

LA CULTURA DELLA PASTA

UNA RISORSA IN PIU' PER LA SOSTENIBILITA' E LA CRESCITA ECONOMICA



Introduzione

C'è un crescente interesse anche nelle regioni mediterranee per un'agricoltura conservativa (CA) che concorra ad affrontare i problemi del cambiamento climatico e del deterioramento del suolo. La novità di questa prospettiva riguarda indirettamente anche la pasta e risiede nella sostenibilità della filiera, dalla materia prima (il chicco di grano duro) al



prodotto pronto per la vendita (spaghetti, penne e quant'altro risieda nella nostra cultura e nell'immaginario non solo gastronomico soprattutto italiano).

Lo proposta

Uno studio è stato recentemente realizzato dall'Istituto Nazionale di Agronomia della Tunisia in collaborazione con la 'University of Carthage' di Tunisi e altri enti di settore sulla CA a lungo termine, utilizzando e

monitorando per due anni (2009/2010) due varietà di grano duro (*in Mater.*). Si è cercato in particolare di indagare l'impatto di due sistemi alternativi di gestione del suolo, quello tradizionale e quello conservativo, per comprenderne appieno gli effetti della lavorazione convenzionale (CT) e conservativa (CA) sulla qualità del grano, anche per produrre pasta.

Sul presupposto valutativo finale della consistenza dell'impasto e della qualità del prodotto pasta di semola di grano duro, due varietà di grano duro tunisino (Karim e Monastir) sono insomma state testate nel detto esperimento.

I risultati della sperimentazione

La ricerca ha mostrato come la tecnica di coltivazione prescelta abbia avuto un impatto



significativo sulla qualità del grano in entrambi gli anni in termini di contenuto proteico e di glutine umido, che erano, rispettivamente, inferiori sotto CA in anno umido (cioè a regime di irrigazione abbondante, 11,92% vs. 11,15% per il contenuto proteico e 18,75% vs. 17,68% per il glutine umido), ma addirittura superiori in anno secco (15,70% contro 14,42 ± 0,94% per il contenuto proteico e 26,00% contro 23,20% per il glutine umido).

Questi risultati hanno, a loro volta, influenzato la qualità dell'impasto di semola e acqua e la *texture* della pasta (elasticità, masticabilità e coesione, ecc.), migliorando i tempi di cottura, con minore perdita di cottura e indice di assorbimento dell'acqua.

In termini di fattore varietà (V), la *Karim*, nell'annata secca, presentava un contenuto proteico più elevato determinando una migliore qualità dell'impasto rispetto alla varietà *Monastir* e una riduzione del tempo di cottura della pasta. Inoltre,



l'indice di giallo della pasta (b^*) da cereali coltivati in CA è sempre stato superiore a quello del sistema CT (23,99 contro 19,72% e 25,24 contro 22,19% rispettivamente nel 2019 e nel 2020).

In conclusione, l'agricoltura conservativa a lungo termine può essere una soluzione cruciale nella stagione secca e a certe latitudini per promuovere la qualità degli alimenti e raggiungere gli obiettivi di un'agricoltura più sostenibile.

La Tunisia e il grano

La produzione di grano in Tunisia riveste un ruolo significativo anche dal punto di vista culturale. Storicamente, la Tunisia è stata un importante produttore di cereali sin dall'epoca romana, quando l'economia dell'Africa romana si basava principalmente sulla produzione di olio e grano. La coltivazione del grano è profondamente radicata nelle tradizioni agricole tunisine. Nelle regioni settentrionali del paese, come le colline di Lansarin e Gaffaya, si coltivano antiche varietà di grano duro, tra cui il *mahamoudi*. Queste varietà sono apprezzate per il loro valore nutrizionale e la resistenza alle condizioni climatiche locali.

