



INTRODUZIONE

di Carlo Petrini

Capita spesso che giornalisti di ogni parte del mondo mi chiedano quale sia il mio piatto preferito. È una domanda che a stento sopporto. Per me la gastronomia è qualcosa di molto diverso e di ben più complesso, che mai si potrebbe ridurre al “piatto preferito”. È convinzione mia e di Slow Food: pensiamo che la gastronomia sia storia, antropologia, economia, geografia, agronomia, ecologia e un centinaio di altre materie. «Tutto quanto è inerente all’uomo in quanto egli si nutre», per citare Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

Tendo quindi a rispondere che il mio piatto preferito è la curiosità: di sapere di più sul cibo, di imparare come ci si nutre in un Paese lontano dal mio, di conoscere che cosa mangio risalendo fino ai semi e al terreno in cui questi sono stati piantati e cresciuti.

Ma a volte capita, soprattutto quando sono all’estero, che preso dallo sfinimento mi lasci andare a un laconico: «Pasta al pomodoro». Non lo faccio per banalizzare la risposta a una domanda di per sé banale. Perché in fondo è vero. Sono un grande appassionato di pasta, per me è un vero *comfort food* e non è un caso che risponda così quando mi trovo lontano da casa per un po’ di tempo. La curiosità vince, mi prende, mi appassiona, ma a un certo punto la pasta mi manca.





A parte queste futili rivelazioni personali – che voglio però dedicare esplicitamente a questo libro – dire «pasta al pomodoro» è dire tantissimo della gastronomia. Da una parte la pasta e dall'altra il pomodoro. Simboli di italianità, probabilmente uno dei piatti identitari più riconosciuti nel mondo, fatti con ingredienti che però hanno origini lontane, molto lontane. Della pasta leggerete nelle prossime righe, del pomodoro sapete tutti la provenienza alloctona, non certo europea. Tutto ciò ci dice molto sul concetto di identità, tradizione, sui sincretismi, su quanto ci possiamo soltanto illudere che ciò che siamo sia riconducibile a un punto fisso e lontano, puro. Siamo tutti figli dello scambio, come lo è ciò che mangiamo. Uno scambio che non rende cristallizzata l'idea di tradizione, che non può riporre in una teca museale i capolavori dei nostri artigiani del cibo. La pasta è uno degli esempi più fulgidi, con la sua storia, le sue evoluzioni, il perché dei suoi tanti formati e usi. Il perché di una Babele terminologica difficile da dipanare.

E così capita che ci sia tanto rumore attorno alla pasta, oggi, per esempio per via della provenienza del suo ingrediente principale, il grano. Ecco che le radici di un'origine portano lontano. Non è questo il luogo per discuterne, ma mi si lasci commentare che se soltanto si tornasse a pagare prezzi degni al grano italiano probabilmente gli agricoltori sarebbe invogliati a coltivarlo in quantità. Terreni ce ne sono ancora, spazio ce n'è: ma se si paga il grano meno di 200 euro la tonnellata, 20 euro al quintale, 0,2 euro al chilo, capite che siamo di fronte a uno scempio, a un'offesa per chi lo coltiva. Se davvero abbiamo a cuore la buona pasta italiana questo è tema fondamentale su



cui riflettere: il prezzo del cibo non può essere così ridicolo rispetto al suo valore, e di quale sia il valore della pasta potrete rendervene conto nelle pagine che seguono.

Avete tra le mani “il” libro sulla pasta. Dalle sue origini, passando per tradizioni regionali, di pasta secca o fresca e ripiena, all'imparare a farla in casa (mentre scrivo ho in mente la poesia di come si muovono i fianchi delle *rezdore* emiliane mentre tirano la sfoglia a mano), fino ai migliori sughi e abbinamenti. Già, perché ogni formato nasce per condimenti e impieghi diversi. È la fantasia, il genio, quello che di solito era generato dalla fame, come spesso accade in gastronomia e per le migliori tradizioni: la pasta è storicamente un piatto povero, ma mangiare tutti i giorni lo stesso tipo di pasta sarebbe stato noioso, non potendosi permettere altro. E allora ecco fioccare le invenzioni, le varianti, quella che va meglio con il pesce, quella per il ragù, per la genovese napoletana, per il cacio e pepe, il piatto ancestrale che racchiude tutta l'essenza della dorsale appenninica che attraversa – e che ha “fatto” – l'Italia.

