

## La magia della pasta: un viaggio lungo la Penisola per scoprire storie, tradizioni e ricordi che passano attraverso la lavorazione del grano

Di Luisa Calderaro

“La vita è una combinazione di pasta e magia”, diceva Federico Fellini. Una frase che ben si sposa anche con il volto culinario di un paese, l'Italia, che in cucina si identifica soprattutto nella pasta. Un cibo che si declina nei tanti territori e nelle regioni della Penisola, che sa di storia e tradizioni locali, e che si racconta anche attraverso le più svariate forme. La sua è una bellezza senza tempo che incrocia negli anni l'arte, la letteratura, il cinema, la musica, la moda e che racconteremo in questo breve viaggio che ci porta in cinque regioni della Penisola, tra Basilicata, Abruzzo, Toscana, Lazio e Lombardia, per riscoprire alcune storie, tradizioni e ricordi che passano attraverso la lavorazione del grano.

Dal cuore profondo della Basilicata prendono forma i cosiddetti *fusidd'*, ossia i fusilli al ferretto, realizzati rigorosamente a mano utilizzando un ferretto. Ricordo la grande manualità di mia nonna, donna di campagna, grande lavoratrice, che la mattina presto iniziava il lungo rito della pasta. Ad accompagnarla il borbottio della pentola che aveva messo già sul fuoco, versandoci la “pommarola” e poi aggiungendoci la carne. Nell'attesa che il tutto cuocesse, intanto sul vecchio tavolo di legno, posto accanto ai fornelli, preparava la pasta con farina, acqua e un pizzico di sale. Ricordo la velocità con cui impastava quegli ingredienti, per dare forma ad una massa compatta e omogenea. Una volta fatta riposare, iniziava a creare questi *fusidd'* stendendo la pasta a forma di cordoncino e suddividendola in tanti piccoli pezzi che venivano fatti rotolare intorno a un ferretto in modo da allungare il fusillo che lentamente prendeva forma. Mi sembrava una sorta di magia, la guardavo con occhi estasiati. In un attimo sul tavolo erano pronti una quantità di *fusidd'* che per ora di pranzo sarebbero stati cotti, calati nel sugo, e messi in tavola per mangiarli insieme a figli, nipoti, e agli altri commensali. Un formato di pasta che, poi, ha trovato diverse declinazioni in più territori, ma che ancora oggi richiama alla mente quelle tante donne, che come mia nonna, facevano o fanno ancora i *fusidd'* in casa, conditi anche con la polvere del peperone crusco, un peperone rosso dolce che viene essiccato ed utilizzato in cucina in diversi modi, una delle prelibatezze di questa regione.

La magia della pasta ci porta anche in un'altra regione, in Abruzzo, culla tra l'altro del parco più antico d'Italia, il Parco Nazionale D'Abruzzo, Lazio e Molise e che insieme a quello del Gran Paradiso, nel 2022, ha spento cento candeline. In questa regione la pasta simbolo è rappresentata dagli spaghetti-maccheroni alla chitarra chiamati, così, per lo strumento utilizzato per realizzarli, ossia una sorta di telaio da cucina, detto in dialetto abruzzese “*Lu Maccarunare*”, “*Lu Carrature*” o “*La Chitarre*”. Il primo prototipo risale al 1860. Per realizzare questo formato di pasta, la sfoglia viene tirata e adagiata sul telaio e poi premuta con il mattarello sui fili. Ed ecco la magia, così facendo si ottengono degli spaghetti a sezione quadrata. Ma l'Abruzzo riserva anche piacevoli sorprese culinarie portando in tavola i ravioli dolci serviti con il sugo, tipici del teramano. Una pasta, a forma di mezzaluna, ripiena di ricotta di pecora, noce moscata, maggiorana, cannella, scorza di limone grattugiato e zucchero. L'altra prelibatezza riguarda una pasta tutta al sapore di montagna che caratterizza l'entroterra abruzzese. È il caso dei cavatelli, tipico formato della tradizione pugliese e molisana, e che ha trovato ampia diffusione anche in Abruzzo dove vengono serviti con gli orapi, spinaci selvatici molto prelibati che crescono in montagna. Il legame tra Abruzzo e Puglia ha origine antiche ed è legato alla transumanza dei tanti pastori abruzzesi che, percorrendo le antiche vie dei tratturi, portavano il loro gregge verso il tavoliere delle Puglie.

Dall'Abruzzo al Lazio il paso è breve: qui la storia culinaria si intreccia con quella dei pastori laziali e con una cucina che propone tra i condimenti per la pasta uova, pecorino romano, guanciale. Una cucina, quella romana, spesso definita povera per i suoi ingredienti e perché legata alla tradizione contadina e all'attività di pastori o allevatori, ma che fa della sua semplicità il suo punto di forza. Una cucina povera, ma genuina e gustosa. Il risultato è un trionfo di sapori e colori: dagli spaghetti alla carbonara (con pecorino, uova, guanciale e pepe) alla pasta alla Gricia (con guanciale e pepe), per arrivare ai tradizionali e rinomati bucatini all'amatriciana (con pomodoro, guanciale e pecorino) e alla pasta Cacio e Pepe, piatto iconico della tradizione romana con solo due ingredienti: il pecorino e il pepe. Tra i formati tipici laziali, primeggiano i bucatini, degli spaghetti di grano duro bucati all'interno, da cui deriva il nome. Sulla tavola romana, non possono poi mancare gli gnocchi alla romana, a base di semolino, latte e sale, al centro anche del famoso detto popolare romano “*Giovedì gnocchi, venerdì pesce, sabato trippa*”. Una Roma che si racconta anche con un film simbolo