La terminologia legata alla coltivazione del grano è presente nel dialetto arabo tunisino, riflettendo così l'importanza di questa coltura nella vita quotidiana



e nelle pratiche agricole tradizionali. I termini specifici per indicare le diverse fasi della coltivazione, gli strumenti principali utilizzati e le varietà di grano sono infatti parte integrante del lessico locale, evidenziando l'interconnessione tra lingua e agricoltura nella cultura tunisina. La produzione di grano ha influenzato inoltre la gastronomia locale, con piatti e prodotti tradizionali come il *couscous*, che utilizzano il grano come ingrediente principale, oltre a poter propiziare l'importante consumo di pasta da parte dei Tunisini, attualmente attestato a 17 kg per anno a persona, secondi rispetto agli Italiani, per fare un raffronto con i primi produttori e consumatori di pasta al mondo con circa 24 kg annui *pro*

capite. Questa interazione tra agricoltura, lingua e cultura sottolinea dunque l'importanza del grano nella definizione dell'identità culturale tunisina. Il grano riveste insomma un ruolo di primo piano anche nell'economia attuale della Tunisia, sia per il suo impatto sull'agricoltura che per la sicurezza alimentare del paese. E negli ultimi anni la produzione e il consumo di grano hanno registrato variazioni significative, influenzando il resto dell'economia nazionale, che ricordiamo essere in via di sviluppo (dati Pil *pro capite* al 2024 alla mano, 3.964 \$).

Le tendenze recenti della produzione di grano

Nello specifico della produzione, ciò che ci caratterizza nell'insegnamento delle materie economiche e commerciali ci fa osservare che nel 2018, la Tunisia ha prodotto circa 1,5 milioni di tonnellate di grano.

Tuttavia, negli anni successivi, la superficie seminata a grano ha registrato fluttuazioni. Nel 2023/24, l'area seminata a grano è diminuita a 620.000 ettari, di cui 550.000 ettari destinati al grano duro e 70.000 ettari al grano tenero. Nel 2024/25, si è osservata un'ulteriore riduzione a 566.000 ettari, con 514.000 ettari per il grano duro e 52.000 ettari per il grano tenero.

Nonostante la diminuzione dell'area seminata, le condizioni climatiche favorevoli, con più piogge invernali, hanno portato a una previsione di produzione di grano di 1,25 milioni di tonnellate per il 2024/25.

Per converso in Italia abbiamo un'area agricola destinata a grano di 1,398,098 ettari (ISTAT, 2016), con circa 3.86 milioni di tonnellate di grano duro prodotte nel 2019 (dati ISMEA,

2021), comunque non sufficienti a coprire il fabbisogno nazionale per la produzione di pasta, tra quella destinata al consumo interno e quelle destinata all'export.



Il consumo e le importazioni

Il consumo di grano in Tunisia è in costante aumento, con una crescita media annua del 2%. Nell'anno 2024/25, si prevede un consumo totale di 2,89 milioni di tonnellate di grano.

Per soddisfare la domanda interna e mantenere adeguati livelli di scorte, si stima che le importazioni di grano raggiungeranno 1,8 milioni di tonnellate nello stesso periodo.

L'impatto economico

Con il settore agricolo il grano contribuisce al 10,1% del Prodotto Interno Lordo (PIL) della Tunisia. Esso rappresenta quindi una componente chiave di questo settore, influenzando sia l'occupazione rurale che la stabilità dei prezzi alimentari.

Le variazioni nella produzione di grano possono avere ripercussioni significative sull'economia nazionale, influenzando la bilancia commerciale e la sicurezza alimentare. In sintesi, il grano svolge un ruolo cruciale nell'economia tunisina, con dinamiche di produzione e consumo che richiedono una gestione attenta per garantire il sostentamento economico ed alimentare del paese.

I principali flussi della produzione di pasta

Il continente africano produce il 14% della pasta al mondo e la Tunisia ha di certo le potenzialità per concorrere in modo sempre più significativo a questo dato, tanto più potendosi avvalere della vicinanza all'Italia che, ricordiamolo, produce dal 23 al 25% della pasta del globo terracqueo, e che detiene ancora un primato non solo simbolico in termini di *know how* e di soluzioni tecnologiche per i pastifici artigianali e industriali.



