

## **Il formato della pasta? “Famolo strano”**

Spaghetti, penne, fusilli, tortiglioni, farfalle, rigatoni. Negli innumerevoli sondaggi sui formati di pasta più comuni e più amati dagli italiani, questi tradizionali gioielli dalle differenti geometrie, che diventano “leccornie” in cucina, costituiscono immancabili presenze. Del resto, per l’italianissimo primo piatto cosa c’è di più iconico della scena di Alberto Sordi che, americaneggiando sulla sedia cavalcata dalla parte dello schienale, agguanta gli spaghetti fumanti esclamando: “Maccarone, m’hai provocato e io te distruggo”?

I miti restano tali. Eternamente incrollabili. Ma, al pari di tutti i patrimoni poetici e artistici, anche la cultura della pasta si evolve. E il cibo simbolo del capitale tricolore finisce per coniugare le secolari e pregiate tradizioni – strettamente legate alla storia, alla vocazione e alla specificità dei territori - con l’immensa creatività di casa nostra. E, soprattutto, con il gusto per l’innovazione.

Sono virtù applicate a proposte sempre più originali anche in questo settore.

Così le principali marche di pasta, nell’era del marketing sempre più strategico e martellante, rinnovano loghi e packaging. E non rinunciano a lanciare saltuariamente nuovi formati, che debbono però incontrare l’interesse del grande pubblico. È il caso, ad esempio, del pastificio La Molisana con i successi dello “Spaghetto quadrato” e del romantico “Rigacuore” progettato dal duo Luciana di Virgilio e Gianni Veneziano nel 2021; Voiello, nel 1983, si rivolse addirittura a Giorgetto Giugiaro per disegnare un prodotto denominato “Marille”, liscio all'esterno e rigato all'interno, oggi fuori produzione; Afeltra ha firmato celebri “Mezzelune”; Liguori ha lanciato i “Chifferini”, amati soprattutto dai bambini. Un elenco davvero infinito.

Se, dunque, i colossi del settore monopolizzano le vendite dei prodotti e dei formati più tradizionali, concedendosi qualche “distrazione”, i pastifici più piccoli e artigianali possono e tendono ad osare di più, mirando al pubblico cosiddetto di nicchia. Lo hanno fatto nel passato e continuano a farlo oggi.

Ecco, allora, che nelle vetrine e sugli scaffali dei punti vendita più originali fanno bella mostra di sé le forme eccentriche di pasta, ottenute anche replicando gli oggetti più inaspettati di tutti i giorni: emblematici i “Radiatori”, i “Cavatappi”, le “Fisarmoniche”, gli “Anelli”, le “Lanterne”, le “Gondole”.

Merita un approfondimento, a questo proposito, la storia degli “Imbutini”, pasta ideata da Flavia Valentini ad Ozzano dell’Emilia, in provincia di Bologna: è tale il successo che si rinnova a giugno una specifica sagra per onorare questo formato di pasta e destinare parte del ricavato alla pubblica assistenza locale.

Del resto, non c’è molto da stupirsi con la fantasia dei formati, ricordando che abbiamo fatto l’abitudine a quelli che, ad esempio, richiamano da decenni la flora e la fauna: dai “Gigli” alle “Margherite”, dalle “Foglie d’ulivo” alle “Farfalle”, dalle “Conchiglie” agli “Occhi di pernice”, dalle “Creste di gallo” fino alle “Lumache”. In tutte le estensioni: “Lumachine”, “Lumachette” e “Lumaconi”. Gli stessi “Bigoli” veneti deriverebbero dalla parola dialettale *bigàt* (bruco) o dal latino *bombyx* (baco), mentre le “Busiate” siciliane, che ricordano i fusilli, avrebbero origine dalla *busa*, termine dialettale che indica una pianta locale utilizzata per la trafilatura.

Le proposte fuori dall’ordinario sono guarnite anche da denominazioni bizzarre: esemplari gli “Stracci”, in fondo non lontani dai celebri “Trucioli” di Gualtiero Marchesi. Originali anche i “Cecamariti”, spaghetti tipici della Sabina, le “Mafaldine” in onore di Mafalda di Savoia, secondogenita di

Vittorio Emanuele III, le meridionali “Zite”, cioè “fidanzate”, piatto tipico dei pranzi nuziali. Realizzazioni provocatorie e goliardiche sono gli “Sconcigli” o i “Cazzetti” ad uso dei più burloni o per gli addii al nubolato.

A coronare il tutto l’arricchimento con colorazioni inusuali ottenute con il peperoncino, il pepe nero, il limone, l’arancia, la curcuma, il finocchietto, i funghi porcini, il nero di seppia, persino con il vino in tutte le gradazioni.

I risultati di queste chimeriche “correzioni” offrono un’intrigante e occasionale alternativa a quell’ottima pasta che finisce abitualmente in pentola. Perché il patrimonio della tradizione, in fondo, si costruisce giorno dopo giorno. Queste “varianti”, oltre ad esaltare il valore della pasta principalmente per i turisti, per i bambini e per i cultori del prodotto, garantisce quello strumento di socialità, tipico della pastasciutta, ma un po’ fuori dalle righe. Non a caso qualche formato, come le “Ruote pazze” dell’ultrasecolare pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie, in provincia di Lecce, richiama proprio un po’ di bonaria fantasticheria.

Qualche esempio di estro ai massimi livelli? A Gragnano, capitale indiscussa della pasta (con l’aureola Igp) e della fantasia, quasi tutti i pastifici aderenti al consorzio, ad esempio Faella e Gentile, presentano il formato “Vesuvio” che richiama la fumarola del vulcano, mentre il pastificio Di Martino include formati di pasta con le lettere dell’alfabeto, persino in una versione Barbie, ideale per avvicinare i più piccoli alla pasta (qualora ce ne fosse bisogno...). A queste latitudini è possibile apprezzare anche i “Fiori di Pasta” Cuomo, i “Cappelli dello chef”, i “Quattro soli di Capri”, la “Ruota dell’amicizia”, i “Cuori” e gli “Schiaffoni”, che deriverebbero dalla punizione inflitta da un pastaio all’errore di un giovane apprendista. La “Caccavella”, termine dialettale che richiama la pentola, prodotta dalla Fabbrica della Pasta di Gragnano, costituisce il formato di pasta monoporzione più grande

del mondo, con un peso netto compreso tra i trenta e i cinquanta grammi e un diametro di dieci centimetri.

Non meno inventivi gli artigiani della Toscana. Qui il pastificio Chelucci si è affidato alla fantasia dei ragazzi delle scuole medie e superiori della provincia di Pistoia per ottenere denominazioni originali come “Le Bugie”, in onore di Pinocchio, o i “San Giovanni da Pistoia”. Mentre il pastificio Fabbri di Greve in Chianti ha nel catalogo, addirittura dal 1955, il formato avveniristico “Disco volante”: deriverebbe da uno strano fenomeno nei cieli avvistato il 27 ottobre 1954 a Firenze durante una partita di calcio. Anche se precedente letteratura associa all’origine del prodotto un avvistamento di nove Ufo nel 1947 da parte del pilota americano Kenneth Arnold. Vecchio e nuovo, eterna convivenza.

Pure in Piemonte non si scherza. O forse sì. Il pastificio Langhe di Grinzane Cavour si è specializzato con la linea “Natura Amica” sia nella proposta di formati originali (spicca la “Monnezzaglia” ai cinque sapori) sia nella colorazione della pasta addirittura “personalizzabile”, vero e proprio pantone culinario.

In Basilicata il pastificio Quagliara propone il formato “Roccia” allineato al territorio lucano.

Una pasta a forma di animali, per la gioia dei più piccoli, è prodotta nel Nordest: ad esempio dal pastificio Felicetti di Predazzo (Trento) o dal pastificio Dalla Costa di Castelminio (Treviso), che elabora il prodotto primario anche a forma di monumenti (Duomo di Milano, Colosseo, Basilica di San Pietro), di dinosauri e dei personaggi di Walt Disney.

Tutto ciò dimostra come il patrimonio delle paste, le cui origini si perdono nella notte dei tempi, sia strettamente correlato alla storia umana in tutte le sue articolazioni, all’ambiente, alle nostre

attività, agli strumenti d'uso quotidiano. Compresa l'immane geniale del "made in Italy" che lascia anche segni concreti.