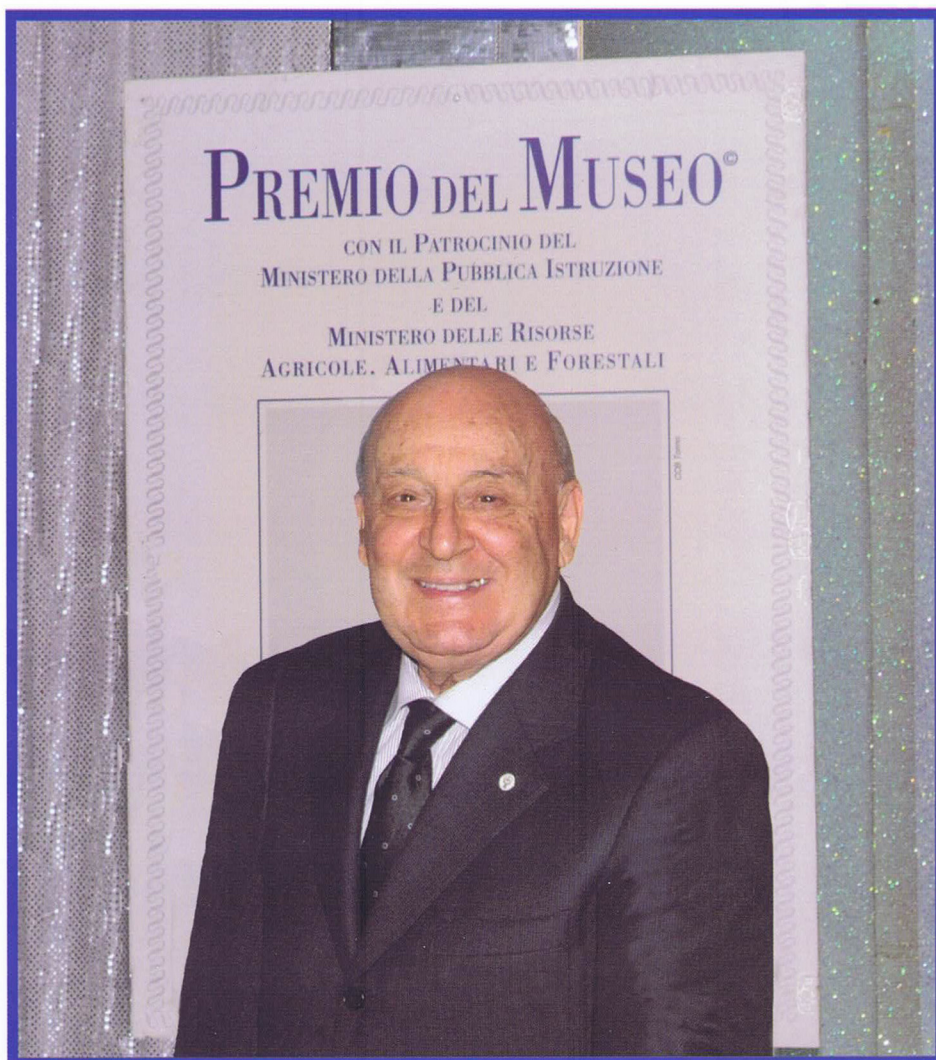




CONTIENE I BANDI  
DELLA  
XXII EDIZIONE DEL  
"PREMIO DEL MUSEO"

# I GIORNI E LE OPERE

MEMORIE PER GLI AMICI DEL MUSEO



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/03 70% Roma Aut. CRM/03/2015.



## ALLA SCOPERTA DELLA CULTURA DELLA PASTA E DEI SUOI MILLE GUSTI ANDANDO IN GIRO PER L'ITALIA



Quanta storia, quanto infinito, e quanta poesia manifesta, a chi è sensibile a coglierne il richiamo non solo riconducibile all'immediatezza gustatoria, un piatto di pasta. «Gli spaghetti sono una filosofia» ha scritto Giuseppe Prezzolini, giornalista e letterato d'ingegno vissuto trentacinque anni negli Stati Uniti, a conclusione delle 190 pagine del suo saggio datato 1957 *Maccheroni & C.*, dedicato alla fenomenologia della portata più celebre della gastronomia italiana. Con buona pace di Dante, sublime poeta toscano, Prezzolini aggiungeva: «Gli spaghetti hanno diritto ad appartenere alla civiltà italica come e più di Dante».