Giusto per completezza del dato, l'Europa UE produce il 30% della pasta mondiale, l'Europa non-UE il 18%, l'Europa geografica nella sua

interezza il 48%, l'America Latina il 18%, seguita per l'appunto dall'Africa, il Nord America ne produce il 13% e l'Asia il 7%.

Sul piano dei consumi di pasta, a parte Italia e Tunisia ai primi due posti, rimarchevole è anche il livello dei consumi annuali per persona in Venezuela (15 kg), Grecia (intorno a 12 kg), Cile (9.5 kg), Perù (9.3 kg), Stati Uniti (8.8 kg), Argentina (8.6 kg), Iran (8.5 kg).

Dunque la pasta è un (..) 'cibo del mondo', davvero universale, come già ricordava Vincenzo Agnesi.

Cenni sulla storia della pasta

Il termine pasta deriva dal Greco antico, con derivazione semantica del verbo *pàssein* che significa impastare. Altro significato che origina da questi antichi saperi

è quello di *laganon*, in Latino divenuto poi *lagana* e trasformato nel termine ancora in uso di lasagna per indicare sostanzialmente i maltagliati della tradizione contadina. Questa sembrerebbe la ricostruzione più accreditata dagli storici della pasta e della pastificazione, che come altre attività produttive ha comunque un'origine mediterranea e poi trasmigra in Italia attraverso la Magna Grecia e il mondo arabo.

In realtà fin dal neolitico l'uomo aveva cominciato a coltivare i cereali avendo scoperto la miscela di grano macinato e acqua, da cuocere poi in maniera rudimentale o seccare al sole per poterla mantenere a lungo commestibile. Le tracce della pasta diffuse in tutto il continente euroasiatico ne fanno comunque un cibo universale. L'adozione di questo alimento come base della alimentazione di un popolo è però avvenuta in Italia come in nessun altro posto del mondo, eccetto la Cina forse, che ha sviluppato un proprio filone culturale della pasta, non collegato però a quello mediterraneo.

La pasta come alimento diffuso della cucina domestica comincia a circolare con tale nome nel Medioevo, secondo le poche testimonianze che abbiamo di questi albori della nostra gastronomia (cfr. quel che riporta il geografo arabo *El Idrisi* sulla cultura della pasta del XII secolo e l'importante storia produttiva del paese di Trabia in Sicilia). Nonostante l'alimento in questione sia lo stesso in diverse aree geografiche e culturali, l'interpretazione a livello culinario non è stata affatto la stessa. Anzi diverse ricette, diverse tecniche di cottura e strumenti per la lavorazione e preparazione sono andati diffondendosi nel tempo e ancora oggi.

Anche le materie prime si sono differenziate, pur dalla comune matrice di farine vegetali, esse hanno via via variato dalle semole di grano, di altri cereali fino alle farine di patate o soia.

Possiamo inoltre notare importanti differenze nella forma e nel modo di utilizzo della pasta. Essa è accompagnata inizialmente dal solo formaggio grattugiato nella tradizione dei maccheronari napoletani che, abbandonata nel '700 la 'cultura di foglia' in favore della pasta, non tardarono ad abbinarla anche con verdure e in seguito con la salsa di pomodoro, quando nella tradizione europea e asiatica essa era per lo più unita a zuppe o brodi.

L'essiccazione e la bollitura della pasta furono quindi vere e proprie scoperte che nel Medioevo consentirono di dare il via alla tradizione di questo alimento. La pasta conservava cioè, anche a distanza di tempo e con la cottura la sua gradevole consistenza e gusto, oggi si direbbe la sua texture, divenendo 'architettura per il palato'. Inoltre, una volta essiccata, la pasta avrebbe potuto essere preparata in poco tempo, il che non induce però gli studiosi ad accreditare la primazia delle tribù nomadi arabe nella adozione di questo alimento, che comunque presupponeva una civiltà contadina e stanziale coltivatrice di grano. La facilità di consumo della pasta ne favorì però una rapida diffusione, per esempio come alimento da cambusa per i



naviganti o per le truppe di stanza per più tempo in aree geografiche diverse. Ma non c'è dubbio che l'origine dell'alimento e dei suoi usi è da collocarsi comunque alle nostre latitudini mediterranee. La popolarità di questo alimento fece nascere varie forme originali e fantasiose e la formatura prende corpo in maniere sempre più sofisticate e tecnologiche.