“Un americano a Roma”, uscito nelle sale nel dicembre del 1954, dove un indimenticabile Alberto Sordi, nei panni di Nando Moriconi, dopo aver disprezzato la cucina italiana in nome di quella americana, di fronte ad un piatto di pasta nostrana dice *“Maccarone, m’hai provocato e io ti distruggo. Adesso maccherone, io me te magno”*. Una scena rimasta nella storia insieme a quella di un’altra pellicola, Miseria e Nobiltà, uscita sempre nel 1954, ad aprile, ma ambientata questa volta a Napoli, con protagonisti Sophia Loren e Totò. Scena clou la celebre spaghettonata che vede Totò, nei panni di Felice Sciosciammocca, mangiare insieme ad altri commensali, gli spaghetti e metterli addirittura nella tasca della sua giacca e dei pantaloni ballando ad un certo punto sul tavolo. Nel Lazio, il fascino di questo cibo trova anche altre forme come accade in provincia di Rieti, ad Antrodoto, con gli “stracci di Antrodoto”. Si tratta di crespelle a base di uova, farina e acqua chiamati “stracci” per la loro forma e per la loro consistenza, soffice come uno straccetto.

Risalendo la Penisola, questo viaggio dedicato alla pasta ci porta verso le due ultime tappe. In Toscana dove il simbolo del giglio trova spazio anche in cucina con i famosi gigli fiorentini. Amati da grandi e piccini, sono un tipico formato toscano, lavorato artigianalmente, con trafile al bronzo, semola di grano duro toscano ed un’essiccazione a bassa temperatura. Un formato che mette allegria e che ci proietta da subito nella bellezza e nell’eleganza delle tante città toscane. Altro formato simbolo, è quello dei picci, tipico della provincia di Siena e di antica origine etrusca. Piatto povero, tipico della realtà contadina, i picci sono degli spaghettoni larghi realizzati con farina, acqua e sale e che si condiscono bene con sughi saporiti. Il binomio pasta e Toscana ci fa viaggiare anche indietro nel tempo, nel rinascimento, portandoci all’epoca di Leonardo Da Vinci nato ad Anchiano, frazione del comune di Vinci, vicino a Firenze. L’interesse per la cucina fu fonte di ispirazione per l’eccentrico artista che disegnò e progettò alcuni macchinari: ad esempio una macchina per fare la pasta il cosiddetto spago mangiabile, un girarrosto, una sorta di frullatore, documentati nel Codice Atlantico conservato a Milano nella Biblioteca Ambrosiana. Appassionato anche di alimentazione e di botanica, Leonardo provò in cucina alcune spezie come la curcuma e lo zafferano. La sua arguzia e il suo intelletto lo portarono a spaziare in più campi disegnando congegni e macchine per l’industria tessile, il settore edile e agricolo, solo per citarne alcuni, come ben si racconta al museo leonardiano situato a Vinci.

E che dire della pasta ripiena che in Lombardia trova il suo apice nei tradizionali tortelli di zucca, dalle origini antiche, simbolo delle tavole mantovane e frutto dell’unione con uno dei prodotti d’eccellenza del territorio, ossia la zucca mantovana dal sapore dolce e inconfondibile. Un tortello quello ripieno di zucca amato oggi in tutta Italia anche per l’alchimia perfetta dei vari ingredienti: oltre alla zucca, il ripieno contiene da tradizione amaretti, formaggio grana grattugiato, noce moscata grattugiata e mostarda di mele di Mantova. Ma in Lombardia, terra dalle tante anime culinarie, la pasta sposa anche il grano saraceno dando vita ai cosiddetti pizzoccheri, tipici della Valtellina, e conditi con verza, patate e formaggio. Uno dei miei ricordi d’infanzia è legato proprio al profumo dei pizzoccheri che avvolgeva la sala da pranzo non appena mia madre li portava in tavola. L’origine di questo piatto risale al XIV secolo, grazie proprio alla diffusione del grano saraceno che ne è l’ingrediente principale e Teglio, in provincia di Sondrio, fu il paese di origine dove da più di quattro secoli si coltiva questo tipo di grano.

La magia della pasta sta, infine, anche nella sua evoluzione sia in termini di ingredienti sia in termini di macchinari utilizzati per realizzarla. Si va dalla pasta integrale a quella a base di farro, lenticchie, dalla pasta di Kamut a quella di mais e di riso, dando al tempo stesso vita a nuove ricette, sperimentazioni in cucina e andando incontro ai nuovi gusti dei consumatori o alle esigenze di celiaci o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare al piacere di questo cibo. Di pari passo è cresciuta negli anni l’attenzione per il packaging sostenibile e il confezionamento di questo prodotto coinvolgendo anche la moda. Molteplici i macchinari creati nel corso degli anni e che hanno velocizzato la produzione di questo alimento, tra i più consumati in Italia. Secondo i dati elaborati da Unione Italiana Food e Ipo (*International Pasta Organisation*) l’Italia, oltre a essere leader nella produzione, è anche il Paese che ne mangia di più con 23 kg pro-capite all’anno precedendo la Tunisia con 17 kg e il Venezuela con 12 kg, per un totale di 1,3 milioni di tonnellate consumate nel 2022. Il 25% della pasta consumata nel mondo e il 75% consumata in Europa sono prodotti da un pastificio italiano. Numeri da record che ben sintetizzano la forza e la magia di un alimento senza età e senza tempo che unisce, nelle sue molteplici diversità e forme, la Penisola e che è apprezzato in tutto il mondo.