



# Mamma, butta la pasta!



Breve introduzione alla Filosofia della Pasta  
di Maurizio Bernabei

WWW.LABURILLA.COM  
info@laburilla.com

copyright@2012 Maurizio Bernabei





# Mamma, butta la pasta!

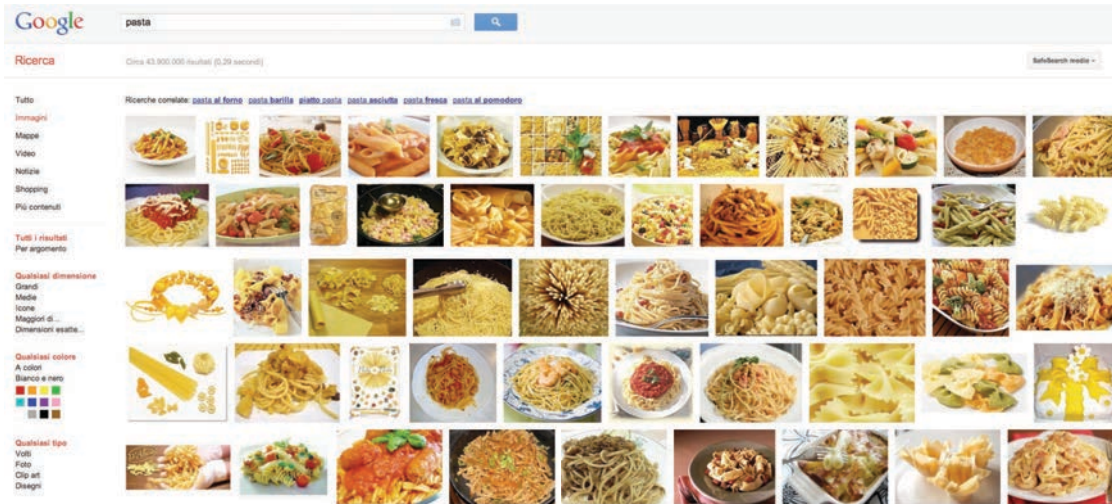
Breve introduzione alla Filosofia della Pasta  
di Maurizio Bernabei

- ❖ Storia: origini ed evoluzione
- ❖ Tecniche di produzione
- ❖ Tradizioni e Geometrie
- ❖ Cultura della pasta
- ❖ Scienza della pasta





# Che cosa è la pasta?



Pasta: [pà-sta] s.f.

- ❖ 1 Composto di farina e acqua trattato fino a renderlo sodo; se fatto lievitare, viene utilizzato per la produzione del pane o di altre vivande (...)
- ❖ 2 Vivanda consistente in un impasto di farina di semola di grano duro e acqua, tagliato in varie forme e cotto in acqua o brodo (è detta anche p. alimentare): cuocere, scolare la p.; nel linguaggio comune, pastasciutta: p. al sugo, al ragù || buttare o calare la pasta (...)
- ❖ 3 Piccolo dolce, pasticcino: un vassoio di paste
- ❖ 4 fig. Carattere, indole, natura || essere una p. d'uomo, una buona p., avere un buon carattere, essere di buon cuore | essere fatti della stessa p., essere simili
- ❖ 5 Sostanza molto viscosa dei più vari materiali e per gli usi più vari: p. d'acciughe, dentifricia
- ❖ Il vocabolo *pasta* viene dal termine *păsta(m)*, dal greco *πάστα* con significato di 'farina con salsa' che deriva dal verbo *pássein* cioè 'impastare'.