Non si tratta soltanto, tuttavia, di questioni poetiche e filosofiche. Ma anche di incidenza economica nel settore agroalimentare. Il settore italiano della pasta realizza un volume d'affari di circa 4 miliardi di euro, ed il 44 per cento delle vendite proviene da committenti esteri, con prevalenza (73%) dei Paesi europei (dati Aidepi). Gli italiani, d'altra parte, sono i maggiori

consumatori del pianeta, utilizzandone, per la loro alimentazione, circa 25 chilogrammi all'anno pro-capite, il doppio di quelli dei Paesi che primeggiano in classifica (Venezuela, Turchia, Grecia, Svizzera). Portata in Italia e, nello specifico, in Sicilia, dagli Arabi fra il IX e l'XI secolo, nel nostro Paese, la pasta ha trovato terreno fertile per lo sviluppo della sua produzione, diffusasi gradualmente in tutte le sue regioni, anche attraverso l'introduzione di tecniche specifiche e poggiando su un know how diventato progressivamente sempre più ricco.

Se tra il XV e il XVII secolo, non solo in Campania, Sicilia e Liguria, ma anche in altre regioni italiane, si sviluppò una fiorente attività di produzione artigianale di pasta e aumentò l'apprezzamento della sua validità gastronomica, fu nel XIX secolo, con la rivoluzione industriale, che si posero le basi per l'esplosione del suo consumo nel '900 e il suo successo anche all'estero, di cui un prodromo fu annotato già nel 1625: il lucchese Antonio Frugo-





li descrisse un pranzo avvenuto a Madrid l'11 febbraio di quell'anno, nel quale figuravano i maccheroni di Sardegna, ossia malloreddus o gnocchetti sardi.

Il favorevole incontro con il gusto popolare, la relativa facilità di reperibilità della materia prima e la connaturata creatività degli italiani (basti pensare alla fantasia con cui hanno inventato nomi per dare riconoscibilità alle centinaia di formati), ha fatto sì che la pasta, non solo abbia conquistato il ruolo di prim'attore della tradizione gastronomica nazionale, di pietanza unificante e rappresentativa espressa in un'infinità di icone (giusto per ricordarne due, Sofia Loren, che ebbe a dire, a commento della sua ubertosa immagine, «Tutto quello che vedete, lo devo agli spaghetti» e Alberto Sordi, il Nando Mericoni di Un americano a Roma, che quantunque colpito da un delirio yankee, di fronte a latte, senape e mostarda, non resiste alla tentazione di avvinghiarsi su una fumante terrina di spaghetti), ma abbia anche fatto scuola nel mondo.

Se per secoli la pasta, in Italia, fu realizzata con metodi artigianali, tecniche fondamentalmente immutabili e produzioni su piccola scala, nel corso dell'800 si posero le basi per la nascita e lo sviluppo di un sistema industriale applicato al settore, con le conseguenti innovazioni tecnologiche. Poco dopo il 1861, anno dell'unificazione nazionale, la produzione era già diffusa a macchia di leopardo nella penisola. All'Esposizione Industriale di Parma del 1887, presenziarono anche rappresentanze dei panettieri con annessa produzione di pasta, alcuni dipendenti e qualche torchio. In quel frangente e sempre a Parma, proprio da un forno, nacque Barilla, in via Vittorio