Avete un libro che è un percorso, che esplora tutti i tragitti fatti e che può ancora fare un prodotto come la pasta, per esempio oggi che si moltiplicano le intolleranze al glutine. C'è da distinguere tra i formati fatti in casa, quelli artigianali, la produzione industriale, che può essere più o meno di qualità, più o meno buona e anche più o meno salutare. C'è tanto da dire intorno alla pasta, perché c'è tanta pasta nel nostro essere italiani. È per questo che l'amiamo, è per questo che – in fondo – è un'ottima rappresentazione, nel bene e nel male, di ciò che siamo. Buona lettura.



I

PASTA DIVA

di Marino Niola

La vita è una combinazione di pasta e magia

FEDERICO FELLINI

La pasta è molto più di un cibo. È una bandiera. Un simbolo identitario del Belpaese. *Maccheroni* è stato a lungo sinonimo di Italiani. E anche se spaghetti, penne, rigatoni si mangiano in tutto il mondo e in tutte le salse, dal pomodoro al tandoori, dalla mostarda ai quattro formaggi, il loro nome resta rigorosamente italiano. Proprio come i tempi musicali: allegro, andante, presto, agitato. È Giovanni Boccaccio a farne un simbolo dell'identità italiana che sta nascendo. Sul piano linguistico come su quello gastronomico. Nel *Decameron* il mitico paese di Bengodi, quello dove chi più dorme più guadagna, non è altro che una montagna di cacio dalla quale piovono maccheroni. Chi più ne piglia più ne porta a casa. Così la gastronomia diventa utopia. Un sogno di abbondanza per un paese della fame. Poetica del piacere, retorica del dovere, sintassi del gusto. La filosofia del vivere all'italiana comincia a parlare in volgare. E a mostrare di che pasta siamo fatti.





Cibo povero per eccellenza, da mangiare addirittura con le mani, come faceva il popolo nell'Ottocento, ma anche *morceau de roi* come i timballi di gattopardiana memoria. O come i vermicelli che Gioacchino Rossini si faceva spedire a Parigi per *infranciosarli* con tartufi e *foie gras*.

Emblemi incontrastati del made in Italy alimentare, oggi bucatini, fettuccine e lasagne hanno conquistato il mondo surfeggiando sull'onda vincente della dieta mediterranea. E la cottura al dente ha rivoluzionato la sintassi del gusto. Indicando una terza via tra il crudo e il cotto. Un'arte del compromesso tipicamente nostrana. Che si sposa con la velocità della preparazione e con una trasformistica capacità di adattarsi a tutti i condimenti. In questo senso la pasta è un paradigma del made in Italy alimentare. Per la straordinaria capacità di esaltare il gusto degli ingredienti, spesso pochi, molto spesso pochissimi. E per l'inesauribile fantasia, che riesce a trasformare l'indigenza in eccellenza e costruire autentiche cattedrali del gusto. Trasformando un piatto iperlocale in un alimento superglobale. È questa la ricetta vincente dell'Italia da mangiare. I sapori delle piccole patrie che diventano icone di un gusto planetario affamato di segni ad alta definizione. Di tradizioni, di localismi, di tipicità. Ovvero di differenze che parlano di una storia millenaria.

