

# STORIE DI PASTE E PASTAI

Viaggio nel tempo e nello spazio  
alla scoperta della cultura della pasta

# GENESI

- Noi siamo gli studenti della 4PEI dell'Istituto Professionale per la Ristorazione «Angelo Vegni» di Cortona (AR) e il nostro percorso di studi prevede la disamina degli alimenti da vari punti di vista.
- Studiando l'alimentazione del medioevo ci siamo imbattuti in un singolare tipo di pasta la Tria Genovese, curiosamente fatta a Napoli.  
  
Approfondendone la conoscenza, abbiamo realizzato un viaggio nel tempo e nello spazio di circa 1000 anni e 1000 chilometri.
- Dalla Napoli medievale alla Toscana, per ritornare alla Napoli moderna
- ... Ecco un riassunto del nostro viaggio...

# TRIA GENOVESE

(LIBER DE COQUINA)

- *De tria ianuensis: ad triam ianuensem, suffrige cipolas cum oleo et mite in aqua bullienti, decoque, et super pone species; et colora et assapora sicut vis. Cum istis pones ponere caseum grattatum vel incisum. Et da quandocumque placet cum caponibus et cum ovis vel quibuscumque carnibus.*

- **TRADUZIONE COMUNE**

- ***Della tria genovese. “Per fare tria genovese soffriggi cipolle con olio e metti in acqua bollente; fa cuocere e metti sopra spezie; e colora e insaporisci come vuoi. Con queste puoi mettere formaggio grattato o tagliato a pezzi. E servile ogni qual volta ti piaccia insieme con capponi o con uova o con qualunque carne.***

**Tutto bene all'apparenza, ma...**

- 1) La tria è un piatto di cipolle cotte in olio?
- 2) Perché mettere le cipolle in acqua bollente dopo che sono state soffritte?
- 3) Perché si chiama tria genovese se è un piatto che ha radici napoletane?

**Vediamo di rispondere a tutti i quesiti.**

DOMANDA1 - La tria è un piatto di cipolle cotte in olio?

la tria è riportata già come *itrija* o *itriya* in testi siriani del secolo XI o dal greco *itria*, in qualsiasi lingua descritta come un elaborato a base di semola che prima è steso sottilissimo e poi tagliato a strisce. Da *itrija* a *itria* a tria il passo è breve, specialmente nella lingua parlata. E la parola tria nei testi medievali indica vari tipi di pasta.

E allora perché nel testo originale si parla solo di cipolle?

Se oggi parlassimo di spaghetti al pomodoro, ci soffermeremo su come approntare la salsa, dando per scontato che tutti conoscano gli spaghetti. E perché i nostri avi avrebbero dovuto fare diversamente!?

Qualcuno potrebbe obiettare sulla forma, visto che ancora la forchetta non era di uso comune e gli spaghetti o la pasta lunga in genere è inutilizzabile senza di essa. Non proprio. Ad esempio se poi vogliamo viaggiare ancora nel tempo e nello spazio, seguendo a ritroso l'evoluzione della Tria genovese, possiamo notare che gli arabi tra il III e IV Secolo si impadroniscono dell'arte della produzione della pasta dai popoli asiatici. "Casualmente" troviamo in Cina il Ramen, piatto a base di "tagliolini" che secondo il parere di alcuni storici, sono nati circa 4000 anni fa; anche se resi famosi al grande pubblico dai giapponesi, che li adottarono dopo la seconda guerra mondiale.

E cosa ancora più importante, per il nostro viaggio, in Toscana esiste la zuppa di ceci, mangiata con il cucchiaino e normalmente consumata con i tagliolini. I tagliolini sono una pasta artigianale, lunga, simile a sottili tagliatelle e che se non per il nome, per la foggia e uso, sembrano discendenti diretti della tria in questione.

DOMANDA 2 - Perché mettere le cipolle in acqua bollente dopo che sono state soffritte?

Vediamo il fatto delle cipolle cotte in olio e poi messe in acqua bollente *suffrige cipolas cum oleo et mite in aqua bullienti*. Le traduzioni sono operate da studiosi della lingua che solitamente conoscono solo marginalmente le arti culinarie, in questo caso, sfruttando il loro sapere, proviamo a guardare la cosa da un altro punto di vista.

La cipolla è prima soffritta in olio e poi bagnata con acqua per terminarne la cottura. in una parola, brasata o tombeau.

Metodo di trasformazione della cipolla largamente diffuso, Il più celebre piatto derivante da questa tecnica di cottura è l'iconico piatto francese *Soupe à l'ognon*.

DOMANDA 3 - Perché si chiama tria genovese se è un piatto che ha radici napoletane?

Cerchiamo poi di svelare il nome fuori luogo entrando nel campo delle illazioni.

Sul perché la parola tria sia entrata nelle lingue dialettali del sud Italia, compreso il gergo campano, la risposta è relativamente semplice vista la presenza per secoli degli arabi nei territori del meridione.

Sull'aggettivo genovese invece, dobbiamo lavorare un po' di fantasia ed attribuire ai marinai genovesi, presenti a lungo, per commercio, nel porto di Napoli, l'uso di insaporire le pietanze con una sorta di salsa ricavata dalla cipolla brasata.

Infine è da ricordare che la pasta, come ancora oggi avviene in molte nazioni, nel Medio Evo è generalmente utilizzata come accompagnamento ai piatti (contorno) e non come pietanza a sé stante.

E ... La discendente attuale della tria genovese realizzata in Campania vede decine di versioni diverse, che hanno però tutte tre punti in comune le cipolle, la pasta e un ingente quantitativo di carne stufata utilizzata a vario titolo come condimento.

