PIACERI A TIRATURA LIMITATA

La nuova pasta si prepara con la stampante

Conchiglie, lumache, pipe, strozzapreti, elicopenne, bombardoni. Il piatto italiano più famoso nel mondo vanta centinaia di formati Adesso la produzione avviene anche a casa o al ristorante con strumenti 3D. Basta una cartuccia con semola di grano duro e acqua

di **ROBERTO FABEN**

■ In attesa di una denominazione ufficiale, forse si potrebbe definirla «stampante alimentare per pasta espressa». Collegata a un personal computer, anziché espellere fogli e pergamene, fa fuoriuscire da un pertugio pasta fresca dai formati più fantasiosi, non realizzabili attraverso gli stampi e le trafile convenzionali. È una tecnologia promossa da Barilla, multinazionale con un volume d'affari di 3,4 miliardi di euro e fondata nel 1877, a Parma, in via Vittorio Emanuele. Al suo esordio, essa produceva appena mezzo quintale di pasta al giorno attraverso il ricorso a un piccolo torchio in legno. Mediante uno specifico software, in video si progetta la forma della pasta desiderata, con possibilità di anteprima tridimensionale. Poi si inseriscono cartucce che contengono non inchiostro ma semola di grano duro e acqua oppure, volendo, miscele integrali o arricchite alle verdure. Il prototipo, nato da una partnership con il centro di ricerca olandese Tno, provvede all'estrusione. Una volta decisa la foggia, il processo dura due minuti. Qualche istante di arieggiamento e via, la pasta è pronta per la bollitura.

Barilla sta pensando di proporre l'avveniristico congegno ai ristoranti più *cool*, ma anche ai negozi di pasta, magari con possibilità di ordinarla on line attraverso un tablet, personalizzata nella sua architettura. L'industria parmense ha indetto un concorso per promuovere la novità, «Smart Pasta», che puntava a premiare i nomi più originali attribuiti alla pasta hi tech. I vincitori della gara, alla quale hanno partecipato 680 designer di 124 Paesi del globo, sono stati resi noti in questi giorni. Al primo posto si è classificato l'italiano **Andrea Anedda**, che ha chiamato il suo formato «turbina», al secondo il tedesco **Cornelius Comanns**, laureato in industrial design, inventore di «water lily», simile a un fior di loto, e al terzo ancora un connazionale, **Marco Ferrarin**, inventore di una figura battezzata con il nome di «pigna».

Metafore e allusioni abbondano nella nomenclatura gastronomica

L'innovazione tecnologica non ha limiti e cambia tendenze e stili di vita. Nel 1880, per essiccare spaghetti e maccheroni, procedura che spesso avveniva all'aperto, erano necessari 8-10 giorni in estate, che diventavano 20-30 in inverno: oggi la pasta può essere asciugata ad alte temperature in poche ore. E se i fratelli **Mario** e **Giuseppe Braibanti** di Parma, nel 1933, non avessero inventato la pressa meccanica continua, che consentiva di annullare, nei pastifici, i tempi di sosta tra le operazioni d'impasto, gramolatura e trafilazione, non sarebbe nata la moderna industria della pasta, basata su rapidità di produzione e grandi volumi. Il progresso tecnico è stato così foriero di novità, a servizio del consumo di massa, che si sono formate anche controtendenze, come quelle manifestate dai pastifici artigianali. Essi, anziché sulla rapidità, scommettono sulla lentezza, ad esempio dei tempi di essiccazione, appellandosi a metodi ortodossi.

Avventurarsi, dunque, nelle paste personalizzate progettate al computer e ordinate direttamente a pastai e ristoranti, magari con la possibilità di conferir loro il nome che più aggrada, oppure confrontarsi con una consuetudine che già fa nascere l'imbarazzo della scelta? Ai consumatori il libero arbitrio, anche perché nella vita c'è spazio sia per le sperimentazioni sia per i ritorni alle abitudini consolidate. Un esempio clamoroso proviene dal futurista **Filippo Tommaso Marinetti**, il quale, dopo aver sparato un colpo di rivoltella a un vassoio di spaghetti per demolire la pastasciutta, «assurda religione gastronomica italiana», fu fotografato nel 1936 al ristorante Biffi di Milano mentre si avventava su un piatto di vermicelli al pomodoro.

