

La storia della pasta

La storia della pasta ha inizio quando l'uomo abbandona la vita nomade e si dedica all'agricoltura, iniziando a coltivare il grano. Nei secoli, l'uomo ha imparato a lavorare sempre meglio questo prezioso cereale, impastandolo con acqua, spianandolo in impasti sottili e cuocendolo su pietra rovente. I Greci preparavano già il primo precursore della pasta, il "laganon", un foglio grande e piatto di pasta, agliato e tagliato a strisce. 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 la novità alle proprie esperienze.

Furono gli Arabi del deserto a essiccare per primi le paste per meglio conservarle, poiché nelle loro peregrinazioni non avevano sufficiente acqua per confezionare ogni giorno la pasta fresca. Per permettere una rapida essiccazione, si diede alla pasta una forma di cilindretti forati. Il più antico documento a proposito è il 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, soprattutto con lenticchie.

La prima data certa nella storia della pasta in Italia è il 1154, quando in una sorta di guida turistica ante litteram il geografo arabo Al-Idrin menziona "un cibo di farina in forma di fili", chiamato "triyah", che si confezionava a Palermo e si esportava in botti in tutta la penisola. In Sicilia oggi si trovano ancora la tria bastarda e i vermiceddi di tria; nel Salento la massa e tria e i ciceri e tria; nell'area barese c'è la tridde, diminutivo di tria.

Altra data importante è il 1279, quando il notaio genovese Ugolino Scarpa redige l'inventario degli oggetti lasciati da un marinaio defunto, tra i quali figura anche una "bariscela plena de macaronis".

Sappiamo che Marco Polo tornò dalla Cina nel 1295: viene così sfatata la leggenda che la pasta italiana provenga dalla Cina e che sia stato l'esploratore veneziano a introdurla in Italia (quella conosciuta in Cina, peraltro, aveva poco a che vedere con quella di grano duro tipica del nostro paese). Di pochi anni dopo è il debutto della parola "maccheroni" nella forma letteraria: ne scrive il Boccaccio nel suo Decameron.

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

Più tardi, nel Nord Italia, dove il clima era meno favorevole, per essiccare la pasta s'inventò la giostra, un marchingegno di legno formato da un'asse centrale verticale che sosteneva 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.

Il mitico "sposo" della pasta, il pomodoro, arrivò in Italia dal Perù nel 1554, ma la coltivazione su larga scala ebbe inizio solo nel XVII secolo. La pasta col pomodoro, quindi, nasce "appena" quattro secoli fa.

Nel 1500 i maestri di paste alimentari si riunirono in sodalizi di mestiere. Troviamo corporazioni di pastai a Roma, Napoli, Palermo, Milano e Savona. Nelle città dove tale arte era meno fiorente, i pastai si immatricolavano insieme con i fornai. A Roma regnava un'atmosfera "protezionista": per chi vendeva pasta senza essere un fornaio erano previste forti multe e pene corporali: fino a 25 scudisciate, prigione e berlina.

Nel XVII secolo erano talmente tante le botteghe dei vermicellai di Roma, 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 utilizzato fino a quando Ferdinando II, Re delle Due Sicilie dal 1830 al 1859, incaricò lo scienziato Cesare Spadaccini di inventare un processo meccanico.

I primi torchi idraulici comparvero intorno al 1870, mentre verso la fine del secolo la lavorazione della pasta avveniva attraverso macchine funzionanti tramite vapore o energia idraulica. La prima macchina in grado di eseguire tutte le parti del processo produttivo fu brevettata nel 1933.

Nei primi anni '30, il movimento Futurista che voleva rinnovare l'Italia cercò di rinnovare anche le abitudini alimentari degli italiani. Fu così che Marinetti, in un atto dimostrativo, sparò un colpo di rivoltella contro un vassoio di spaghetti, convinto che per il benessere del paese fosse necessaria "l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana". Ci ripensò, perché nel 1936 si fece fotografare in un ristorante alle prese con un piatto di spaghetti.

Oggi, la storia della pasta s'intreccia anche con la storia della pubblicità. I grandi marchi del settore hanno infatti contribuito a diffondere la propria immagine sui mass-media grazie a spot suggestivi ed emozionanti, testimonial famosi, messaggi che uniscono tradizione e innovazione di prodotto. Ma soprattutto grazie alla qualità che le aziende produttrici continuano a migliorare nel tempo, vera ambasciatrice di un prodotto che è il simbolo dell'Italia nel mondo.

Tratto e modificato da <http://www.aidepi.it/pasta/77-storia.html>