEL SUD COSA BOLLE IN PENTOLA

di **Emanuele Imperiali**

L'Italia è il primo produttore mondiale di pasta, con 3,7 milioni di tonnellate, come certifica autorevolmente il centro studi di Mediobanca. E ne esporta oltre 2 milioni. Ogni cittadino ne consuma annualmente 23 chili. I pastifici del Mezzogiorno, con 115 milioni di fatturato medio, sono i più grandi del Bel Paese. Al Sud prevalgono i produttori di pasta secca, mentre al Nord si lavora soprattutto quella fresca. Un quarto della pasta italiana venduta all'estero proviene dalla Campania. La Sicilia ospita il maggior numero di molini. La Puglia è la prima regione per produzione di grano duro.

Nei territori meridionali il peso economico dell'agroalimentare è crescente, si tratta di una filiera produttiva che occupa migliaia di persone, crea valore aggiunto, contribuisce all'export in maniera significativa, essendo una delle componenti strategiche del Made in Italy. Non è, perciò, un caso se, attorno alla filiera della pasta, si susseguono numerose manifestazioni, fiere, iniziative pubbliche, alcune svoltesi in questi giorni: dal Food Summit in Puglia a Gra-

gnano Città della Pasta, che si tiene in Campania, nella cittadina che ne produce ed esporta la maggior quantità, soprattutto maccheroni. La dieta mediterranea non può fare a meno della pasta col pomodoro, uno dei piatti in apparenza più semplici ma certamente più gustosi e consumati della tradizione culinaria non solo meridionale. In questo contesto il matrimonio celebrato nelle settimane scorse tra La Doria, leader europeo nel pomodoro, sughi pronti e legumi in scatola, una società quotata in Borsa ubicata ad Angri nel salernitano, il cui presidente e ceo è Antonio Ferraioli, e il Pastificio Di Martino di Gragnano, specializzato nella produzione e commercializzazione di pasta secca, rappresenta un'esaltazione della tradizione campana, e, al tempo stesso, un modo concreto per sviluppare sinergie nel comparto alimentare regionale. Innanzitutto, perché si tratta di due colossi del settore: i ricavi del gruppo La Doria, nel 2023, sono stati pari a 1,2 miliardi, di cui il 95,6% generato dall'offerta di prodotti di marche private destinata ai principali rivenditori nazionali e internazionali. Il Pastificio Di Martino l'anno scorso ha conse-

gnito ricavi per 108 milioni e ha prodotto 107mila tonnellate di pasta secca. L'accordo condizionato che hanno sottoscritto riguarda l'acquisizione del ramo d'azienda detenuto dal Pastificio Di Martino, dedicato alla produzione e commercializzazione di pasta secca, e la quota, pari al 13%, che lo stesso ha in LDH, società controllata da La Doria. L'azienda di Gragnano produce e vende pasta con i propri storici marchi "Pastificio Di Martino", "Pastificio Antonio Amato" e "Pastificio dei Campi". Ed ha acquistato una partecipazione di minoranza nella holding di controllo de La Doria. Inoltre, Giuseppe Di Martino assume il ruolo di key pasta advisor per l'intero Gruppo. Il Pastificio di Martino è una azienda storica fondata nel 1912 a Gragnano, il cui fatturato 2023 è stato di 170 milioni, di cui il 90% fuori dall'Italia.

La tradizione della pasta in questa cittadina del napoletano affonda le sue radici addirittura nel Sedicesimo secolo, tramandando di generazione in generazione un know how che ne fa un'eccellenza in tutto il mondo. Al punto che è stato creato un Consorzio di tutela della pasta di



Gragnano IGP, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato al prodotto in Italia e in Europa, del quale fanno parte pastifici che rappresentano oltre il 97% del valore della produzione, che nel 2023 ha raggiunto i 300 milioni. Mentre in Campania si stipulano alleanze significative nell'agroalimentare, con al centro la pasta, in Sicilia, l'imprenditore Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, la catena specializzata nella promozione dei prodotti tipici dell'agroalimentare made in Italy, ha annunciato i suoi progetti di investimento nell'isola, che riguardano in primis la pasta, ma anche l'olio, e il vino. La tradizione e la forza di penetrazione del brand della pasta ha fatto sì che negli ultimi anni siano sorti, in giro per la penisola, alcuni Musei

tematici, testimonianza concreta di una storia che si tramanda da secoli, secondo la quale fu portata in Italia da Marco Polo al ritorno dalla Cina, nel 1295. A Gragnano, nel 1500 fu assegnato il riconoscimento di patria della pasta di grano duro. Addirittura, due secoli dopo, l'assetto urbanistico della città subì radicali modifiche, al fine di favorire l'essiccazione dei maccheroni. Fu Napoli, nel '600, a dare il via alla diffusione della pasta come pietanza di massa. Ed è sulle tavole del Sud che questa miscela, a base di cereali ed acqua, rappresenta un elemento imprescindibile della gastronomia mediterranea da diversi millenni. Come recita l'adagio del compianto regista Federico Fellini, secondo il quale «la vita è una combinazione di pasta e magia».

Da La Fabbrica della Pasta di Gragnano, dove sono esposti antichi attrezzi dell'800 dedicati all'arte bianca e alla cultura contadina, al Museo Nazionale delle Paste Alimentari, gestito dalla fondazione Agnesi, ubicato nel cinquecentesco palazzo di Piazza Scanderbeg, presso Fontana di Trevi a Roma. Visitando il quale si scopre come dal grano nasca la pasta e quali siano i procedimenti usati nell'impastatura e nell'essiccamento, nell'antico processo artigianale come nella moderna tecnologia industriale: dalle macchine rudimentali, quali le prime macine in pietra, alle moderne impastatrici. Al suo interno si può consultare perfino una biblioteca tematica, con volumi in diverse lingue. Un cibo che diventa tema di storia e di cultura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La Sicilia ospita il maggior numero di molini. La Puglia è la prima regione per produzione di grano duro**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688