Tra le varie testimonianze in questo genere di repertorio, piace ricordare il quattrocentesco 'Libro De Arte Coquinaria' di Martino da Como, detto Maestro Martino, (su cui cfr. Accademia Barilla) ove si trovano le prime indicazioni tecniche per la preparazione dei 'vermicelli' e 'maccaroni romaneschi'. E' poi l'erudito culinario fiorentino Giovanni del Turco che, a dispetto di una tendenza mitteleuropea, comunque mai appartenuta all'Italia meridionale, a preparare la pasta 'scotta', comincia a metà del '500 a consigliare una cottura più breve che lasci i maccheroni "più intirizzati e sodi".

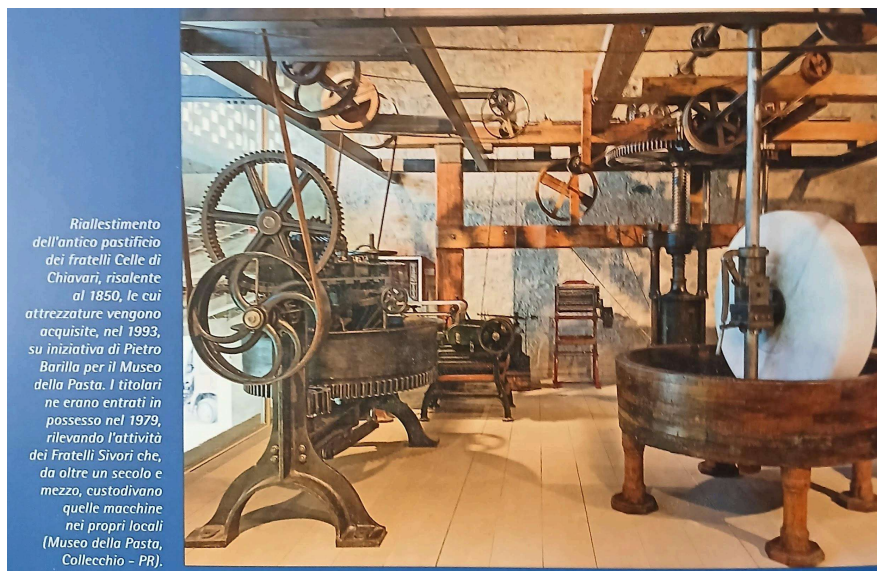
Alla fine del XVI secolo comparvero a Gragnano e a Torre Annunziata, nel napoletano, i primi pastifici artigianali a conduzione familiare (si veda in



proposito Il 'Museo della pasta Cuomo'), per lo più là dove, nel napoletano, e in seguito anche in quel di Genova, le particolari condizioni climatiche favorivano

un'ottima lavorazione della pasta. L'aria umida dei monti Lattari, per esempio, favoriva una migliore essiccazione, soprattutto nella fase del procedimento cosiddetta del 'rinvenimento', quando la pasta era stivata nei locali più bassi dove doveva reidratarsi dopo il primo 'incartamento' per poi seguire, in altri locali più elevati dei vecchi pastifici, la sua giusta essiccazione definitiva.

La produzione della pasta, in particolare dei 'maccheroni', rese famosa nel mondo Gragnano, che nell'ottocento conobbe la sua epoca d'oro. La via Roma e il quadrivio che la chiude, il cosiddetto 'trivione' dove troviamo ancora oggi lo storico pastificio



Riallestimento dell'antico pastificio dei fratelli Cella di Chiavari, risalente al 1850, le cui attrezzature vengono acquisite, nel 1993, su iniziativa di Pietro Barilla per il Museo della Pasta. I titolari ne erano entrati in possesso nel 1979, rilevando l'attività dei Fratelli Sivori che, da oltre un secolo e mezzo, custodivano quelle macchine nei propri locali (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

Afeltra, diventarono il centro economico della città, dove i maccheroni erano stesi all'aperto ad essiccare al sole.