Quanto ai nuovi nomi da attribuire alle forme della pasta, che superano abbondantemente le 300 solitamente indicate, si tratta di una tentazione che accomuna e appassiona tutti i pastifici, piccoli e grandi. Per citare gli estremi di due valorosi produttori, Rustichella d'Abruzzo ne annovera in catalogo 250, mentre Martelli ne presenta soltanto 5. E soltanto dopo lunga meditazione quest'ultimo ha deciso di introdurre, accanto ai 4 formati classici (ossia spaghetti, spaghettini, maccheroni di Toscana e penne) il quinto, i fusilli di Pisa.

Scelte diverse. Come quella della Fabbrica della pasta che, da Gragnano, si fa notare non solo per gli originali formati giganti, tanto che un solo pezzo, guarnito, basta a fare un piatto, come *'a caccavella* (riproduzione di una tipica teglia napoletana), ma esplora nomi dell'eros popolare come «la gnocca» (in compagnia dei paccheri rigati lunghi mezzo metro, denominati «tiramisù»), senza disdegnare il romanticismo («'e fidanzati capresi», nel catalogo della corta), l'ingegneria («elicopenne» ed «elicotubetti») e il folklore partenopeo («'o Vesuvio», «linguine 'a piett 'e palumm», «'o mozzone 'e candela»).

Inventare neologismi pastari è una sorta di peccato originale dell'Italia mangereccia. Anche due fini osservatori della linguistica e del costume, come **Cesare Marchi** e **Giuseppe Prezzolini**, vi hanno individuato spunto per una riflessione. Da quei primordiali «macaroni», termine che proviene dal latino «maccare», ovvero schiacciare, che non erano il formato oggi comunemente inteso, ossia a cannello, bensì gnocchi, i pastai per le loro creazioni nel corso del tempo hanno dilagato, con metafore, allusioni, similitudini ed evocazioni arricchite da vezzeggiativi, diminutivi e accrescitivi.

Il glossario della pasta di semola di grano duro, la categoria che da sempre subissa quella fresca, spazia dai riferimenti, talvolta addolciti, al corpo umano (orecchiette, capellini, linguine) e animale (occhi di lupo e di pernice, lingue di passero), a quelli mitologici (capelli di Venere), dai rimandi al microcosmo della fauna (farfalle, conchiglie, lumache - o «maruzze», che nel vernacolo di Napoli significa chiocciole - e lumaconi, triglie, telline e calamarata, vermicelli) alla sfera della geometria e della tecnica (quadri e quadrucci, eliche ed elicoidali, ruote e fusilli, viti e vitoni).

Oggetti d'uso domestico (candele e taglierini, cavatappi e radiatori, nastrini e bricchetti, ditali, penne, tubetti e, *ça va san dire*, spaghi), personale (anelli, pipe, manicotti), sportivo (racchette), bellico (bombardoni), si affiancano, nelle miniaturizzazioni del settore, a elementi astronomici (stelline e stellette) e della flora terreste (sedani e sedanini, fino al gentil addomesticamento, pensandola abbinata alla salsiccia, della perfida gramigna, avversaria del frumento), per giungere a imitazioni sementiere (semi di melone, di cicoria, di mela, di peperone) e ad analogie con le spezie (peperini, acini di pepe). Non mancano i simbolismi, come nel caso delle zite, varianti di penne e maccheroni, che pare siano legate al termine partenopeo «zita», ossia zitella, ragazza da marito, vivamente consigliate per i pranzi di nozze, soprattutto nella loro versione maxi, gli zitoni.

