

LA PASTA: UNO DEI SIMBOLI DELL'ITALIA

Attilio Borda Bossana



La pasta simbolo della produzione italiana

Il 2019 sé stato l'anno della "pasta innovation" che ha registrato per i pastifici italiani maggiori investimenti in innovazione, ricerca e sviluppo; quella integrale ad esempio, ha visto così salire del 18 per cento i consumi. La pasta, uno dei simboli dell'Italia, genera il 3,5 per cento del fatturato dell'industria alimentare nazionale; la filiera coinvolge poco meno di 200 mila aziende agricole per una superficie di 1,28 milioni di ettari. I molini sono circa 350, mentre l'industria di trasformazione conta circa 120 impianti per un totale di 3,36 milioni di tonnellate di pasta prodotte all'anno, un quarto della produzione mondiale. Di queste, il 56,5 per cento è destinato alle esportazioni. Eppure solo il 68 per cento della pasta lavorata all'interno dei nostri confini contiene grano nazionale: il restante 32 per cento è ottenuto da frumento estero, prove-

niente per lo più da Francia, Usa, Kazakistan, Australia, Canada. Oggi su una produzione annua di 2 milioni e novecento tonnellate l'utilizzo nazionale è di un milione e 600 tonnellate con un consumo pro capite di 28 chilogrammi. Opportunamente l'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione culturale della Repubblica Italiana, ha dedicato alla pasta la monotematica cena Ecumenica di ottobre, celebrata contemporaneamente, in tutte le Delegazioni presenti in Italia e all'estero.

Quello tra la Sicilia e la pasta è uno storico legame che, sotto la dominazione araba, connaturò certamente l'Isola per un ruolo da protagonista nella diffusione, specie di quella fresca, in tutta Italia. Una tra le prime documentazioni è quella datata 1247 negli Atti di beatificazione di frate Guglielmo eremita di Scicli ove compare la

parola “maccaronēs”; e poi quella del 1279 che riporta la descrizione di un mercante genovese di un carico di macharoni probabilmente proveniente dalla Sicilia. All’Isola, seconda solo alla Puglia per superfici coltivate a grano duro, sono attribuite le prime testimonianze storiche di produzione di pasta secca a livello artigianale-industriale; già intorno all’anno 1154 infatti, secondo quanto tramandato dal libro di Ruggero “Kitab-Rugiar” , del geografo arabo Abū ‘Abd Allāh Muhammad ibn Muhammad ibn ‘Abd Allah ibn Idrīs al-Siqillī detto il Siciliano o anche Idrīsī o Al-Šarīf, presso Trabia nel palermitano, veniva segnalata una fabbrica di pasta, che gli arabi chiamavano itryah che significava “pasta fine tagliata a strisce filiformi”. Emilio Sereni ha condotto una interessante indagine a proposito del vocabolo trya che ricorre, sotto varie forme, in tutte le parlate del Mediterraneo arabo-cristiano. In un *Theatrum sanitatis*, adattamento latino, di un trattato di medicina e di igiene dello scienziato arabo-ispano Abdul Hasan al Muchtar, il vocabolo trij viene tradotto con “paste alimentari”. Al tria, aletria erano, nella Spagna saracena, una specie filiforme di “vermicelli”. E oggi, in arabo, itriya significa appunto “vermicelli”. La stessa parola – sostiene lo studioso- viene usata in siriano e in aramaico per indicare paste alimentari.

