

L'ALIMENTO PER ECCELLENZA

La pasta, patrimonio culinario dell'Italia, è l'alimento per eccellenza, è l'alimento che ogni italiano ama mangiare, è molto versatile e può essere condita praticamente con qualsiasi cosa a seconda dei propri gusti, è perfetta per tutti.

La pasta, come tutto ciò che ci circonda, nel tempo ha avuto un'evoluzione; soprattutto grazie all'invenzione della macchina per la pasta che permise una grande produzione senza peccare nella qualità del prodotto, e anche grazie alla continua evoluzione delle ricette, soprattutto nel mondo gourmet, con rivisitazioni di ricette tradizionali.

Esistono infiniti tipi di pasta; i più diffusi sono la pasta al grano, all'uovo e quella integrale, ai legumi... essa può avere diverse forme, ed è da qui che nascono i formati di pasta, come possono essere gli spaghetti, le orecchiette, gli gnocchetti sardi, le penne, i rigatoni ecc... I formati di pasta spesso vengono relegati ad una ricetta; ad esempio le pennette all'arrabbiata o gli spaghetti alla carbonara.

Molte delle ricette utilizzate tutt'oggi per condire la pasta arrivano da un bisogno, quello di sfamare le famiglie, e la pasta per le sue caratteristiche alimentari e per il suo basso costo era già molto diffusa un secolo fa, da questo bisogno nascono alcune delle ricette più diffuse come la pasta aglio olio e peperoncino, cacio e pepe, la carbonara (probabilmente nata in America per sfamare i militari durante la guerra, si dice venisse preparata con la pancetta al posto del guanciale e anche con l'aggiunta della cipolla).

L'amore per la pasta è una cosa comune tra tutti gli italiani, e in ogni gruppo c'è sempre chi dice di saperla cucinare al meglio, chi la fa in un modo, chi in un altro, chi la cuoce molto, chi la lascia al dente... ed è interessante vedere come un semplice alimento riesca a tirare fuori discussioni e momenti veramente belli ed interessanti. La pasta è un alimento perfetto anche per gli sportivi, ricco di carboidrati e proteine ma anche di glutine, perciò per i celiaci ne è sconsigliato il consumo, ma da un po' di anni a questa parte la consapevolezza riguardo alla celiachia è cresciuta notevolmente, perciò ora viene prodotta anche la pasta senza glutine.

Nonostante la pasta si fosse diffusa così tanto per motivi economici ormai possiamo dire che è simbolo dell'Italia, e che è l'alimento, insieme alla pizza, più apprezzato da tutti gli Italiani.

MATTEO TARDO

Liceo Artistico "Munari", Vittorio Veneto (TV)