In fondo l'Italia, a tavola come altrove, non è che un sistema di differenze. Regionali, provinciali, municipali, paesane. La Lombardia e la Campania, il Piemonte e la Sicilia non sono semplicemente regioni, sono mondi gastronomici e universi antropologici. Biodiversità culturali. E la differenza non è solo fra Nord e Sud. Torino in cucina è lontana da Trieste almeno quanto lo è da Napoli. Tra un brasato al Barolo, una jota triestina, una polenta taragna e un ragù napoletano ci sono di mezzo l'influenza francese, l'impero austroungarico, l'eredità borbonica, i bizantini, gli svevi, la corte spagnola. Non solo geografia

dunque! A fare la differenza sono soprattutto l'antropologia e la storia. E in questo cortocircuito fra villaggio globale e globo dei villaggi sta la formula magica dell'Italian Food.

Ecco perché la categoria della pasta, logo identitario del mangiare all'italiana, guardata più da vicino perde la sua unità e si polverizza in una gamma infinita di variazioni locali. I delicati *tajarin* piemontesi, le miracolose sfoglie emiliane – declinate a loro volta in variazioni provinciali, cittadine, paesane, come tortellini, tagliatelle, ravioli, cappelletti –, i robusti *pici* toscani, i sontuosi *bigoi* veneti, i rustici chitarrini abruzzesi, la sobria *fregula* sarda, i barocchi anelletti siciliani, le contadine orecchiette pugliesi, i vulcanici paccheri partenopei, gli austeri pizzoccheri valtellinesi, gli schietti casoncelli bergamaschi. Ogni formato un carattere, una cultura, una tradizione. Se i würstel e il carré di maiale fanno Una la Germania da Amburgo fino a Monaco, se la bistecca con le immancabili *frites*, come diceva Roland Barthes, è la seconda bandiera della Francia, la pasta ha fatto l'Italia ma non gli Italiani. O almeno li ha fatti diversi. Nel senso che ne fotografa l'identità plurale. Un piatto per tutte le stagioni. E reinventato in tutte le regioni. Sempre la stessa ma sempre diversa. Il primato dell'invenzione della pasta andrebbe ai Cinesi. Secondo altri invece è degli Arabi di Sicilia e di Andalusia. In ogni caso all'Italia vanno riconosciuti meriti incontestabili. La modernizzazione dei processi di produzione e di distribuzione, la moltiplicazione dei formati e la viralizzazione della pastasciutta. Prima mediterranea, poi planetaria. Se infatti fino al Seicento la storia di *fidelari*, *vermicellari* e *maccaronari* è strettamente legata a incroci, scambi, prestiti, contaminazioni tra le diverse civiltà mediterranee, Arabi, Normanni, Genovesi, dal Settecento le cose cambiano. Soprattutto da quando nasce la manifattura della pasta nel senso moderno del termine. Da allora i due poli principali della pasta diventano Napoli e Genova.





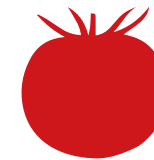
Ma a far compiere un ulteriore salto evolutivo a questo alimento è l'idea geniale di condirla con il pomodoro. Questo matrimonio indissolubile è testimoniato, per la prima volta, da una ricetta di *vermicelli con le pummadora* del 1839, riportata nell'appendice alla *Cucina casareccia in dialetto napoletano* della seconda edizione della celebre *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino.

Alla costruzione otto-novecentesca di questa identificazione tra il Belpaese e il suo cibo totemico hanno dato un contributo decisivo gli emigranti nonché i pastifici artigianali e industriali di Gragnano e di Torre Annunziata, che hanno portato nelle case di tutti un cibo leggero e nutriente, buono per tutte le tasche e associabile a un cosmorama infinito di ingredienti. D'altra parte Gragnano portava già nel nome un destino da capitale della pasta.