E nemmeno le evocazioni storiche di eventi o personaggi, come i tripolini (o tripoline) e i bengasini, ideati nel periodo coloniale dell'Italia, oppure le mafalde (o mafaldine o mafaldelle), così chiamate ricordando il nome di una delle figlie di **Vittorio Emanuele III**, re d'Italia dal 1900 al 1946; o ancora i «cavour», oggi eclissatisi. In Veneto gli anziani continuano ancor oggi a chiamare i ditalini rigati «garibaldini», data la loro forma simile a quella del copricapo utilizzato dall'Eroe dei due mondi. Le similitudini con alcune avversità meteorologiche (tempesta e tempestine, grandinine e persino neve, in caso di paste minutissime) si affiancano all'evocazione di misteri dello spazio. E non solo con le lune. Per esorcizzare l'inquietudine trasmessa dall'avvistamento di Ufo sopra lo stadio comunale di Firenze il 27 ottobre 1954, durante la partita amichevole Fiorentina-Pistoiese, evento al quale i giornali dell'epoca dettero ampio risalto, nacquero i dischi volanti, ancor oggi in commercio.

Inevitabile che anche la religione finisse in pentola, con formati che trasudano devozione (avemarie, paternostri e semesanto) e un pizzico d'ironia (strozzapreti o strangolapreti e, giusto per ricordare il peccato di gola, diavolini). Nemmeno le star dello spettacolo si sono salvate dalla tentazione di essere trasfigurate, come nel caso dei cellentani, maccheroncini che curvano ripetutamente, con chiaro riferimento al Molleggiato. Se poi ci si spinge nelle nomenclature regionali, tra bigoli e trofie, perciatelli e scialatielli, troccoli e umbrichelli, malloreddus e torchietti, trenne, sagne e trilli, pizzulatieddi e tofe, fiadoncelli e mariconde, busiate e scibbò, la storia diventa infinita.

Ma nelle vendite vince sempre la tradizione: penne, spaghetti e fusilli

Ora, con la *new entry* di Barilla, c'è una possibilità in più, che sfida i limiti della tecnica (la stampante della pasta genera competizione con le classiche trafile e i tradizionali stampi) e stimola la concorrenza e la creatività linguistica. Non c'è da stupirsi più di tanto, tuttavia, se nella classifica dei formati più gettonati dagli italiani, sortita dalle ricerche di mercato, compresa quella recentemente presentata dalla stessa Barilla, ai primi tre posti figurino spaghetti, penne e fusilli. D'altra parte, a dispetto di corposi ricettari, i pastai nazionali suggeriscono concordi che il miglior modo per gustare una pasta è quello di condirla con olio extravergine d'oliva e formaggio grattugiato. Come si è sempre fatto fino all'inizio dell'Ottocento, quando a Napoli inventarono la *pummarò*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FORMATI
Sopra, il prototipo della stampante 3D che la Barilla sta per lanciare sul mercato. A sinistra, alcuni tipi di pasta prodotti con questo nuovo sistema. Di recente l'azienda di Parma ha lanciato un concorso per promuovere la novità. Vi hanno partecipato 680 designer di pasta di 124 Paesi. Ha vinto un italiano con un formato chiamato le turbine

PRODOTTI STUPEFACENTI

I proprietari del Chianti Ruffino investono in bibite alla cannabis

■ **Il gruppo americano Constellation brands, il maggior produttore di vino al mondo, proprietario in Italia della casa vinicola toscana Ruffino, ha acquisito il 9,9% della società canadese Canopy growth, che si occupa di produzione e trasformazione di canapa per usi medicali e «ricreativi», e distribuisce in Canada e altri Paesi prodotti derivati da questa pianta.**

Constellation brands, che detiene anche il marchio di birra messicana Corona limitatamente alle vendite negli Stati Uniti, ha investito 245 milioni di dollari canadesi (165 milioni di euro) nel gruppo che ha sede a Smith Falls, nella provincia dell'Ontario, con lo scopo di stringere una partnership finanziaria, industriale e commerciale e dar vita a nuove bevande a base di canapa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA