

L'INTERVISTA DEL LUNEDÌ

di GINO DATO

Un viaggio lungo... quanto gli spaghetti

Massimo Montanari: la loro storia ci ricorda chi siamo

Nei giorni dell'abbondanza e della festa, di ricche tavole imbandite, ripensiamo alle origini e all'identità. Che anche nell'alimentazione hanno colori, odori, sapori: il piatto di spaghetti al pomodoro. Che ci ricorda chi siamo e da dove veniamo. Ne parliamo con Massimo Montanari, docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Uni-

versità di Bologna. Nella sua ricca produzione di una storia della cucina e dell'alimentazione, l'ultimo arrivato è il

gini ai nostri giorni.

«Prime avvisaglie nel Medio Oriente antico, le terre in cui nasce la rivoluzione agricola (e con essa la cultura del grano). Presenza sporadica nel mondo greco e romano, dove la pasta (solo fresca) è un ingrediente per varie ricette, ma non ha un "suo" spazio autonomo nel sistema gastronomico. Esempi di pasta di lungo formato (anche secca) nella Persia del primo millennio. Testimonianze anche nella cultura ebraica. Nel VII secolo, con la conquista islamica dell'impero persiano, la pratica viene assimilata dalla cultura araba, con una particolare attenzione alla pasta secca di lungo formato. Arrivano gli arabi, che introducono questa pratica in Sicilia, dopo averla occupata nel IX secolo».

In Sicilia avviene il miracolo...

«Qui si incrociano tradizioni diverse... quella araba, quella ebraica, quella romana, quella greca, che trovano suoli e clima adatto alla nascita di una vera industria della pasta, la prima della storia, testimoniata nel XII secolo, che controlla produzione, molitura, fabbricazione e vendita della pasta, commercializzazione su ampia scala in tutto il Mediterraneo. Nei secoli successivi, mentre il mondo arabo abbandona la pasta, il modello siciliano si allarga a tutta l'Italia, soprattutto nelle regioni marittime: Liguria, Sardegna, Campania, Puglia... La pasta secca però non è ancora un piatto "centrale" nella dieta quotidiana: lo diventa solo nel XVII secolo, a Napoli, quando la crisi degli approvvigionamenti alimentari (e la diffusione di macchine come la gramola e la trafilata) consentono di produrre pasta a costo più contenuto, rendendola per la prima volta un piatto popolare. Nel XIX secolo (quando la pasta, fino ad allora condita regolarmente con burro e formaggio, comincia a incontrare la salsa di pomodoro) il modello napoletano conquista a poco a poco l'Italia».

A quali fattori dobbiamo la diffusione della pasta?

«Economici: costa poco. Nutrizionali: ol-

tre a riempire e sfamare, è un cibo quasi completo. Sociali: la povertà, nella storia alimentare italiana soprattutto recente, di prodotti altrettanto nutrienti e la carenza di carne per la massa della popolazione. Gastronomici: si adatta bene a qualsiasi compagnia e a qualsiasi condimento, è "friendly". Tecnici: è facile da preparare. Aggiungo che una incredibile fantasia ha moltiplicato nel tempo i formati moltiplicandoli fino all'inverosimile, rendendo variato l'oggetto, divertente l'approccio visivo e tattile».

La pasta e gli spaghetti sono stati, dal paese di Bengodi al film Misericordia e nobiltà, per fare degli esempi, l'emblema del benessere, dell'abbondanza, della sazietà? Con cosa si identificano nell'immaginario collettivo?

«Ai tempi di Boccaccio, il paese di Bengodi trabocca di "maccheroni e ravioli", ma non è vera pasta. A quel tempo con la parola "maccheroni" si intende parlare di gnocchi, impasti di pane (ovviamente non patate, che non esistevano ancora) con vari ingredienti; e i "ravioli" sono polpettine. Solo più tardi, verso la fine del Medioevo e gli inizi dell'Età moderna, queste parole cominceranno a descrivere oggetti come quelli che conosciamo oggi. Ma il mito della pancia piena continuerà: polpette o gnocchi, lasagne o maccheroni, si desidera ciò che nella quotidianità manca: certezza di cibo, abbondanza, benessere. Per questo l'aggettivo "grasso", che oggi ci impaurisce, storicamente ha valori solo positivi, e viene usato per definire gruppi sociali (il "popolo grasso" cioè benestante e ricco) o città come Bologna, definite "grasse" perché ricche e felici - almeno nell'immaginario collettivo».

La più bizzarra ricetta di pasta o di spaghetti che abbia conosciuto o provato...

«Spaghetti alla carbonara con panna acida. Non l'ho provata, ma in un libro di interviste ad alcuni immigrati dell'Est europeo ho letto di un signore che, nel suo felice incontro con la cucina italiana e con la pasta, sente una sola mancanza e cioè il

saggio *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (Laterza, pp. 120, euro 9).

Gli spaghetti durante le feste natalizie e di fine anno... sono scomparsi, o sbaglio? Perché?

«Francamente non conosco usi conviviali natalizi con gli spaghetti protagonisti. Credo che ciò dipenda dal fatto che gli spaghetti non sono mai stati un piatto festivo. Al contrario, hanno avuto fortuna come piatto "povero", di sussistenza quotidiana. Hanno conosciuto, certo, anche promozioni nell'alta cucina e ricette trionfali, ma la loro identità popolare ha sempre avuto la meglio. E le immagini, quando si parla di cibo come di qualsiasi altra cosa, hanno un'importanza fondamentale nell'orientare le scelte».

Descriva sinteticamente, come su un map-pamondo, il viaggio della pasta dalle ori-

sapore acido che contraddistingue la sua cucina di casa. Ma questa bizzarria è un segno di libertà, e credo che la cucina sia sempre il regno della libertà, della sperimentazione, degli incontri fortuiti che possono (se piacciono a molti) diventare nuove tradizioni. Pensiamo ancora alla salsa di pomodoro, oggi imperante, che è arrivata nelle nostre cucine solo durante l'Ottocento...».

Alla luce della storia degli spaghetti al pomodoro possiamo definire che cosa sono le origini e che cosa le identità?

«È molto semplice. Le origini sono l'inizio di una storia, l'identità un punto di arrivo, quello che siamo diventati. Non perché quelle origini necessariamente dovessero produrre quella identità, ma perché tanti incontri, tanti incroci, tante esperienze hanno prodotto quel risultato, un'identità prodotta dalla storia, sempre mutevole. Scavando nella storia, ricercando le "nostre" origini in realtà non troviamo mai noi stessi, ma altri, diversi luoghi e culture».

IL MITO DELLE ORIGINI

Nel saggio laterziano lo storico racconta un piatto semplice e la sua avventura



MASSIMO MONTANARI Il docente di Storia Medievale e Storia dell'alimentazione dell'Università di Bologna è autore del libro «Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro», edito da **Laterza**. Vi si leggono tutte le lunghe vicende di un piatto che ha una storia avventurosa, tra Oriente e Occidente



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

039518