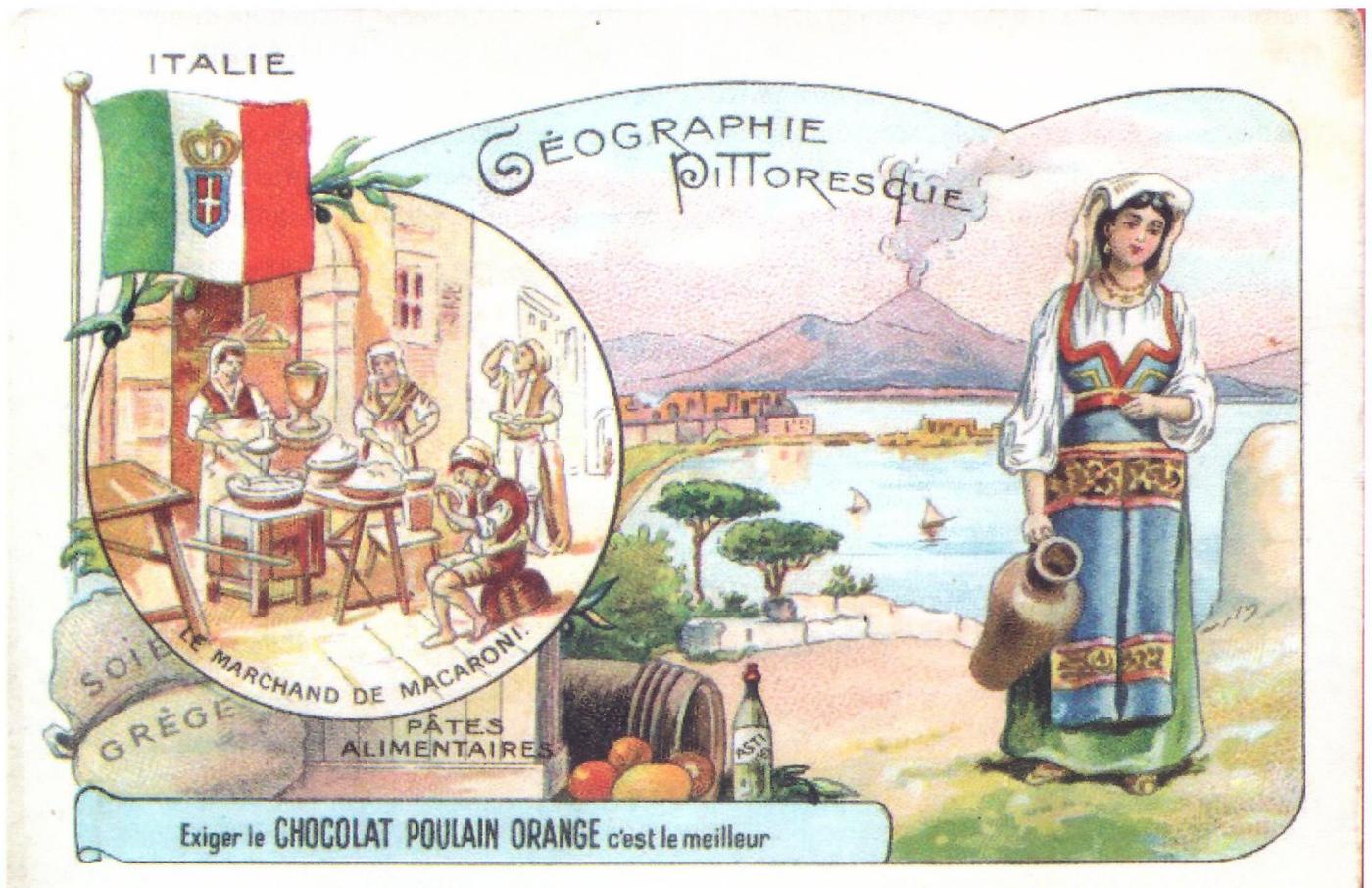
Una catalogazione pubblicata 130 anni fa dal medico-etnoantropologo siciliano Giuseppe Pitrè, registra la pasta a seconda che sia fatta “d’ar-

bitriu” cioè attraverso la strettoia di una trafila, da quella a “manu” o di casa. Quella rappresentazione del 1889 ancora oggi valida, è chiarificatrice dello “scrigno” di paste siciliane che talmente ricco di varietà ha sicuramente influenzato la produzione dei grandi pastifici industriali del Paese.