Emanuele, che iniziò a produrre 50 chilogrammi al giorno di pasta con un piccolo torchio in legno. Ma già nel 1824, a Pontedassio (Imperia), su iniziativa di Paolo Battista Agnesi, era stata fondata Agnesi, e nel 1827 a Sansepolcro (Arezzo) anche Giovanni Battista Buitoni avviò un'attività di pastificazione. Nel 1879, a Torre Annunziata (Napoli), emise i suoi primi vagiti Voiello, da un'idea di Teodoro Voiello, proseguita dal figlio Giovanni; nel 1886 Filippo Giovanni De Cecco, a Fara San Martino (Chieti) fondò il pastificio De Cecco – che già nel 1892, con la presentazione dei propri prodotti all'esposizione universale di Chicago, vide in breve volgere di tempo aprirsi le porte dei mercati americani; e nel 1890, a Rutigliano (Bari), apparve Divella. Tutti nomi, questi, che sarebbero diventati protagonisti, nel '900, della consacrazione della pasta come prodotto principale dei consumi alimentari di massa.

Con la rivoluzione industriale, la decisione di puntare su grandi volumi spinse molti pastifici a velocizzare i tempi di produzione e di essiccamento della pasta. Basti pensare che nel 1880, quando ancora la pasta si asciugava prevalentemente all'aperto, erano necessari 8-10 giorni in estate e 20-30 giorni in inverno per far giungere la pasta al livello di umidità ottimale, nel 1903 questo tempo si era già ridotto a 3-5 giorni, nel 1936 a 24-36 ore e, dal 1990, questo tempo, ricorrendo a tunnel con diffusione di altissime temperature, la pasta può essere essiccata nell'arco di poche ore. Questo percorso evolutivo ha segnato una divaricazione tra pastifici cosiddetti industriali, spinti dalla mission di realizzare grandi volumi di pasta per un consumo ge-





neralizzato anche come conseguenza della sempre maggior penetrazione delle piattaforme della grande distribuzione organizzata e pastifici artigianali, rimasti legati a metodi di produzione slow.

La tendenziale industrializzazione della produzione pastaria ha causato la scomparsa di molti pastifici artigianali, che non sono stati in grado di reggere la concorrenza: negli anni Cinquanta del Novecento i pastifici attivi in Italia erano circa 2.200, oggi sono rimasti circa 200. Un caso emblematico è quello del noto distretto produttivo di Torre Annunziata (Napoli) tradizionalmente in concorrenza con quello di Gragnano, come evocato in un'esilarante scena del film Totò e Peppino divisi a Berlino (1962) – nel quale, agli inizi del Novecento, erano attivi 54 pastifici, progressivamente scomparsi.

Nel libro che ho scritto, *Giro d'Italia della pasta d'eccellenza. Reportage in 17 tappe sui pastifici di qualità* (Lumi Editore, Ferrara, 2018, 390 pagine, 39 euro, con inserto fotografico di 32 pagine), con Prefazione di Paolo De Castro, la grande e onorata storia del settore italiano della pasta è raccontata, in un'ampia introduzione, dalle origini ai nostri giorni.

E la ricerca si sviluppa, tappa dopo tappa, capitolo dopo capitolo, raccontando nel dettaglio, le case history di 17 pastifici attivi in numerose regioni italiane, da Nord a Sud fino alle Isole, per illustrarne il percorso di sviluppo, le tecniche di produzione, i prodotti, le strategie di promozione del marchio e di penetrazione nei mercati. Essi sono: Alica, Antico Pastificio Rosestano, Benedetto Cavaliere, Cav. Giuseppe Cocco, Cellino, De Cecco, Di Canossa, Di Martino, Fabbri, Felicetti, Gentile, Le-

onessa, Martelli, Rustichella d'Abruzzo, Setaro, Sgambaro e Trinacria.

Si tratta di una selezione di pastifici piccoli, medi e grandi attivi in Italia, che avrebbero potuto essere anche di più, ma che costituiscono un campione significativo teso a mettere sotto lente d'ingrandimento non solo la complessa attività di questi produttori, eredi di una tradizione storica, ma anche a raccontare, attraverso la loro stessa voce, i criteri principali attraverso i quali possiamo scegliere una pasta di qualità. La scelta della materia prima, il frumento duro, con requisiti organolettici ottimali il tenore proteico e la qualità del glutine sono i primi elementi da tenere in considerazione: come emerge dalla ricerca, è da inoltre da sfatare il luogo comune della presunta superiorità di grani di produzione italiana o estera nel processo di produzione della pasta. Esistono ottimi grani italiani e ottimi grani di provenienza straniera.