# Chi ha inventato la pasta?



1. I sumeri



2. I Greci



3. I Napoletani



4. Gli Arabi



5. I Cinesi



**Tutto ebbe inizio quando l'uomo abbandonò la vita nomade e diventò agricoltore, imparò a seminare e a raccogliere.**

**E' in quel tempo che la storia dell'uomo si sposa e si incrocia con quella del grano e con il grano ha inizio la storia della pasta.**

**Il frumento era conosciuto circa 10.000 anni fa e, quando si scoprì che, frantumandone i chicchi, se ne poteva ricavare la farina, gli uomini incominciarono anche a produrre i primi impasti che, cotti su pietre roventi, davano sottili focacce, il famoso pane àzimo.**

**Di raccolto in raccolto, di generazione in generazione, l'uomo ha imparato a lavorare sempre meglio il grano macinandolo, impastandolo con acqua, spianandolo in impasti sottili cuocendolo su pietra rovente.**

**Dalla cottura del composto farina-acqua sulle pietre, alla bollitura in acqua il passo è breve e naturale.**





La pasta è un cibo antichissimo, un alimento la cui produzione ed il consumo sono naturali conseguenze dell'evoluzione della civiltà dei popoli.

Esistono due grandi civiltà della pasta: una civiltà Mediterranea, con al centro l'Italia e l'altra, la civiltà Orientale con la Cina.

In oriente si coltivava prevalentemente grano tenero, soia, miglio, che danno farine più facili da plasmare, mentre nel bacino del Mediterraneo era diffusissima la coltivazione del grano duro, la cui farina è difficile da lavorare senza attrezzi.

Da qui l'evoluzione delle tradizioni e delle culture: mentre in Cina si sviluppa maggiormente la destrezza manuale per la lavorazione a mano, nella tradizione Mediterranea si è sempre cercato di sviluppare l'attrezzo, lo strumento per produrre di più e più in fretta, e per lavorare meglio la farina.



Le più antiche testimonianze su formati di pasta cotti in acqua risalgono ai famosi rilievi in stucco della Grotta Bella, tomba etrusca del IV sec. a.C., che riproducono l'interno di una casa: ai due pilastri centrali sono appesi, tra l'altro, la spianatoia, il matterello, la rotella dentata...





Già Cicerone e Orazio, sono ghiotti di 'làgana' (termine che deriva dal greco 'laganoz' o 'laganon' da cui il latino 'làganum')

La parola greca era usata per indicare una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua.

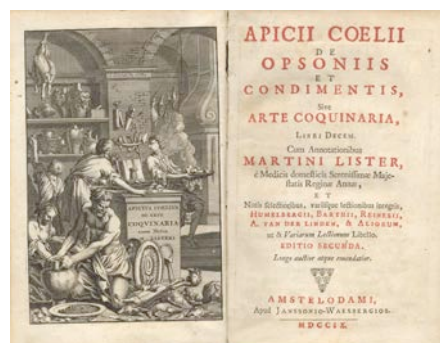
La forma plurale 'làgana' indica strisce di pasta sottile fatte di farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne.

Da 'laganon' deriva il 'laganum' latino, che Cicerone cita nei suoi scritti.

Lagane e sfoglie di pasta conquistarono l'impero e, come spesso accade, ogni popolo adattò le novità alle proprie esperienze.



Marco Gavio Apicio, letterato e gastronomo romano ci lascia la prima vera documentazione sull'esistenza di un composto assai simile alla nostra pasta; nel suo "De re coquinaria libri" infatti egli descrive un timballo racchiuso entro làgana, una pasta preparata "per accludere timballi e torte...





Nel bacino del Mediterraneo la pasta viene essiccata, per la sua conservazione e consumo a largo tempo: furono gli Arabi del deserto ad essiccare per primi le paste per destinarle a una lunga conservazione, poiché nelle loro peregrinazioni non avevano sufficiente acqua per confezionare ogni giorno la pasta fresca.

Nacquero così dei cilindretti di pasta forati in mezzo per permettere una rapida essiccazione.

Il più antico documento è costituito dal libro di cucina di Ibn Al Mibrad (IX sec), dove appare un piatto comunissimo tra le tribù beduine e berbere, ancor oggi conosciuto in Siria e in Libano: si tratta della 'rista', cioè maccheroni essiccati conditi in vario modo, ma soprattutto con lenticchie.



Si pensa che la Pasta, intesa non già come composto generico, ma proprio come maccheroni, sia originaria della Sicilia: nella località di Trabìa, presso Palermo, si fabbricava un particolare cibo di farina in forma di fili, chiamato con il vocabolo arabo "itriyah".

