

Gli spaghetti italiani non sono uno stereotipo



«Tutto quello che vedete, lo devo agli spaghetti» disse una volta **Sofia Villani Scicolone**, in arte Sophia Loren, alludendo alla sua invidiabile bellezza e procacità, ma anche ad un amore per la pasta che a Napoli, la città con cui la pluri-premiata attrice vanta un indissolubile legame, è diventata non solo un'equivalenza, ma uno stereotipo. Se l'Italia ha finito per essere inevitabilmente riassunta in pochi e riduttivi simboli, come gli spaghetti, il mandolino, la Torre pendente di Pisa e la gondola veneziana – solo per citare i più edificanti –, è sempre bene essere consapevoli che dietro ad ogni luogo comune esiste una incredibile complessità che finisce per stendere un velo opaco sulla sostanza delle cose. L'Italia è il principale produttore mondiale di pasta, e il suo popolo ne è il più incallito e indomabile consumatore. Come sappiamo, di paste ne esistono di varie famiglie, comprese quelle fresche, ripiene e all'uovo, ma è fuor di dubbio, che la più nota e consumata, è quella di semola di frumento duro, nella sua incredibile varietà di formati che a Gragnano, la capitale partenopea di questa specialità, sono riassunti in un unico termine: "maccheroni". Sembra banale, ma quando ci accingiamo a consumarne un piatto, tra le tranquille mura domestiche oppure

nella sala di un piacevole ristorante, siamo di fronte ad una sintesi, il prodotto finale, di una molteplicità di variabili. E, soffermandoci



soltanto su alcuni elementi finali o di contorno, ossia il formato – chitarra o paccheri, calamarata o scialtielli – e il condimento – carbonara, scoglio, norma, norcina e infiniti altri – finiamo per dimenticarci di porci domande sul prodotto principale che compone quel piatto, ossia la pasta stessa.

Fermo restando che l'Italia è l'unico paese al mondo dove esiste una legislazione che regola la produzione di pasta di grano duro (la quale, non deve contenere, come invece avviene in altri Paesi, alcuna frazione di frumenti teneri), il settore della produzione pastaria, dopo la rivoluzione tecnologica che ha portato alla produzione su larga scala, attraverso macchinari in grado di essiccarla velocemente e ad alte temperature, è attraversato da un grande fermento innovativo.

Innanzitutto il dibattito è sulla qualità e sulla provenienza della materia prima: quali sono le migliori cultivar di grano duro e in base ai quali indici se ne attribuiscono le superiori caratteristiche? Premesso che l'Italia non è autosufficiente per il proprio fabbisogno di frumenti duri, importati soprattutto da Canada, Stati Uniti e Australia, ciò che occorre tener presente è il fatto che, senza il bisogno di cristallizzare pregiudizi sui grani esteri – per quanto la questione dei trattamenti dei terreni al glifosato in Canada, pur episodico, per aumentare il livello proteico, necessita di attenta valutazione – la filiera dei grani italiani sta attraversando una crescente attenzione. Ma anche qui non serve fare di ogni erba un fascio.

Non tutte le varietà di frumento sono eguali e, nonostante la grande mescolanza di cultivar e la questione del frumento Creso, che ha subito mutazioni genetiche attorno al 1975 ad opera dell'Enea, poi diventando una delle cultivar più diffuse, sono disponibili specie di grande valore organolettico, come quel "Senatore Cappelli" che solo alcuni pastifici hanno scommesso di utilizzare, dati i suoi elevati costi.

La qualità di una semola – o di un semolato o di una pasta integrale – dipende, infatti, dalla cultivar di frumento duro e dalle caratteristiche del suo glutine, il *deus ex machina* della pasta. Ciò non basta, tuttavia. Un altro elemento discriminante è la temperatura di essiccazione: maggiore è la velocità con la quale la pasta è essiccata, minori sono le possibilità di conservazione dei principi virtuosi contenuti nella sua struttura molecolare.

Fondamentale è anche il processo di trafilatura: i pastifici stanno riscoprendo quella al bronzo, che mantiene la porosità in grado di trattenere i sughi.

Un consiglio? Prima di condire la pasta, sentitene il profumo, che dev'essere di grano, intenso, e provatene un assaggio con un filo di olio extra-vergine d'oliva. Meglio se italiano e certificato.