Ciò che è importante sono le loro varietà, i loro metodi di coltivazione, il loro genoma, la riduzione al minimo di residui chimici, le loro caratteristiche di conservazione. La seconda variabile fondamentale è il trattamento della materia prima in fase di produzione. Minore è la temperatura di essiccazione e maggiori sono i tempi di asciugamento, migliore sarà la qualità della pasta dato che, studi accreditati dimostrano come temperature di essiccamento troppo elevate alterino la struttura glutinica della pasta e producano tossine dannose all'organismo. Fa, infatti, riflettere, l'aumento, negli ultimi anni, di episodi di intolleranza al glutine e questo fenomeno è stato collegato, da vari studi, con l'avvento e la diffusione di nuove varietà di

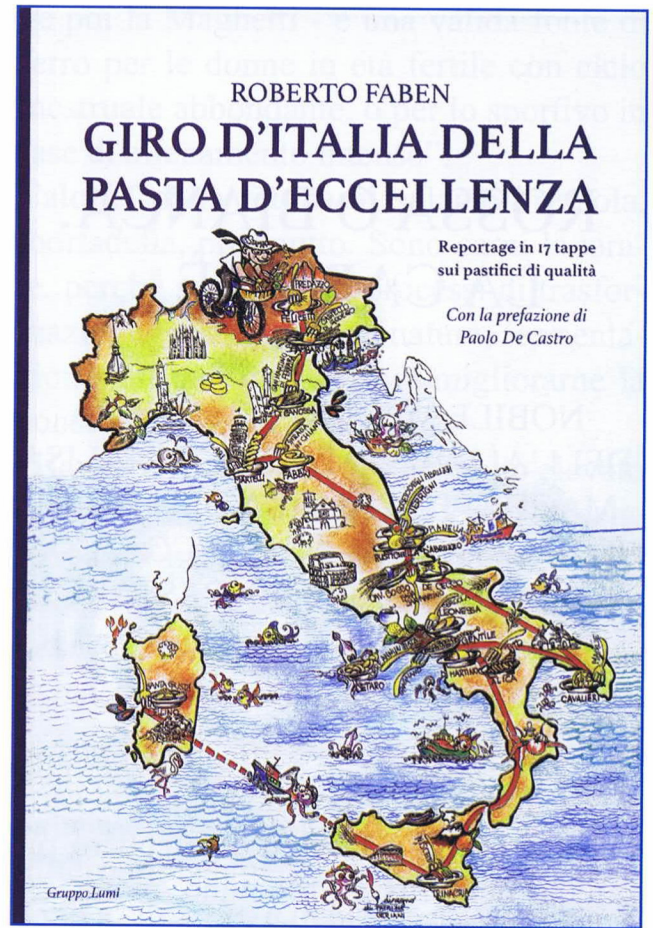




grani con strutture cromosomiche modificate: nasce anche da qui la riscoperta di cultivar antiche e dimenticate. Ciò si accompagna al crescente interesse per metodiche di coltivazione biologica dei frumenti duri, possibilmente messe in atto anche ricorrendo a sistemi di rotazione colturale, tipici dell'agricoltura tradizionale.

La lettura di questo libro aiuterà dunque ad essere consapevoli e a riflettere sul fatto che il piatto di pasta di cui, per grazia di Dio, possiamo quotidianamente apprezzare il gusto, a casa o al ristorante, non è un bene indifferenziato o una banalità, ma contiene e rimanda a una storia che apre svariati e affascinanti scenari.

*Roberto Faben*



*info per l'acquisto del libro:  
[www.robertofaben.it](http://www.robertofaben.it)  
e mail [roberto.faben@tin.it](mailto:roberto.faben@tin.it)*

