

## **Ah, Italia, pizza, pasta!**

di Roberta Occidente Lupo

Mi sono spesso chiesta perché, ogni qualvolta dicessi di essere italiana a persone di nazionalità diversa dalla mia, puntualmente la risposta fosse “Ah, Italia, pizza, pasta!”, con un tono di voce alto, ma felice, e la mano a tulipano, racchiudendo in quattro parole, intonate e mimate, i tipici clichés italiani. Io non ho mai avuto il dono della sintesi, quindi avrei sempre voluto aggiungerne altre per impreziosire l’immagine della mia nazione, come arte, storia, paesaggio, lingua, tradizioni, vino e per restare in tema, avrei elencato tutte le migliori ricette dei miei nonni. Mi limitavo, invece, a rispondere con un sorriso, lasciando intendere che l’Italia fosse solo mangiare carboidrati, perché mi sembrava quasi di sfatare l’immagine così lieta che avevano della dolce vita, tralasciando tutto il resto.

Questa minimizzazione forzata, banale e ripetitiva la trovo, però, un po’ offensiva. “Possibile che, quando si parla di Italia all’estero riviste e televisioni mostrino solo gente che mangia o cucina qualcosa, magari pasta o pizza? Oppure è solo il cibo a restare impresso?” mi chiedevo. Che nominassero la pizza non mi sorprendevo, in quanto è da tantissimo tempo, ormai, l’alimento che tutti devono provare quando arrivano nel nostro paese e, infatti, siamo abituati ai turisti che vogliono assaggiarla a tutti i costi - e come contraddirli - ma la pasta l’avevo sempre data per scontata; non mi aspettavo, dunque, che fosse menzionata tra le cose più rappresentative dell’Italia. Per me era tipica come tanti altri piatti, quindi perché nominarla al posto di un ossobuco alla milanese o di una pastiera napoletana, ad esempio. Forse perché la pasta ha origini più antiche, mentre la pizza ha fatto il suo boom molto più tardi? O perché, quando si ha una cosa costantemente sotto gli occhi, le si dà meno valore di quello che ha?

Sin dai tempi delle medie la pizza è stata il premio con cui festeggiare il weekend e la scusa per svuotare il salvadanaio. Se il sabato sera in pizzeria era l’evento più atteso della mia preadolescenza, perché rappresentava il breve momento di libertà che mi faceva sentire grande - seppure nella piazzetta sotto casa e con mia madre-setter sul balcone - la pasta cos’era per me?

Quando ero piccola mamma mi cucinava spesso le ruote, non so perché mi piacevano così tanto, visto che le faceva cuocere sempre troppo e mi si frantumavano nel piatto, perdendo la forma originale. A volte sceglieva le racchette da tennis, quelle forse reggevano di più la cottura (o era lei che le faceva al dente, perché me le ricordo un po’ callose). Qualche volta nonno comprava la pasta a forma di puffi o di dinosauri e, crescendo ho scoperto che la pasta poteva avere qualsiasi forma - addirittura esistevano i cazzilli<sup>1</sup> (non sono sicura dell’ufficialità del nome, ma li sentivo chiamare così) - ma anche colore e, solo in tarda età, ho appurato che i fusilli che compriamo al supermercato sono diversi dai fusilli napoletani, ma anche da quelli cilentani.

---

<sup>1</sup> Pasta di forma fallica.

Mi sono sempre piaciute le sagome più strane, meno convenzionali, anche se poi continuo a mangiare sempre lo stesso tipo: penne e tortiglioni per lo più e, quando ho voglia di cambiare, opto per gli gnocchetti sardi o le pipe.

Una volta ho visto un documentario in cui gli intervistati hanno detto di preferire la pasta rigata, perché, secondo loro, trattiene di più il sugo, ma gli chef hanno ribattuto, invece, che la liscia sarebbe migliore, perché ha una cottura più omogenea. Si vede che non sono chef, perché anche io sono del “team rigata”.

Diverse volte ho dovuto assistere, o addirittura contribuire, all’omicidio degli insettini della pasta, invasori di dispense, che mia madre torturava nell’acqua bollente per accertarsi che fossero morti prima di buttare il pacco.

Quanta ne abbiamo consumato mia sorella ed io per dar sfogo all’estro creativo: opere d’arte con collage di spaghetti e farfalle, design di gioielli con anellini e altra pasta mista dipinta, persino articoli sacri con braccialetti di tubetti ad uso rosario, commissionatici da zia Ciccina per le sue comari. Considerati quei tempi, ci credo che oggi ci sia la lotta allo spreco alimentare!