- Attiuppeddi, pasta non molto grossa, tagliata assai corta, comunemente conosciuta come maltagliati.
- Cannizzolu, maccherone grosso come un dito medio
- Capiddu d’ancilu, pasta lunga molto sottile
- Cavetuni, pasta a grossi e larghi anelli
- Fidillini, fili sottilissimi di pasta lunga, tondi e pieni
- Filatu, i vermicelli
- Filatu cu lu pirtuso, vermicelli bucati, spilloni o agoni bucati
- Gangi di vecchia, pasta tonda, ricurva e rigata, denti di cavallo
- Gnòcculi, morsoletti di pasta fatta a mano e cavata diversa dagli gnocchi continentali
- Jiritaletta, pasta di forma simile a spilloni bucati, che una volta uscita dai fori dello stampo veniva tagliata, chiamati anche avemaria o se più grossi patrinostu
- Lasagni, le classiche lasagne
- Lingua di pèssaru, pastina simile a chicchi di riso appiattito per minestrine in brodo, punti d’ago
- Maccaruncino, pasta lunga forata, meno grossa dei maccheroni napoletani, foratino
- Maccaruni, come quelli napoletani



Carta da confezione del Pastificio La Calabria di Siracusano e Scarfì, in attività a Messina nel '900



Figurina di cioccolattini francesi dedicata ai maccheroni

- Magghiati, come i maccheroni napoletani ma recisi come escono e un pò curvi, gambe di donna
- Orecchi di judeo, grossa pasta a forma di orecchi
- Pirticunedda, pastina per minestre, come palline da schioppo
- Sciabbò o scibbò, lasagne larghe e incannellate, pappardelle
- Spaghettu, fili di pasta lunghi, tondi e pieni più grossi degli spilloni, spaghetti
- Spizziddu, pastina quasi tonda a piccolissimi chicchi
- Stiddussi, per il brodo a foggia di stelline
- Tghiarini, lasagne strette, tagliolini
- Tria bastarda, pasta larga e tonda più grande dei capellini, agone, spillone
- Vampacuiscia, lasagne strette
- Virmiceddi, generica indicazione di pasta lunga, tonda e sottile
- Zitu' o maccaruni du zitu', grosso maccarone di dimensione inferiore al cannizzolu.

Dei maccaruni assimilati, nell'immaginario collettivo, al consumatore napoletano si ritrova traccia

di legame con il popolo siciliano quale "mancia maccaruna", già nel seicento con la descrizione di Ortensio Lando, umanista italiano nato intorno al 1510 che a proposito del siciliano scrive "E li mangia a stufatu o cu lu sucu di carne di maiale" e Vittorio Imbriani, ottocentesco studioso napoletano di letteratura popolare nel suo Canti popolari delle province meridionali, edito nel 1877, ne ricorda quelle parole " fra un mese (se i venti non ti fanno torto) giungerai nella ricca isola di Sicilia ed mangerai di quei maccheroni i quali hanno preso a nome del beatificatore.

Alcune delle paste descritte hanno forme che risalgono al XVI secolo e tracce bibliografiche sull'utilizzo alimentare si hanno anche in un testo del 1576 dal titolo "Informatione del pestifero, et contagioso morbo", in cui l'autore, il protomedico del Regno di Sicilia, Giovanni Filippo Ingrassia, scrive di "vivande di pasta come sono i vermicelli, taglierini, maccheroni et què che chi..."

In un altro testo Libro de Arte Coquinaria, del

cuoco e gastronomo italiano Martino de' Rossi (o Martino de Rubeis), meglio conosciuto come Mastro Martino, nato intorno al 1430 nel Ducato di Milano, si parla di maccheroni siciliani e di maccheroni alla genovese, ma realizzati, esplicitamente come pasta fresca. L'autore che lavorò a servizio di Francesco Sforza a Milano, poi nelle cucine Vaticane, e come cuoco personale del cardinale camerlengo Ludovico Trevisan si sofferma sulla loro fattura, avviata con farina di grano tenero acqua e bianco d'uovo e anticipando la metodologia per essicarli "in estate nel periodo di luna d'agosto" e cucinarli anche dopo "almeno tre anni".