Il toponimo, infatti, si deve a un *praedium*, un fondo agricolo in cui la romana *gens Grania* si dedicava alla lavorazione del grano e alla produzione del pane e dove, in seguito, alcuni rivoltosi stabiesi di etnia osca, scampati alla repressione di Lucio Cornelio Silla, si rifugiarono dando vita a un vero e proprio centro urbano, *Granianum*. Nel volgere di alcuni secoli lungo i corsi d'acqua del versante sud-orientale dei Monti Lattari si costruiscono numerosissimi mulini. E l'aria leggermente umida che attraversa le vie della città, assieme al sole che qui splende per gran parte dell'anno, contribuisce a creare le condizioni microclimatiche ottimali per l'asciugatura della pasta. Nel 1861, anno dell'Unità d'Italia, al culmine del successo commerciale a Gragnano operano 67 fabbriche di maccheroni e 22 mulini. Le strade sono letteralmente inondate di vermicelli stesi ad asciugare.

In realtà il matrimonio fra Gragnano e la pasta viene da molto più lontano. Precisamente dal Duecento, quando Federico II trasferisce in Campania quest'arte bianca dalla cittadina siciliana di Trabia, che allora esportava il prodotto in tutto il Mediterraneo. Il resto lo fa la Scuola Medica Salernitana, che promuove incondizionatamente la pasta come rimedio contro la tisi e come toccasana per le febbri. Inaugurando così la storia delle certificazioni salutiste.

Il primo uso del termine pasta, intesa come categoria generale che comprende tutti i formati, risale a un decreto del 1509 con il quale il viceré spagnolo di Napoli, don Giovanni d'Aragona, proibisce, in caso di penuria di farina «per guerra o carestia» o per scarsità di produzione, di «fare maccarune, trii, vermicelli, né altra cosa di pasta eccetto in caso di necessità dei malati».



Un altro fattore decisivo della fortuna della pasta è il torchio, inventato alla fine del Cinquecento, che i Napoletani ribattezzano «'U 'ngegno», l'ingegno. Lo stesso nome delle macchine teatrali barocche usate per stupire il pubblico con effetti speciali. E l'effetto della macchina speciale lo è davvero. La pasta, che fino ad allora veniva lavorata esclusivamente a mano, inizia a essere trafilata con uno strumento che calibra e rende più regolari le forme di vermicelli e maccheroni. Oltre a diminuire tempo e fatica della preparazione. Il torchio, detto anche «uomo di bronzo», impressionò vivamente Thomas Jefferson, futuro terzo presidente degli Stati Uniti, che lo vide all'opera in Italia nel 1787, durante le sue missioni diplomatiche in Europa, e ne intuì le potenzialità produttive. Al punto che se ne portò un esemplare in patria. E annotò il procedimento di fattura dei



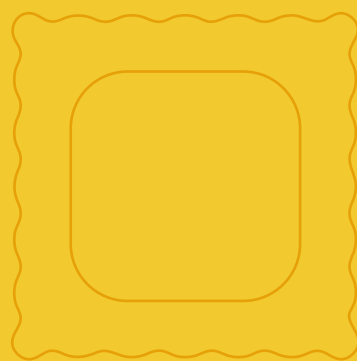


maccheroni sul suo taccuino, conservato nella Library of Congress, disegnando personalmente torchio e trafile. Aggiungendo che *the best maccaroni in Italy is made with a particular sort of flour colled Semola, in Naples* («i migliori maccheroni in Italia sono fatti a Napoli con una farina chiamata semola»). Jefferson era arciconvinto che i maccheroni potessero diventare un modo economico, democratico e salutare per nutrire la popolazione americana. E per dare il buon esempio li faceva servire nei pranzi ufficiali della Casa Bianca. Il che lo annovera di diritto tra i grandi testimonial della pasta. Assieme a Johann Wolfgang von Goethe, che nel *Viaggio in Italia*, pubblicato nel 1816-17 ma riferito al suo soggiorno campano del 1787, offre un suggestivo spaccato di quella che a Napoli è la pasta: «[I maccheroni], fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura, e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento». I *maccaronari*, «con le loro caseruoie piene di olio bollente, sono occupati, particolarmente nei giorni di magro», a preparare maccheroni, con «uno smercio incredibile». Una vera e propria passione locale che la diaspora dell'emigrazione trasformerà in cibo globale.

Il celebre pianista Arthur Rubinstein raccontava che ogni volta che il tenore Enrico Caruso entrava nel ristorante Grotta Azzurra di Little Italy, l'enclave tricolore di New York, tutti i clienti sospendevano il pasto per imparare da un italiano vero come si avvolgono gli spaghetti sulla forchetta. Finché una sera il grande Enrico perse la pazienza. Gettò via la forchetta e si mise a mangiare i vermicelli con le mani, macchiandosi faccia, camicia e cravatta. Con un gesto da miseria e nobiltà. Nel quale si ritrova tutta quell'indisciplinata e talentuosa leggerezza che è la chiave di un modo di vivere, prima ancora che di mangiare. Un *way of life* in salsa italiana.

DAL CAMPO AL PIATTO

di Vito Trotta



Quando parliamo di pasta, parliamo di un vero e proprio modello alimentare che è stato capace di imporsi all'attenzione mondiale e di assurgere a simbolo dell'Italia e della dieta mediterranea. Tale affermazione è, senza ombra di dubbio, giustificata da un'eccellenza produttiva mai venuta meno, frutto della storica esperienza dei nostri maestri pastai e anche dell'enorme patrimonio di formati e ricette che l'Italia serba. Infatti il nostro è il Paese al mondo con la più alta produzione di pasta e il più alto consumo pro capite.

La categoria della "pasta alimentare" è un universo assai articolato che comprende preparazioni tra loro molto diverse: da quelle a base di semola e/o farina trafilate, a quelle lavorate a mano e impastate con altre ingredienti; dalla pasta secca alla fresca; dai frammenti granulosi, come la fregola, alle "nobili" paste ripiene. Assumere una definizione unica è dunque un tentativo alquanto arduo. Potremmo in sintesi pensare, partendo dalla miscela della farina con acqua, che la pasta sia il risultato di una sequenza di lavorazioni tendente a ottenere un impasto dal quale si ricavano poi delle piccole forme, cotte infine con calore umido¹. La sequenza ha inizio dalla miscelazione degli ingredienti e comprende diverse operazioni che vanno dalla lavorazione dell'impasto alla sua formatura fino all'eventuale essiccazione o conservazione. I formati ottenuti devono essere poi cotti in acqua bollente. Tutto questo se prendiamo a riferimento sia la dimensione domestica della produzione, sia le piccole realtà artigianali o le grandi realtà industriali.

¹ Cfr. *Dizionario delle cucine regionali italiane*, Slow Food Editore, Bra 2010, p. 477: «Prodotto di un impasto di farina (semola di grano duro o farina di grano tenero), uova e/o acqua, lavorata, tagliata e modellata in formati di vario tipo da cuocere in acqua o brodo. È detta normalmente pasta alimentare».





5

TIPOLOGIE DI PASTA
IN COMMERCIO

Si tratta di un intreccio di aspetti alquanto tecnici, che da subito ci fanno capire che quella che sembra una semplice combinazione di due elementi (sfarinato e acqua) non è in realtà una lavorazione così diretta e immediata.

La pasta può essere sostanzialmente divisa, almeno dal punto di vista commerciale, in cinque tipologie:

1. pasta secca
2. pasta fresca e stabilizzata
3. pasta all'uovo (secca o fresca)
4. pasta ripiena
5. paste speciali (quando all'impasto vengono aggiunti altri ingredienti) secche o fresche.

La legge italiana definisce, con il Dpr n. 187 del 9 febbraio 2001², le varie tipologie di pasta ammesse, sancendo il divieto di produzione di paste secche con grani teneri. Ed è bene precisare ciò, dal momento che l'Unione europea permette invece (generalizzando molto) di denominare "pasta" prodotti ottenuti anche da farine di grano tenero impastate sia da sole sia con semole di grano duro.

² Il Dpr n. 187 del 9.2.2001, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 117 del 22.5.2001, disciplina la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.