# TRIA GENOVESE

## Ingredienti

Dose per 10 persone    tempo 60 minuti

farina \_\_\_\_\_ gr. 1000

Acqua \_\_\_\_\_ gr. 450

Formaggio grattugiato \_\_\_\_\_ gr. 300

olio extravergine d'oliva \_\_\_\_\_ gr. 150

cipolle rosse \_\_\_\_\_ gr. 800

zenzero grattugiato \_\_\_\_\_ gr. 50

sale \_\_\_\_\_ q.b.

pimento tritato \_\_\_\_\_ q.b.





## PREPARAZIONE DELLA «GENOVESE»

Mondare e tagliare un due metà le cipolle e successivamente in sottili strisce.

In casseruola a calore moderato versare l'olio, la cipolla e lasciar cuocere fin quando quest'ultima inizia a colorarsi. Bagnare con acqua bollente e continuare la cottura per almeno 20 minuti, aggiungendo acqua se necessario. Poi unire gli aromi e mettere in disparte.

Disporre la farina a fontana, versarvi il sale e l'acqua, impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciarlo riposare per circa venti minuti coprendo con un canovaccio umido.



## PREPARAZIONE DELLA PASTA

Con il mattarello stendere parte dell'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottilissima.

Metterla in disparte e lasciarla asciugare, poi cospargerla di farina e tagliarla in sottili strisce (le Tria)

Ripetere l'operazione fino a completo esaurimento dell'impasto.



## COTTURA ED IMPIATTAMENTO

Versare le Tria nella zuppa di cipolle mescolando delicatamente e portare a cottura.

Servire le Tria ben calde cospargendo ancora con il formaggio grattugiato.



Fonti:

Liber de Coquina

Anonimo databile tra il 1200 ed il 1300 verosimilmente presso la Corte Angioina di Napoli



# MINISTRA DI CECI COI TAGLIOLINI

## Ingredienti

Dose per 10 persone    Tempo 45 minuti

Tagliolini \_\_\_\_\_ gr. 400

Ceci cotti \_\_\_\_\_ gr. 1500

Concentrato di pomodoro \_\_\_\_\_ gr. 50

Aglio (spicchi) \_\_\_\_\_ n°4

Olio di oliva \_\_\_\_\_ gr. 200

Rosmarino \_\_\_\_\_ q.b.

Sale \_\_\_\_\_ q.b.

Pepe \_\_\_\_\_ q.b.



## PREPARAZIONE DEI TAGLIOLINI (TRIA)

Disporre la semola a fontana, versarvi all'interno  
uova, sale e olio e impastare.

Lasciar riposare l'impasto per almeno 20 minuti.

Con l'ausilio di un mattarello stendere la pasta,  
poi arrotolarla e tagliarla in sottili strisce.



## COTTURA DEI TAGLIOLINI E IMPIATTAMENTO

In casseruola su fondo d'olio soffriggere  $\frac{3}{4}$  dell'aglio sbucciato aggiungere il concentrato di pomodoro e poi i ceci assieme al loro brodo di cottura. Lasciar cuocere per almeno 30 minuti a calore moderato, poi frullare parzialmente i ceci. Aggiungere acqua se la preparazione risulta troppo densa.

In casseruola su fondo d'olio, far rinvenire il restante aglio assieme alle foglie di rosmarino ed unire l'olio aromatizzato alla zuppa di ceci.

Cuocere i tagliolini nella zuppa poco prima di servire la minestra e decorare in superficie con un filo d'olio e qualche foglia di rosmarino.



# PASTA ALLA GENOVESE

## MODERNA (MA NON TROPPO)

### Ingredienti

Dose per 10 persone

tempo 6 ore

Carne di vitellone	gr. 1500
Ziti	gr. 800
Vino bianco	gr. 500
Pancetta	gr. 100
Strutto	gr. 100
Olio di oliva	gr. 100
cipolle rosse	gr. 600
carote	gr. 300
sedano	gr. 300
aglio spicchi	n°2
basilico mazzi	n°1
caciocavallo grattugiato	gr. 200
sale	q.b.
pepe	q.b.
doppio concentrato di pomodoro	gr. 100 (facoltativo)
Pasta secca (zite)	gr. 700



## REALIZZAZIONE DELLA «SALSA GENOVESE»

Mondare, rifilare e tagliare in cubetti la carne.

Mondare, sbucciare e tagliare la cipolla in filanger.

Lavare, mondare e tagliare in brunoise sedano e carota.

Tritare finemente l'aglio.

In casseruola a calore moderato versare strutto, pancetta, la cipolla, sedano, carota, aglio e far sudare. Unire la carne e lasciar cuocere fin quando non è ben rosolata, bagnare col vino e continuare la cottura con coperchio fino alla completa evaporazione.

Sciogliere il concentrato di pomodoro in acqua sufficiente a ricoprire la carne e versare in casseruola; in alternativa utilizzare solo acqua. Insaporire con sale e pepe. Cuocere con coperchio per almeno 5 ore, girando la carne di tanto in tanto e aggiungendo acqua se necessario.





## FINALE DI COTTURA E IMPIATTAMENTO

Ultimata la cottura della carne, cuocere in abbondante acqua salata, le zite rotte in pezzi di 6 centimetri circa di lunghezza o, altra pasta a piacere.

In pirofila nappare il fondo con parte della salsa di cottura della carne, versarvi la pasta scolata, cospargere di carne, formaggio e qualche foglia di basilico.

Ripetere la stratificazione fino al termine degli ingredienti, avendo cura di cospargere di formaggio lo strato superficiale.

Servire ben calda.



TRIA ALLA GENOVESE  
MINISTRA DI CECI COI TAGLIOLINI  
PASTA ALLA GENOVESE