I primi macchinari avviarono nel '700 e

perfezionarono nell'800 l'industrializzazione del maccherone. Il cosiddetto 'ingegno era un torchio rudimentale a vite, e con esso altre innovazioni furono introdotte in tutte le fasi di lavorazione, come le impastatrici, le gramole di vario tipo, le tagliapenne, macchinari funzionanti inizialmente a energia umana o animale, ma poi le presse a vapore e solo in seguito ad elettricità (si veda anche dal sito del Museo del ricostituendo Museo della Pasta della Fondazione Agnesi, e altri musei

aziendali di particolare interesse come per esempio quello presso il pastificio toscano Fabianelli, oltre alla già citata Corte di Giarola), e quant'altro potesse propiziare una disposizione in serie collegata dei macchinari delle varie fasi (si veda l'importantissima invenzione di Braibanti che unì in unico processo e macchina l'impastamento, la gramolazione e la trafilatura), e poi l'essiccazione automatizzata del prodotto, innovazione cui si arriverà però diverso tempo dopo, comunque nella seconda metà degli anni '40 del '900.

Con la prima automazione e industrializzazione il costo della pasta diminuì, grazie anche all'intervento delle 'corporazioni' dei produttori che avevano dettato, fin dal '500, le principali regole sui mercati del prodotto e delle materie prime. La pasta era via via divenuta così accessibile anche al popolo meno ricco che fino ad allora era stato privato di quello che era un cibo di lusso, e sinonimo di raffinatezza anche all'estero (da cui il significato traslato dell'espressione 'maccherone italiano' per indicare persona raffinata appunto). Diviene insomma uno dei primi beni di consumo di massa. La produzione aumentò ulteriormente dopo l'unità d'Italia, con l'apertura dei pastifici gragnanesi ai mercati delle grandi città italiane come Torino, Firenze e Milano, Genova.

Quest'ultima da iniziale importatrice dal napoletano, divenne poi, insieme a Napoli e ad alcune aree siciliane e abruzzesi, una delle città principali





Il connubio tra la pasta e il nostro Paese è testimoniato anche dall'espressione "spaghetti western", coniata negli anni Sessanta proprio negli Usa per riferirsi ai film western di produzione italiana, che ebbero nel regista Sergio Leone il più grande maestro. E poiché un elenco di film italiani in cui un piatto di pasta diventa protagonista di qualche scena memorabile risulterebbe certamente incompleto, concludiamo con una tenera immagine che ci arriva d'oltreoceano, quella del film d'animazione Disney "Lilli e il vagabondo": i due cagnolini del titolo si innamorano durante una cena di spaghetti.

La locandina del film "Un americano a Roma", diretto nel 1954 da Steno e interpretato da Alberto Sordi, che nella pellicola riveste il ruolo di Nando Moriconi, personaggio che tenta disperatamente - e in modo maldesto - di imitare quello che crede essere lo stile di vita, l'abbigliamento e l'alimentazione dell'americano medio.

protagoniste nel commercio anche all'estero del prodotto, oltre che del consumo interno e della produzione sempre più di tipo industrializzato. Ma la prima metà del '900 segnò una pesante battuta di arresto per i pastifici italiani, nonostante la connotazione folcloristica del prodotto, principalmente per fattori economici connesse alle vicende storiche europee che risentono pesantemente delle guerre. In questa fase emerge la manifattura americana, in particolare degli Stati

Uniti d'America, ove un importante capitolo viene scritto sul piano



dell'industrializzazione dei processi produttivi legati soprattutto all'impacchettamento e al marketing del prodotto. E' solo negli anni '70/80 che l'Italia si riappropria della leadership produttiva e dell'export della

pasta di semola di grano duro, dettando ancora più saldamente le regole della manifattura e del gusto della pasta, superando certe pratiche legate alla colorazione del prodotto e ripristinando in chiave industriale alcuni processi di tipo

artigianale come la trafilazione al bronzo, la lenta essiccazione e l'utilizzo di materie prime di particolare qualità come i grani antichi, primo fra tutti l'autoctona qualità del grano Senatore Cappelli.