© SHUTTERSTOCK - VSL



Medioevo

SOLO NEL TARDO
MEDIOEVO SI TROVANO
I PRIMI TESTI CULINARI
CON ESPliciti
RIFERIMENTI
ALLA PASTA



CHI HA INVENTATO LA PASTA?

Ha ancora senso oggi parlare di invenzione della pasta, come, in genere, di qualsiasi cibo? Da una semplice analisi delle fonti storiografiche si può dedurre che nel mondo classico, sebbene non mancassero le condizioni e le circostanze per favorirne la nascita, la pasta alimentare era assente, almeno nella forma in cui la conosciamo oggi.

Questa singolarità ha fatto sì che molte fossero le ipotesi sull'origine della pasta, fino a supporre che provenisse da remote regioni (dalla Cina o dal Medio Oriente, per esempio, introdotta nel nostro continente dagli Arabi). La questione è più complessa. Il concetto di "pasta" è andato lentamente elaborandosi nel corso del tempo, fino a innalzarsi a categoria alimentare a sé stante. Molti sono gli scritti in proposito e solo nel tardo Medioevo si trovano i primi testi culinari con espliciti riferimenti alla pasta. Forse l'origine sta in un comune bisogno e in un comune buon senso che ha fatto sì che in diverse parti del mondo si sia data una risposta simile (partendo da simili situazioni climatiche) al problema dell'alimentazione. Va poi sfatata la leggenda che vuole la pasta portata dalla Cina da Marco Polo. In effetti la pasta era conosciuta molto prima del 1295, anno del ritorno del grande viaggiatore. Sembra insomma che tale storia sia stata creata ad arte dai redattori del *Macaroni Journal*, periodico della *Macaroni National Manufacturers Association*, per meri fini commerciali³. In un suo celebre saggio, Emilio Sereni sostiene che la pasta fresca in forma di sfoglia deriva in linea diretta dai *lagana* greco-romani (termine che deriva dal greco *láganon*, da cui il latino *laganum*, che designava una schiacciata di farina, senza lievito), mentre la pasta secca filiforme sembra provenire dal mondo arabo, anche se il termine con cui era indicata, *itriyya*, corrotto in *tri* o *tria*, deriva assai più verosimilmente dal greco *itrion*. Mentre, nel primo caso, supporre una linea di discendenza tra *laganum* e lasagne è abbastanza agevole, viste alcune somiglianze, molto più difficile appare stabilire una relazione diretta tra il greco *itrion* e il latino *tria* passando attraverso l'arabo *itriyya*, anche perché non si è in grado di sapere cosa significasse esattamente il termine *itrion*⁴.

³ G. Prezzolini, *Maccheroni & C.*, Longanesi, Milano 1957.

⁴ E. Sereni, "Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni", estratto da *Cronache meridionali*, n. 4-6, Macchiaroli, Napoli 1958; riproduzione anastatica Libreria Dante & Descartes, Napoli 2015.





CATONE
NEL SUO *DE AGRICULTURA* DESCRIVE
LE MODALITÀ
PER OTTENERE
LA *TRACTA*



ORAZIO
NELLA SESTA *SATIRA*
DEL I LIBRO SCRIVE:
«ME NE TORNO
A CASA ALLA MIA
SCODELLA DI PORRI
CECI E LAGANE»



APICIO NEL *DE RE COQUINARIA*
DESCRIVE UN PIATTO
CHIAMATO LAGANA
COSTITUITO DA UNA
SERIE DI STRATI
DI SFOGLIE DI PASTA
E CARNE E POI
COTTO AL FORNO

Resta tuttavia ineludibile il fatto che il concetto generico di pasta e la parola corrispondente, in latino, non esistono o, più presumibilmente, appartengono «al sommerso della cultura latina, mentre una sua concreta specificazione – la sfoglia – è ben presente nella letteratura»⁵.

