

GUSTO

**Mitici spaghetti,
radici d'inverno
e «maialata»**

INSERTO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

039518



SPAGHETTI bandiera italiana

Come i colori della bandiera: bianca la pasta, rossa la salsa, verde il basilico: sono gli spaghetti al pomodoro, cibo simbolo dell'Italia a tavola. Un piatto dai sapori semplici, dal piacere immediato dietro cui si nasconde un ricco percorso nel quale ci guida questo libro, «Il mito delle origini, breve storia degli spaghetti al pomodoro», che Massimo Montanari ha pubblicato per Laterza (pag.107, euro 9).

In apertura una metafora dello storico Marc Bloch: «La quercia nasce dalla ghianda, ma diventa quercia se incontra condizioni d'ambiente favorevoli che non dipendono dall'embriologia». Si guardi dunque a quello che accade nell'ambiente, in ciò che lo circonda, nel tempo e nello spazio, perché se «il moto è causa d'ogni vita», come sostiene Leonardo da Vinci, compito dello studioso sarà raccontarlo e questo vale anche per il cibo.

Per quanto riguarda gli spaghetti, si sgombri subito il campo dalla fake news secondo la quale Marco Polo li avrebbe portati dalla Cina in Occidente: non ci sono riscontri nei manoscritti, ma solo labili indizi da cui, sostiene Montanari, si sono costruite quelle storie che ancora oggi si raccontano. La pasta deriva piuttosto dal pane asiatico mesopotamico, forme sottili essiccate già 4000 anni fa, arrivato nel mondo greco e poi romano dove si imparò a stenderlo in «lagane» cotte in forno, fritte o adattate a contenere

un ripieno. Gli Arabi usarono il grano duro per una migliore conservazione e lo diffonderanno in Sicilia. Nel '400, Maestro Martino spiega come si fanno i «macharoni siciliani», forati con un fil di ferro «sottile come uno spago»: sono gli spaghetti, chiamati maccheroni fino alla metà del 1500.

I medici antichi, lo ricorda ancora Montanari, sostenevano che «i contrari si sanano coi contrari», dunque la pasta secca andrà inumidita. E' il passaggio alla cottura in acqua, prima a lungo, poi sempre meno; per lo stesso principio, quella pasta diventata umida andrà asciugata con prodotti secchi come le spezie e poi col formaggio pecorino, quindi col Parmigiano -e, con Boecaccio, fu subito Calandrino nel paese di Bengodi tra montagne di Parmigiano, maccheroni e ravioli. A Napoli, la pasta era diventata cibo

**Massimo Montanari firma
la storia del piatto italiano:
«Il mito delle origini, breve storia
degli spaghetti al pomodoro»**

di Chichibio

base del popolo che la vendeva anche per strada su banchetti improvvisati: ora è cotta «al dente», più rapida da preparare, più saporita al gusto. Era però condita in

sognerà attendere la metà del '600 perché il pomodoro entri in cucina sotto forma di salsa «alla spagnola» per accompagnare le carni e aggiungere, insieme al for-



IMPOSSIBILE RESISTERE Spaghetti al pomodoro, uno dei piatti italiani più conosciuti al mondo.

maggio, sapore e colore alla pasta. Sarà poi Artusi a dettare la regola di aggiungere il basilico, mentre il successo della dieta mediterranea sancirà l'uso dell'olio di oliva. Gli spaghetti al pomodoro, nati da culture, esperienze e popoli diversi, da gusti che si sono evoluti nel tempo, oggi sono la nostra storia: in essi ritroviamo la nostra identità, con essi mangiamo ciò che siamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

Marco Dallabona, cuoco alla «Stella d'oro» di Soragna, propone la sua versione ai lettori della «Gazzetta». Ingredienti per quattro persone: pomodori: 200g di cubello, 200g di tropical, 300g di merinda, 100g di san Marzano, mazzetto di 50 foglie di basilico, 1 limone, 1 carota, due costole di sedano, 1 cipolla piccola, sale, olio evo, polvere di pomodoro. Preparazione: tritare e fare imbiondire carota, cipolla, sedano con un filo d'olio, aggiungere i pomodori divisi in quattro, affinché nella salsa i pezzi siano evidenti. Cuocere 15 minuti, gli ultimi 5 aggiungendo il mazzetto di basilico che poi si toglie. Sale e peperoncino (a piacere). Fare bollire la parte gialla della buccia del limone e conservare l'acqua. Cuocere gli spaghetti molto al dente e finirli in padella con l'acqua del limone. Aggiungere alla fine la salsa al pomodoro, un filo d'olio, la polvere di pomodoro (la pelle seccata in forno e tritata fine).