STATISTICA DELL'INTERVISTA

Alcune interviste riguardanti la cultura della pasta, realizzate nella nostra scuola, nella modalità del focus group, e con un campione rappresentativo di una classe di circa trenta studenti, hanno posto al centro in particolare le seguenti domande:

1. Preferisci la pasta o il riso?
2. Quante volte a settimana consumi della pasta?
3. Quale formato di pasta preferisci (lunga/corta)?
4. Hai mai mangiato pasta all'estero?
5. Secondo la tua opinione la pasta deve rimanere un prodotto italiano? perchè?

Abbiamo ottenuto i seguenti RISULTATI:

1. Il 75% degli studenti e docenti preferisce consumare la pasta rispetto al riso
2. La pasta viene consumata in media 3 volte a settimana



3. Il 50% del campione preferisce la pasta lunga (a riconferma della tendenza in crescita di questo dato anche al centro e nord Italia)

4. Il 65% delle persone intervistate ha mangiato pasta all'estero (che riterremmo indice di diffusione della cultura del prodotto anche all'estero)

5. l'80% delle persone ritiene che la pasta deve rimanere un prodotto Italiano in quanto ritiene che sia un simbolo che caratterizza il nostro paese (con maggiore propensione all'export anche culturale che non alla fusione della nostra cultura in altri contesti).

In conclusione "abbiamo stabilito" che la pasta, tratto saliente del *Made in Italy* e della nostra cultura, non deve cambiare, il tutto non senza un po' di gelosia per le nostre tradizioni locali. Ma questo non impedisce di seguire nuovi filoni di collaborazione internazionale legati all'innovazione per la sostenibilità e la crescita economica.

Materiali

- Articolo scientifico dal titolo 'Influence of Conservation Agriculture on Durum Wheat Grain, Dough Texture Profile and Pasta Quality in a Mediterranean Region', di Imene Kerbouai e al., in *Agriculture* 2023, 13, 909, <https://doi.org/10.3390/agriculture13040908>
- Dalla rete: Wikipedia, YouTube content marketing sites dei principali pastifici (Barilla, De Cecco, Felicetti, Granoro, Molisana, ecc.), e altri siti, Musei ufficiali,



di

Archivi e raccolte promossi dai produttori di pasta e amministrazioni locali;
Rilevazione dati ed elaborazioni statistiche dai principali server ed enti di statistica nazionali e europei: Eurostat, Istat, Ismea, biblioteche online in open access.

- Libro di riferimento per alcune immagini riprodotte nel testo (*da p. 12 a 13*), in *open access* anche dai materiali del sito della Fondazione Vincenzo Agnesi, *Valerio Bigano, Pasta. Il primo d'Italia*.
- Testi a riferimento culturale più ampio: *Silvano Serventi e Françoise Sabban, La Pasta. Storia e cultura di un cibo universale, Ed. La Terza*; *Alberto De Bernardi, Il Paese dei maccheroni, Storia sociale della pasta, Ed. Donzelli*.
- *Questo articolo a cura del Prof. Biagio Lecce (Scienze Giuridiche ed Economiche), dal titolo **'La Cultura della Pasta. Una risorsa in più per la sostenibilità e la crescita economica'** è stato redatto insieme agli studenti della V A e IV Amministrazione Finanza e Marketing dell'I.I.S. Margherita Hack di Morlupo (RM), sede di Rignano Flaminio per concorrere al Premio del Museo Nazionale delle Paste Alimentari XXV Edizione - 2025, contest dal tema **'Io sono Pasta. Patrimonio della cucina italiana'**, categoria **'Istruzione ed Educazione'**, tipologia di Testi, articoli/ricerche sul prodotto pasta.*

Rignano Flaminio 22 febbraio 2025