La produzione di pasta secca nel messinese ebbe un grande sviluppo nell'ottocento per la presenza sul territorio della riviera ionica e di quella tirrenica di numerosi corsi d'acqua, le cosiddette fiumare, che favorirono la nascita di mulini per la macina e la lavorazione del frumento, fasi prepedeutiche all'ottenimento di farine e l'apparizione di pastifici.

Nel 1875 a Messina figuravano numerosi mulini a vapore tra cui Giovanni Romano a Ilice; Cuscina & C. Fratelli Ainis e Loteta e a Patti Marina, operava lo stabilimento industriale con mulino a vapore della ditta Alioto & C. mentre già dal 1868 operava come fabbrica di paste alimentari la Giuseppe Caleca & figlio a Patti marina come anche il pastificio Nunzio Caleca Ajello e figlio nel 1902 erano attivi pastifici a gas come Gaetano Ainis, Placido Lucà, La Vittoria di Pietro Vinci, La Calabria di Fernando Scafi e G.S. Puleio ed oltre 15 esercizi esercenti la vendita di "paste alimentari". Nel messinese sorsero così i pastifici: Pulejo, Soc. Pirrotto-Lo Presti-Zuccarello e Pirrotta-Ruggeri a S. Margherita, a Lardereria Superiore, D'Urso, a Mili Marina, Settineri tra gli anni '40-'60 alcuni pastifici messinesi: Costantino, Curcuruto, Vinci, Galletta, Merenza, Patania, Santoro, Settineri, Triolo, hanno prodotto una buona qualità di pasta apprezzata non solo dal mercato locale; il pastificio Unione a Ponte Gallo; fratelli de Grazia a Tarantonio uno tra i primi pastifici industriali in Sicilia; Puglisi di Milazzo.

Una leggenda antica e un proverbio moderno

Non un proverbio ma una leggenda quella legata alla cottura della pasta, indicata dal Pittrè nel suo Fiabe e leggende (pagg. 437-438) e raccontata da Fra' Francesco Pecora, cuoco del Convento de' Minimi di S. Francesco di Paola in Palermo. La frase Cu' la voli cotta, cu' la voli cruda, è entrata nell'uso comune in tutto il Paese, come proverbio per evidenziare la contrapposizione tra chi la vuole/vede in un modo e chi in un altro. Questa la narrazione del Pittrè

C'erano una volta in un convento molti frati; questi frati, quando scendevano a refettorio, non restavano mai contenti: perché la pasta a chi pareva non fatta, a chi sfatta. — «Frate Giovanni, sciamava uno; questa qui non è pasta: è colla da calzolaio.» — a Fra Giovanni, sclamava un altro; ma che maniera è queste corde di chitarra invece di fili di pasta? La stride sotto i denti I Pensateci bene, e non ci fate mangiare più di queste porcherie.» Codesta scena si ripeteva tutti i giorni, e il povero cuoco ne aveva le tasche piene. Un bel giorno che ti fa? Appena l'acqua della caldaia spicca il bollore, Fra Giovanni vi butta dentro una parte della pasta di tutta la Comunità; dopo un tratto, un'altra parte; da ultimo, tutto il rimanente. — ((Vedremo adesso — dice — come finirà,» Quando gli parve tempo tolse la caldaia dal fuoco, colò la pasta, racconciò e fece servire in tavola. Ma al primo boccone, apriti cielo! i frati presero a gridare, a schiamazzare che fu un vero casaldiauolo. Quando la tempesta s'acquetò un poco — e ci volle tutta la forza e l'autorità del p. Priore — costui fattosi venire innanzi Fra Giovanni gli fece una grande strapazzata; ma Fra Giovanni, senza scomporsi niente, rispose: — «Reverendissimo, io non so più che mi debba fare con questa benedetta Comunità, e co' Padri religiosi che han da mangiare. Cui la voli cotta e cui la voli cruda. Io, per contentare tutti, ho buttata la pasta in tre volte, così in ogni piatto ce n'è per tutti.