Ed ancor oggi a Palermo si conoscono i vermicelli di Tria.

Che siano anche gli spaghetti un'invenzione araba? Il fatto che in arabo esistesse il termine per designare questo cibo in forma di fili ce lo lascia supporre, ma nessun documento ce lo conferma.

Nella Biblioteca di Palermo è custodito il Libro di Ruggero II, scritto nel 1154 dal geografo Arabo Idrisi, in cui si legge, tra le minuziose descrizioni delle terre del re Normanno, che "a Trabìa si fabbrica gran copia di pasta da esportare in tutti i paesi Cristiani e Musulmani"





**Nel 1244, un medico bergamasco promette ad un lanaiolo di Genova che l'avrebbe guarito da un'infermità alla bocca se egli non avesse mangiato né carne, né frutta, né cavoli, né pasta: "... et non debes comedare aliquo frutamine neque de carne bovina nec de sicca neque de pasta lissa nec de caulis..."**

**Correva l'anno 1279 quando il notaio genovese Ugolino Scarpa, nel trascrivere l'inventario degli oggetti lasciati in eredità da un marinaio defunto, il milite Ponzio Bastone, cita tra le altre cose "bariscella una plena de macaronis" (un cesto pieno di maccheroni).**







**Sappiamo che Marco Polo tornò dalla Cina nel 1295: viene così sfatata la leggenda che sia stato lui ad introdurre la pasta in Italia (quella conosciuta in Cina, peraltro poco aveva a che vedere con quella di grano duro tipica del nostro paese).**

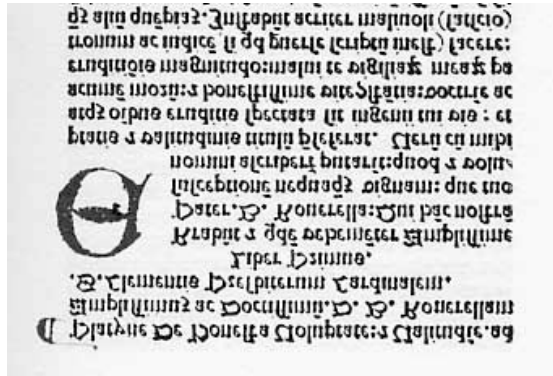




Bartolomeo Sacchi, detto Platina, storiografo e prefetto della Biblioteca Vaticana, scrisse nel 1474 un ricettario noto col titolo abbreviato

*De Honesta Voluptate*, in cui si accenna all'essiccazione per conservare la pasta: "Desicata al sole tale vivanda durara per duo et etiam tre anni. Maxime se dil mese d'agosto sara ipastata. Se cum luna crescente ipastati."

In tempi di magro, Platina consiglia di servire i vermicelli "cum zucharo".



Solo nel quattrocentesco *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino si trovano le prime indicazioni tecniche per la preparazione dei "vermicelli", "maccaroni siciliani" (pasta corta forata) e "maccaroni romaneschi" (tipo tagliatelle).

Le ricette dell'epoca prevedevano che la pasta fosse servita come contorno ad altre vivande e specialmente con la carne.

Nel '600 Giovanni del Turco comincia a consigliare una cottura più breve che lasci i maccheroni "più intirizzati e sodi".

Classico anche l'abbinamento con formaggio grattugiato; l'abbinamento col pomodoro si affermò tra fine '700 e primi '800.





**Il clima secco e ventilato della Liguria (Genova, Savona), della Sicilia (Trabia, Palermo) e della Campania (Torre Annunziata, Gragnano) favorirono la produzione della pasta, che per secoli venne lasciata essiccare tramite semplice esposizione all'aria.**



**Tra il XV e il XVI, la produzione di "fidei" (pasta nel dialetto locale) era diffusa in Liguria, indicando così che la produzione di pasta secca era ora diffusa su tutta la penisola italiana. Anche presso gli Arabi del sud-est della Spagna vi sono testimonianze di termini simili, come 'fideuá-fideos'.**

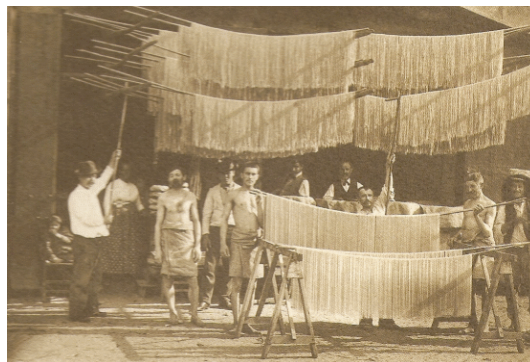
**Nel 1500 i maestri di paste alimentari, trapiantati ormai in tutt'Italia, cominciano a fare quello che i mugnai o fornai avevano già fatto da secoli: si riuniscono in sodalizi di mestiere.**

**Nel 1546 a Napoli si venne a creare una corporazione degli artigiani della Pasta**

**Nel 1574 una cooperativa simile a quella di Napoli fu fondata a Genova e tre anni dopo a Savona fu redatta la "Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari".**

**Troviamo corporazioni di pastai anche a Roma, Palermo, Milano.**

**Nel XVII secolo erano talmente tante le botteghe dei vermicellai, che Papa Urbano VIII, nel tentativo di regolare il commercio della pasta, in una bolla papale del 1641 impose una distanza minima di 24 metri tra un negozio e l'altro.**

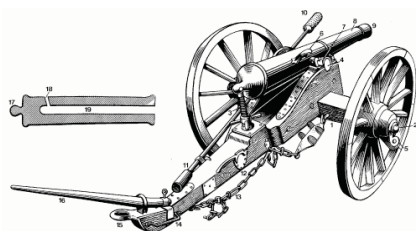




Fino alla seconda metà del XVIII secolo l'impasto della semola con l'acqua veniva effettuato con i piedi. Questo metodo fu felicemente utilizzato fino a quando Ferdinando II, re delle Due Sicilie dal 1830 al 1859, incaricò lo scienziato Cesare Spadaccini di inventare un processo meccanico.

Successivamente, il Nord Italia dove il clima era meno propizio inventò la 'giostra', cioè un marchingegno di legno formato da un asse centrale verticale per sostenere i telai con le paste corte o in matassa o le canne con la pasta lunga. La giostra si trovava in un locale riscaldato e girava utilizzando forza motrice idrica o animale

I primi torchi idraulici comparvero intorno al 1870. Il processo di meccanizzazione fu graduale.