Un contributo interessante è offerto da Catone nel suo *De agri cultura* (risalente al II secolo a.C.): presentando la ricetta della *placenta*⁶, descrive le modalità per ottenere la *tracta* (dal verbo *trahere*, tirare), che si ricava dall'impasto di sfarinati di grano tenero e duro. La *tracta* sarà più volte ripresa da Apicio, che la cita in diverse sue ricette (di lui riparleremo tra poco). Il testo catoniano, assieme alle ricette apiciane, attesta in maniera concreta che sfarinati di grano duro e tenero erano noti come ingredienti della pastificazione e che la pasta fresca era utilizzata. Ma la più antica testimonianza sulla pasta in territorio italiano è data da una tomba etrusca a Cerveteri (Roma), la Tomba dei Rilievi, dove sono raffigurati spianatoio, matterello e rotella, ovvero gli strumenti necessari per fare la pasta: al di là delle dispute, che non hanno permesso un'identificazione sicura, questo ci consente di affermare che tali strumenti erano quasi sicuramente presenti nelle cucine delle popolazioni di allora⁷. Dopo un silenzio di qualche centinaio di anni, nuove informazioni ci giungono da due personaggi vissuti tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. Il primo è Orazio (65-8 a.C.), che nella sesta *Satira* del I Libro scrive: «me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane» («porri et ciceris laganisque catinum», I, 6, 115). In molte regioni italiane questo piatto si chiama “porri, ciceri e tria”, ed è, oggi come allora, una minestra di pasta, verdura e legumi, ammesso che di pasta veramente si trattasse. Così nel Salento sopravvive *ciceri e tria*, ovvero un piatto di ceci e *tria*, fettuccine mezze lessate e mezze arrostiti. Verosimilmente il *laganum* oraziano sta a indicare un cibo quotidiano ma non è ancora la pasta come noi la conosciamo: il *laganum* latino era un foglio tondo, o quadrato, arrostito e poi sbollentato.

Cambiamo imperatore. Da Augusto, sotto il quale visse Orazio, passiamo a Tiberio (42 a.C.-37 d.C.) per incontrare Apicio, signore e gaudente dell'epoca, che nel *De re coquinaria* (a

⁵ C. Barberis, *Introduzione* a O. Zanini De Vita, *Atlante dei prodotti tipici. La pasta*, Rai Eri-Agra, Roma 2004, p. 10.

⁶ Marcus Porcius Cato, *De agri cultura*, 76; trad. it. Catone il Censore, *L'agricoltura*, Fabbri, Milano 2016.

⁷ C. Barberis, *Introduzione*, cit., p. 10.

LA PIÙ ANTICA
TESTIMONIANZA
SULLA PASTA
IN TERRITORIO ITALIANO
È DATA DA UNA TOMBA
ETRUSCA A CERVETERI
LA TOMBA DEI RILIEVI



lui attribuito) descrive un piatto chiamato *lagana*, costituito da una serie di strati di sfoglie di pasta e carne e poi cotto in forno: esattamente come le nostre lasagne al forno!

Già a partire dal III secolo a.C. il potere di Roma si estese su territori sempre più vasti, incrementando la popolazione residente nella capitale, che dai 100 000 abitanti del 264 a.C. passò ai 313 000 del 130 a.C., per poi esplodere e arrivare al milione nel 55 a.C. e al milione e mezzo circa cent'anni dopo. Ora, da sempre le popolazioni dell'area mediterranea hanno avuto nei cereali il loro più importante nutrimento, per l'alto valore nutritivo e la facilità di conservazione. Ma i cereali, per essere impastati, vanno moliti e lo sfarinato che se ne ricava ha una capacità di conservazione minore del cereale integro e soprattutto una maggiore vulnerabilità nei confronti dell'umidità. Ciò vale particolarmente per il grano. La farina miscelata con l'acqua ebbe per secoli in tutto il Mediterraneo due tipi di trasformazione: se veniva miscelata con un liquido bollente diventava polenta o semolino; se veniva impastata con acqua fredda e poi cotta diventava pane o focaccia. Il pane lievitato rappresenta, nell'ambito dell'alimentazione cerealicola, lo stadio finale dell'evoluzione, mentre polente e altre farinate costituiscono lo sta-



