

Spaghetti al pomodoro? Un piatto tutto emigrante

Che c'è di più semplice di un piatto di spaghetti al pomodoro? E da dove viene una ricetta che rappresenta l'identità del nostro Paese, gastronomica e non solo? A rispondere ci pensa Massimo Montanari nel suo agile saggio «Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro», da poco edito da **Laterza**. Nata come variante del pane, la pasta secca nasce in Medio Oriente, nel Medioevo gli Arabi la portano in Sicilia, e da qui si diffonde in Italia. I primi maccheroni (siamo nel XII secolo) sono degli gnocchi essiccati al sole, il termine spaghetti nasce dallo spagho, il sottile filo di ferro con cui la pasta veniva forata. Non è

un caso se i primi mangiamaccheroni della storia sono i siciliani, sostituiti nel '600 dai napoletani, grazie a invenzioni quali «la gramola, cioè l'impastatrice meccanica, ispirata a quella che si usava in campo tessile per maciullare il lino e la canapa; e il torchio, ispirato a quello per pigiare l'uva, che pressava la pasta nei fori di una trafilatura metallica onde ottenere le forme volute». Le varianti di pasta si fanno pressoché infinite, anche se il termine antico resiste a lungo: ancora a fine Ottocento Pellegrino Artusi parla di «maccheroni lunghi». E il pomodoro? È un

emigrante pure lui: arriva dalle Americhe con la qualifica di pianta ornamentale, bisognerà attendere il '600 per la salsa, ideata dagli spagnoli. In effetti «per secoli la pasta fu rigorosamente bianca: il formaggio (con l'aggiunta di burro e spezie, per chi se le poteva permettere) era il suo condimento più consueto. È attestato anche l'uso del lardo e, talvolta, dell'olio. Ma il colore è sempre bianco. Goethe, che si trova a Napoli nel 1787, nota che «i maccheroni [...] si cuociono semplicemente nell'acqua e si condiscono con del formaggio grattugiato»». La ricetta codificata dall'Artusi abbina al

pomodoro cipolla, aglio, sedano, basilico, prezzemolo, olio, sale e pepe, ingredienti originari di varie zone del mondo: in tal senso gli spaghetti non rappresentano solo la massima espressione della dieta mediterranea, ma anche l'esito della italoica «porosità» e inventiva. Conclude Montanari: «Questa piccola grande storia ci ha mostrato che l'identità non corrisponde alle radici. L'identità è ciò che siamo. Le radici non sono «ciò che eravamo» bensì gli incontri, gli scambi, gli incroci che hanno trasformato ciò che eravamo in ciò che siamo. [...] Le radici, spesso, sono gli altri».

Claudio Calzana

Incipit

È fuori discussione che la pasta sia un segno identitario dell'Italia a tavola, perfetta immagine di una cultura (non solo gastronomica) che paradossalmente trova nella varietà delle declinazioni locali la sua cifra unificante e distintiva.

Centinaia di formati e migliaia di ricette, realizzate con prodotti diversi e con diverse procedure, sono legate a singole città e territori rurali, che in quelle preparazioni riconoscono storie, tradizioni, gusti diversi, disseminando nel paese in modo capillare una cultura del cibo che non ha pari al mondo quanto a varietà e imprevedibilità.



MASSIMO MONTANARI
Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro
Laterza, pagine 106, euro 9