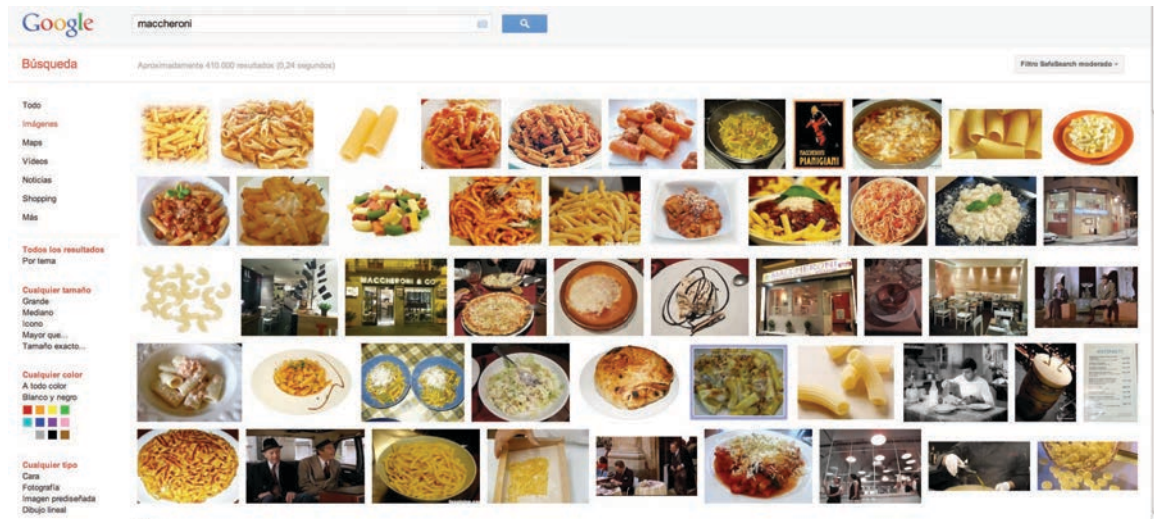


Verso la fine del secolo scorso il processo di fabbricazione della pasta fu più o meno meccanizzato, con macchine mosse dal vapore o dall'energia idraulica. La prima macchina in grado di eseguire tutte le parti del processo produttivo fu brevettata nel 1933.





# Che cosa sono i maccheroni?



Il filologo Agnolo Morosini (XV sec), ricercando sulle probabili origini della parola ci riconduce a due possibili etimologie:  
al basso greco *macaria*, che indicava un *impasto di orzo e brodo*, oppure al greco classico *macar* cioè *felice, beato* e quindi *cibo dei beati*  
Secondo un'ultima ipotesi, il termine deriverebbe dal latino tardo 'maccare', schiacciare, comprimere.

## Maccherone: [mac-che-ró-ne] s.m.

- ❖ 1 (spec. pl.) Varietà di pasta alimentare tagliata a forma di cannello piuttosto lungo, vuoto o pieno; negli usi region., anche bucatino, spaghetti ecc.: m. al ragù || nel detto essere, cascare, piovere come il cacio sui m., arrivare al momento opportuno
- ❖ 2 fig. (f. -na) Persona molto sciocca e grossolana
  - dim. Maccheroncino
- ❖ dal greco bizantino μακαρώνεια «canto funebre», che sarebbe passato a significare «pasto del funerale» e quindi di «pietanza da servire» durante questo ufficio (v. μακαρωνιά attestato ancor oggi in Tracia orientale, nel senso di «pietanza a base di riso servita durante i funerali»); in questo caso il termine sarebbe composto dalla doppia radice di μακάριος «beato»
- ❖ dal greco μαχαρία «zuppa d'orzo» (anche questo, da μάκαρ «beato»), a cui si sarebbe aggiunto il suffisso /-one/.





**Fino al Settecento esiste comunque una gran confusione; i tipi diversi di pasta vengono etichettati normalmente come maccheroni finché, i napoletani, divenuti mangia maccheroni, si appropriano del termine e lo usano quasi esclusivamente per identificare paste lunghe trafile: ormai i maccheroni rientrano nell'alimentazione pressoché quotidiana del popolo, intesi come cibo semplice, povero, ma soprattutto nutriente e veloce, quasi un fast-food ante litteram.**

**Intorno agli inizi dell'Ottocento le prime fotografie mostrano i maccheronari agli angoli delle strade intenti a cuocere in enormi pentoloni la vivanda e a servirla, appena cosparsa di formaggio grattugiato ed insaporita di pepe, ai viandanti che mangiano davanti al banco senz'altro ausilio che le mani.**

**Da questo momento in poi i maccheroni intesi come pasta lunga, tonda e piena, cominceranno ad essere chiamati spaghetti e ad identificare non più soltanto i napoletani, ma tutto il popolo italiano.**





**E' inevitabile a questo punto che il pensiero vada, quasi immediatamente, alla poesia... maccheronica.**

**Questo genere letterario, perché di ciò si tratta, già affermato tra il 1400 ed il 1500 nell'ambiente goliardico padovano, ebbe il suo massimo esponente in Teofilo Folengo, nato a Mantova nel 1491 e conosciuto in arte con lo pseudonimo, che egli stesso usava, di Merlin Cocai.**



**In Inghilterra, verso la metà del secolo XVIII si iniziò ad introdurre il termine 'Macaroni', per identificare un personaggio alla moda, vestito in maniera bizzarra, stravagante, dall'identità sessuale poco definita, un personaggio precursore di mode e stili, sino ad identificarsi nel personaggio di alcune commedie teatrali di satira.**





Dal Settecento in poi il piatto di maccheroni ispira una quantità di autori che ne fanno menzione in sonetti, canzoni, poemi e cantilene.

