

► ECCELLENZE ITALIANE

di **ROBERTO FABEN**

Se, nell'inesauribile caleidoscopio della gastronomia italiana, nel quale varietà e sfumature dei generi di ristoro cambiano come gli accenti dei dialetti di contrada in contrada, si dovesse individuare una pietanza unificante, non c'è spazio per dilemmi. E la soluzione è elementare. L'ha spiegata **Sophia Loren**, a commento della sua ubertosa immagine: «Tutto quello che vedete, lo devo agli spaghetti». Già, gli spaghetti. Una portata così identificativa da essere assimilata e personificata, diventando il più scontato e livoroso degli epiteti, a un italiano emigrato all'estero. D'altra parte, una delle immagini più usate per dipingere affreschi dello Stivale, è quella di **Alberto Sordi**, nel film *Un americano a Roma*, il quale, quantunque colpito da un delirio yankee, non resiste alla tentazione di assaltare il piatto nazionalpopolare per eccellenza: «Maccherone! Tu m'hai provocato e io te di-



ICONA Alberto Sordi è Nando Mericoni in *Un americano a Roma*, un film del 1954 diretto da Steno. Il «dialogo» con il piatto di pasta è una delle scene più famose del cinema italiano

A tavola è sempre questione di grano La differenza è di che pasta siamo fatti

Negli ultimi anni si è accesa la diatriba tra frumenti locali ed esteri, con la nascita di due partiti contrapposti. Oggi i produttori nostrani sono 200, un decimo rispetto a 60 anni fa. Ma i grandi numeri li fanno pochi gruppi

struggo».

La pasta, tuttavia, non è un luogo comune e il mondo dei produttori che ne rendono possibile la quotidiana presenza nei nostri menu, lungi da ogni semplificazione, è tutto da scoprire. Non è dato sapere quale fosse la marca degli spaghetti su cui si avventava Nando Mericoni, detto «Santi Bailor». Ma all'epoca in cui uscì nelle sale il film di Steno che ripagò ampiamente Sordi al botteghino (l'anno era il 1954) erano attivi in Italia oltre 2.200 pastifici e quella grande rivoluzione che portò all'industrializzazione del settore era solo agli albori. Tra gli anni Sessanta e Settanta, l'avvento della distribuzione di massa consacrò i marchi di alcune grandi industrie (spesso nate ai primi del Novecento che, nel secondo dopoguerra, stanziarono ingenti investimenti per la loro espansione), con la conseguente scomparsa di moltissimi pastifici, prevalentemente di piccole dimensioni: oggi i produttori di pasta, sparsi nella penisola, sono circa 200.

MERCATO DI NICCHIA

I grandi numeri li fanno pochi gruppi, ma il comparto è composto anche da pastifici di piccole e medie dimensioni, alcuni dei quali storici o rilanciati attraverso progetti di ammodernamento, altri di più recente costituzione, la cui impegnativa scommessa è di offrire un prodotto di qualità superiore, inserendosi, con la sfida di un prezzo più alto, in un mercato di nicchia. Il volume complessivo delle vendite, secondo dati Aidepi, è di circa 4 miliardi di

euro, delle quali il 44% all'estero, con prevalenza (73%) dei Paesi europei: va specificato che, in queste cifre, il peso prevalente (oltre l'87%) è quello della pasta secca di grano duro (le altre tre famiglie sono quelle delle paste all'uovo, ripiene e fresche). Se, dunque, l'Italia è il primo produttore mondiale di pasta (seguito, con largo divario, da Stati Uniti, Turchia, Brasile e Russia) e se il suo popolo ne è il più vorace consumatore (25 chili l'anno, il doppio dei primi Paesi che la seguono in classifica, Venezuela, Tu-

Il volume totale delle vendite è di circa 4 miliardi di euro, il 44% fuori dai nostri confini. Stravince il grano duro, con l'87% del fatturato

nisia, Grecia, Svizzera...), in base a quali criteri va scelta la pasta che si calerà in pentola? Come valutare le differenze tra un marchio e l'altro?

Le due principali variabili su cui concentrare l'attenzione sono la qualità della materia prima e i modi del suo trattamento in produzione. Sul primo fattore, entrano in gioco altri elementi, ossia la *cultivar* di grano utilizzata, la sua provenienza, le metodologie del suo utilizzo dopo la mietitura (trasporto, stoccaggio, molitura) e i suoi parametri organolettici. Sul secondo, la

temperatura di lavorazione. In primis, quella di essiccazione. Andando con ordine, come discernere, innanzitutto, le varietà di grano migliori? Negli ultimi anni si è accesa la diatriba tra frumenti italiani ed esteri, con la nascita di due partiti tendenzialmente contrapposti. Pochi lo ricordano, ma ciò richiama il celebre anatema contro la «pastasciutta» di **Filippo Tommaso Marinetti** del 1931 contenuto nel *Manifesto della cucina futurista*, che, in linea con la politica autarchica del fascismo, chiedeva di mettere al bando il piatto nazionale italiano soprattutto per annullare la dipendenza nazionale dall'import.