A casa la routine dei giorni feriali era pasta con la salsa di pomodoro, semplice e buona, ma anche molto ripetitiva. Ogni tanto avevo voglia di cambiare, ma poi quando mi si proponeva risotto o minestrone, mi mancava quella pasta rossa, gustosa, di sempre; era il nutrimento quotidiano di cui avevo bisogno, o forse a cui ero abituata dai tempi della placenta e anche se dopo un po’ mi stufava, il giorno in cui non c’era mi restava l’amaro in bocca. Ogni tanto, per variare, mia madre la condivideva con il pesto o con una salsa verde di spinaci frullati o con panna e prosciutto, ma con i pomodori pelati, passati e cotti, in effetti era tutta un’altra cosa. Eppure, ancora oggi non riesco a riprodurla identica alla sua e di papà, perché inspiegabilmente non ha lo stesso sapore, posso usare anche la stessa marca di pomodoro, stessa tecnica e tempi di cottura, ma non c’è verso di cucinarla in egual modo.

Preparare un piatto di pasta è semplice, ma è il dargli quel qualcosa in più che aumenta il grado di difficoltà: la cottura deve essere giusta, gli ingredienti per condirla devono essere freschi, saporiti, ben cucinati e soprattutto, pasta e condimento devono fare l’amore, ma si vede che, quando cucino io vanno in bianco!

Devo ammettere che la prima volta che provai a cucinare un piatto di pasta ero in Erasmus e non aspettai che l’acqua bollisse, la misi dentro direttamente, dimenticandomi di aspettare le bolle, sotto gli occhi scioccati del mio amico Adriano. Giuro che capitò solo una volta e dopo questa iniziazione alla pasta, anche io cominciai a fissare tutti i non italiani Erasmus fare cose che a noi, estranei a nuove culture, apparivano assurde, del tipo: cuocerla senza acqua, aggiungere olio in fase di cottura, non mettere il sale, lessarla nel bollitore del tè o ancora peggio, mangiarla con il ketchup e la maionese. Tra compaesani ci lanciavamo sguardi infuocati, a volte dubbiosi oppure di rassegnazione profonda, in segno di solidarietà e al contempo di estraniamento a queste tecniche eretiche di preparazione, sentendoci più uniti nella nostra italianità del saper fare la pasta, anche se magari nessuno di noi l’aveva fatta prima così tante volte e veramente sapevamo prepararci poco altro, ma dire di essere italiani significava incondizionatamente saper cucinare almeno un piatto di pasta e dovevamo

mantenere la reputazione, come se la cosa ci desse un certo tono. Adriano era convinto che il binomio italiano=cuoco avesse un che di sexy. Il mio amico Paolo, invece, mai fatto lo chef in vita sua, appena trasferito a Londra trovò lavoro in un ristorante come pasta chef. Lì scoprii un mestiere che prima ignoravo. All'estero sì, che danno importanza alle cose! Quando provammo, invece, a farla fresca per la prima volta, il risultato non fu eccellente, anzi, ma i nostri amici apprezzarono ugualmente l'impasto spesso che ne uscì, mentre io un po' meno il dolore alle braccia, che mi durò due giorni. Per la pasta fatta in casa ci vuole allenamento, come per gli sci: prima di andare in settimana bianca bisogna fare un minimo di preparazione atletica, se non si è abituati.

A contatto con altri connazionali mi si aprì un nuovo mondo fatto di pizzoccheri, bigoli, picci, conditi con verza e patate, sarde *in saor*<sup>2</sup> o ragù di ogni animale, prelibatezze a volte generosamente condivise, altre gelosamente custodite nel prezioso pacco delle meraviglie culinarie provenienti dalle nostre regioni di origine.

Quando iniziai a vivere sola, la pasta prese un altro sapore. Non era più il rassicurante piatto giornaliero sulla tavola ai tempi della scuola, piuttosto una fedele compagna nei momenti del bisogno: da quella col tonno o col pesto, unici, o quasi, mezzi di sopravvivenza dello studente fuori sede, agli spaghetti aglio, olio e peperoncino dell'una di notte giocando a carte con gli amici, dalla pastina in bianco quale rimedio ai malesseri gastrointestinali, a quegli gnocchi salvacena con lo stracchino della mia coinquilina Rosanna, finendo con la mia pasta post sbronza con le 5P: pasta, panna, piselli, pancetta e parmigiano. L'avevo chiamata così anche perché p sta per pesante e doveva asciugare tutto l'alcol nel corpo. Devo ammettere che anche la versione pesto-panna-tonno non era niente male (non sembrerebbe a dirsi, ma lo era davvero; forse dopo l'Erasmus non l'ho mai più rifatta per la fatica a digerirla). E quando ancora oggi invito persone a cena e mi domando "cosa cucino, però?" non faccio comunque un piatto di pasta?!

Ma come raccontare tutto questo a chi non l'ha vissuto? Il binomio Italia=pasta dovrebbe sottintendere gioco, condivisione, esperienza, ricordi, approccio alla cucina - si inizia sempre da lì - e appagamento, perché il senso di sazietà e la soddisfazione che lascia un bel piatto di pasta è insostituibile. Allora sì che l'Italia è pasta, e se qualcuno dovessi ridirmi "Ah, Italia, pizza, pasta!" mi sento di poter rispondere ancora con un fiero sorriso, senza troppi sensi di colpa nei confronti di tutto il meraviglioso resto.

---

<sup>2</sup> Ricetta veneta con le sarde.