E' famosa la diatriba sorta in merito ai maccheroni, tra Giacomo Leopardi e i napoletani. Il poeta di Recanati, che probabilmente mai mangiò maccheroni in vita sua, dileggia l'amore che i napoletani hanno per tal cibo in poche righe de "I nuovi credenti", composizione del 1835:

...tutta in mio danno s'ama Napoli a gara alla difesa de' maccheroni suoi; ch'ai maccheroni anteposto il morir troppo le pesa.

E comprender non sa quando son buoni, come per virtù lor non sian felici borghi, terre, province e nazioni.

Ma subito i napoletani con la 'maccheronata' di Gennaro Quaranta rispondono per le rime:

(...)

Ma se tu avessi amato i Maccheroni / Più de' libri, che fanno l'umor negro,/ non avresti patito aspri malanni.../ E vivendo tra pingui bontemponi,/ giunto saresti, rubicondo e allegro, forse fino ai novanta od ai cent'anni.



Oltre che poesia, la pasta è musica. Ben lo sapeva Gioachino Rossini, che amava definirsi "Pianista di terza classe, ma primo gastronomo dell'universo".

Cucinava bene, Rossini. La sua specialità erano i bucatini al fois-gras, che farciva con una siringa d'argento e avorio fatta costruire appositamente.

La pasta gli piaceva tanto, che se ne faceva mandare delle intere casse da Napoli, città che conosceva bene.

Nel 1859, lamentandosi con un amico per il ritardo di una di queste spedizioni, arrivò a firmarsi "Gioachino Rossini, Senza Maccheroni".







Storia di 'una Pasta', storia di una Nazione



<http://www.lastoriasiamonoi.rai.it/puntata.aspx?id=416>





**La pasta, insieme alla pizza, è uno dei piatti italiani che non cambia nome, ovunque vi troviate: la pasta è “pasta” in tutto il mondo.**

**Il fatto che non vi sia traduzione la dice lunga sulla tradizione millenaria che accompagna questo ingrediente principale sulle tavole italiane.**

**La dieta mediterranea, del resto, riconosciuta come il miglior regime alimentare esistente, ne fa l'elemento principale.**

**Sughi densi, ricette con i prodotti del sottobosco, fagottini farciti di ogni prelibatezza.**

**Ogni regione italiana ha la sua portata a base di pasta tipica, generalmente fatta a mano, da antiche ricette che si sono tramandate nel tempo.**

**In Italia esiste addirittura un codice di legge per definire la pasta.**



**Sebbene il processo di fabbricazione sia enormemente mutato attraverso gli anni, il prodotto è rimasto sempre la stessa semplice miscela di semola di grano duro e acqua.**

**Mentre la pasta fresca viene preparata anche con farina di grano tenero, per la pasta secca in Italia si utilizza esclusivamente semola di grano duro.**

**Grano duro e grano tenero sono due varietà del cereale più diffuso nel mondo: il frumento. La differenza tra semola di grano duro e farina di grano tenero é importantissima.**





**In Italia la pasta secca è tradizionalmente, ed ora anche per legge, confezionata con il prodotto della macinazione del grano duro (*Triticum durum*), appunto la semola.**

**Mentre l'altra importante specie di frumento, cioè il grano tenero (*Triticum vulgare*) viene usato per la farina, quindi per la confezione casalinga della pasta all'uovo...**

**Il primo cresce nei terreni assolati e rudi del Sud Italia, quello tenero preferisce il clima più umido e tranquillo della Pianura Padana.**

**Ecco quindi, per inciso, l'origine della differenza dei consumi tra pasta secca al Sud e pasta all'uovo al Nord.**

**Le regioni dell'Italia, hanno una loro specifica tradizione in fatto di pasta.**

**Le singole ricette, però, anche grazie alla posizione geografica, risentono dell'influenza delle zone limitrofe e spesso, il formato che viene sapientemente prodotto secondo antiche ricette, cambia nome, rimanendo invariato nella sostanza, da provincia a provincia.**