LA FILIERA NAZIONALE

Voci di varia provenienza, oggi, non nascondono un'acerrima avversione nei confronti dei grani stranieri, e propongono di valorizzare le filiere nazionali. Ma il pastificio Cav. Giuseppe Cocco, produttore artigianale di alta qualità attivo a Fara San Martino (Chieti), basa la sua linea classica su frumenti provenienti dal deserto dell'Arizona, dato che, spiega il contitolare **Lorenzo Cocco**, «essa possiede le proprietà che ricerchiamo, come l'elevato indice di glutine e la scarsissima probabilità di micotossine, muffe considerate cancerogene, problema assai diffuso in Italia, dato che i nostri climi non sono molto aridi». «Produciamo anche pasta con buoni grani italiani», aggiunge, «ma occorre sfatare l'imperante demonizzazione dei frumenti esteri, che sono anche più costosi: noi conosciamo

personalmente i produttori statunitensi, e tutta la filiera è tracciata, fino alle analisi finali di laboratorio in Italia».

D'altra parte, ai primi del Novecento, a Torre Annunziata (Napoli), terra di pastai all'epoca forse ancor più fiorente della vicina Gragnano, dove operavano oltre 50 pastifici, quando ancora la pasta si poteva produrre utilizzando anche grano tenero, si esigevano solo frumenti coltivati in Russia, perché considerati di superiore qualità.

No al pensiero ideologico, dunque, anche per una apparentemente banale carbonara. La verità ha molte facce. **Benedetto Cavaliere**, proprietario dell'omonimo pastificio a Maglie (Lecce) fondato dal nonno nel 1918, è considerato tra i migliori artigiani della pasta dall'autorevole rivista *Wine Spectator*, riconosce che «alcuni grani importati possono essere buoni e tendenti all'ottimo», ma predilige, per le sue ruote pazze e i suoi spaghetti, «frumenti duri pugliesi, coltivati nella fascia tra la dorsale delle Murge e gli Appennini, e lucani, di bassa resa, ma con concimazioni e azotatura che vanno in direzione opposta rispetto ad altri produttori italiani e, soprattutto, esteri».

CANADA E ABRUZZI

Maria Stefania Peduzzi, titolare, con il fratello Gianluigi, di un dinamico pastificio a Pianella, nelle colline di Pescara, Rustichella d'Abruzzo, nella sua gamma di 250 formati di pasta, con materia prima che spazia da quella di provenienza canadese a quella da filiera

locale abruzzese, è alla ricerca di «antichi grani dell'area vestina, come il marzuolo e il baffone». E **Riccardo Felicetti**, numero uno di Felicetti, il pastificio italiano più settentrionale, attivo a Predazzo (Trento), e presidente dell'Associazione dei pastai italiani, arcigno sostenitore del *terroir*, termine importato dall'enologia, dei grani italiani, è convinto «che la stessa specie di grano, fornisce risultanze diverse, di profumo e sapore, secondo il territorio dove è coltivata», ma presta fede anche al

Consumiamo 25 chili di pasta a testa, il doppio dei primi Paesi che ci seguono in classifica. I prodotti migliori: ottima materia prima e tempi lenti di lavorazione

grano khorasan, più conosciuto come kamut, proveniente dal Canada.

Quanto al processo produttivo, la repubblica dei produttori e le ricerche scientifiche ritengono che la pasta con le migliori proprietà sia quella lavorata con basso indice di calore, ed essiccata, come avveniva un tempo, a temperature controllate. Ciò per rispettare il glutine, vero e proprio *deus ex machina* della pasta, composto proteico che si forma durante l'impastamento, principale responsabile della compattezza e tenuta in cottura,

ma di complessa digeribilità. **Giovanni Fabbri**, proprietario di un pastificio artigianale a Strada in Chianti (Firenze) nato nel 1893, è un cultore della materia e collabora con l'università di Firenze: «Secondo uno studio del Cra», osserva, «nel 1880 i tempi di essiccazione, naturali, potevano prolungarsi fino a 30 giorni in inverno, mentre nel 1990, con temperature industriali anche superiori agli 85 gradi, la pasta è già secca in poche ore». Il fatto è, aggiunge, «che le alte temperature gelatinizzano e plastificano il glutine, alterandone le proprietà e rendendola di difficile digestione». È il cosiddetto danno termico, messo in luce da una ricerca di **Luisa Pellegrino**, dell'università di Milano.

INTOLLERANZE

È probabilmente per questo che sono aumentate, nel corso degli anni, le intolleranze a questa proteina complessa. Da qui l'ascesi dei prodotti gluten free. **Fabbri**, nel rispetto dell'ortodossia, asciuga la sua pasta a non oltre 38 gradi, e cerca di costruire filiere locali con il grano Senatore Cappelli, selezione da antiche varietà ricavata da **Nazareno Strampelli**, un frumento caduto in disgrazia dopo il 1950, perché troppo delicato in campagna e suscettibile ad alterarsi, data l'enorme altezza della pianta. Nonostante la sua virtuosa intrinseca, riconosce tuttavia che la soglia di calore di rispetto possa giungere fino a 60 gradi, quella dichiarata da un produttore industriale storico, De Cecco, che non ha mai dimenticato i valori delle sue origini artigianali. Chiamamente, materia prima e tempi lenti di lavorazione incidono sul prezzo finale: mezzo chilo di pasta artigianale costa circa 3 euro. Troppi indicatori da valutare? Certamente. Ma non dimentichiamo ciò che scrisse **Giuseppe Prezzolini** nel 1957: «Gli spaghetti sono una filosofia e hanno diritto di appartenere alla civiltà come e più di Dante».