## NORD

**Tortellini e Tagliatelle, Anolini, farciti di manzo di forma rotonda, le Lasagne, gli Spaghetti**

**Corzetti, piccola pasta a forma di farfallina.**

**In abbinamento con il pesto, sono da assaggiare le Trofie e le Trenette, quest'ultime, fettuccine ondulate su di un solo lato.**



## CENTRO

**Spaghetti alla chitarra, creati utilizzando uno strumento a corde, attraverso il quale viene fatta passare la sfoglia che dà vita a fettuccine quadrangolari.; i Maccheroni alla Molinara, formati da un nido di fili dal colore molto chiaro e sottilissimi.**

**Cappelletti farciti di carne e spezie naturali, i Passatelli, ottenuti facendo passare l'impasto molto farinoso attraverso piccoli buchi ottenendo una granella di cilindretti molto piccoli.**

**i Maccheroncini di Campofilone, sottili tagliatelle con impasto all'uovo, i Vincisgrassi.**

**I Pici, detti anche Umbricelli, grossi spaghetti fatti a mano con semola e farina di grano duro, gli Strangozzi, lunghi fili doppi a sezione quadrangolare.**



## SUD

**I Paccheri, grossi Maccheroni dalla superficie liscia considerati un tempo piatto dei poveri, perché a causa delle loro dimensioni ne erano necessari pochi per riempire il piatto.**

**Spiccano le paste lavorate arrotolando l'impasto attorno ad un ferro:**

**I Ferretti, sorta di spaghettoni bucati lunghi circa un palmo,**

**I Minnicchi, pezzetti di pasta a sezione quadrata di lunghezza simile alle penne, i Fusilli corti maccheroncini dalla caratteristica forma a spirale. Pasta corta schiacciata con il polpastrello o il**

**coltello detti "strascinati", fra i quali sono famosi: "strascinari", "cavatelli", e "orecchiette" o "ricchitelle".**

**Infine da non dimenticare le trie e le lagane.**

**Spaghetti, strangolapreti, vermicelli, gli Ziti, lunghi Maccheroni. Questo tipo di pasta viene spezzato a mano in pezzi irregolari, prima della cottura.**





## LA PASTA E IL CINEMA



BIG NIGHT



UN AMERICANO A ROMA



MANGIA, PREGA, AMA



MISERIA E NOBILTÀ



Link utili:

<http://laburilla.com/>

<http://www.giallozafferano.it/>

<http://www.academiabarilla.it/>

<http://www.taccuinistorici.it/>





Tecniche della Pasta:  
Ricette base

Spaghetti aglio olio e peperoncino

<http://www.youtube.com/watch?v=V6ujb2wfTyM>

Spaghetti alla carbonara

[http://www.youtube.com/watch?v=dxmfatu\\_m0Q](http://www.youtube.com/watch?v=dxmfatu_m0Q)

Spaghetti all'Amatriciana

<http://www.youtube.com/watch?v=PhpEKbnBnA8>

Spaghetti allo scoglio

[http://www.youtube.com/watch?v=SLWJyzz\\_QfU](http://www.youtube.com/watch?v=SLWJyzz_QfU)

Penne all'arrabbiata

<http://www.youtube.com/watch?v=Qkw6GcPFxfA>

Pesto alla Genovese

<http://www.youtube.com/watch?v=tli84ZIMk0k>

Caserecce con pesto alla Siciliana

<http://www.youtube.com/watch?v=VINTtKHoGEY>

Ragú alla Bolognese

<http://www.youtube.com/watch?v=dk6q80LZI-A>

Lasagne alla Bolognese

[http://www.youtube.com/watch?v=\\_qyy4Kvt4Ds](http://www.youtube.com/watch?v=_qyy4Kvt4Ds)

Pasta fresca all'uovo

<http://www.youtube.com/watch?v=b9hyzyryXRs>