© SHUTTERSTOCK - MICHELE ALFIERI





dio iniziale. Tale gerarchia ha origini nel mondo greco-romano. Le pappe appartengono alle classi sociali più povere mentre il pane è alimento nobile. Si determinano di fatto due modelli di riferimento ordinati in categorie alimentari:

- il pane e la focaccia, a base di farina di grano impastata con acqua, cotti con calore secco (forno, piastra, cenere...)
- la pappa o la polenta, di diversi cereali mescolati con acqua, cotte con calore umido.

Nell'ambito di questo sistema, la pasta è trasversale e trova posto in entrambe le categorie⁸.

Anche se storicamente è tutto da provare, resta personale convinzione che per la necessità di sfamare città via via più grandi il popolo imparò che la sfoglia di un impasto, se lasciata al sole a seccare, aumenta di molto la durata della sua vita, superando anche il cereale integro che spesso, stoccato nei magazzini per mesi, si infestava di parassiti al punto da non potere più essere utilizzato. La pasta secca nasce dunque come cibo dei poveri e, in quanto tale, per secoli non merita cenno nelle pagine di scrittori e poeti, che facevano riferimento solo al cibo delle classi più abbienti. Nel XII secolo, però, il re di Sicilia Ruggero II incaricò il suo geografo Muhammad al-Idrisi di scrivere un libro sul mondo conosciuto di allora, compito che richiese parecchi anni di viaggi e di lavoro. Al-Idrisi ha nel suo vocabolario una parola per descrivere i vermicelli, la pasta, e non usa quella del luogo in cui li ritrova. È segno che quanto osserva non costituisce per lui una novità e anche da questo possiamo dedurre che nella zona mediterranea la pasta fosse già conosciuta. D'altronde il termine *tri* o *tria* è mutuato più verosimilmente dall'arabo *itriyya* che non dal lontano greco *itrion*, anche se il termine arabo deve essere fatto risalire al greco. È comunque probabile che il termine *itrion* si sia diffuso nel bacino mediterraneo orientale, infatti nel Talmud di Gerusalemme (risalente al V secolo) si trova la forma greco-latina *itrium*, che indica un tipo di pasta cotta in acqua. E, ancora, nei ricettari arabi il termine *itriyya* compare già dal IX secolo, legato al concetto di paste filiformi a base di semola, fatte seccare prima della cottura⁹.

⁸ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000, pp. 18-19.

⁹ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta*, cit., pp. 19-26; A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999, pp. 59-63.





LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLE CORPORAZIONI

L'evoluzione delle tecniche di produzione della pasta è andata di pari passo con lo sviluppo di altri fattori: il consolidarsi di una cultura di questo cibo, la conoscenza via via maggiore dei grani, la crescita di poli di produzione intensiva (che ha consentito l'emancipazione dei pastai dai fornai e dai panettieri), la lenta ma costante modernizzazione del sistema produttivo, che ha permesso, grazie all'abbattimento dei costi, l'estensione ai ceti meno abbienti del consumo quotidiano di pasta. In buona sostanza, la pasta si afferma come categoria alimentare e nasce così la spinta per una produzione di qualità.

Dal punto di vista delle attrezzature, si diffonde dapprima la gramola a stanga, integrata progressivamente dal torchio a trafila. Verosimilmente, agli inizi della produzione industriale, un piccolo fabbricante possedeva tavolati e spianatoi che servivano come tavoli da lavoro, matterelli e ferri per la modellatura, coltelli e molle per pasta e, quale unico "macchinario", una gramola, strumento di notevole importanza per resistere alla concorrenza dei fabbricanti più grandi. La vera rivoluzione si manifesta con l'avvento del torchio a trafila. Da un lato, la gramola aveva risolto i problemi di fatica della gramolatura (l'impastamento), ma restava il problema della formatura (la trafilatura), che era fatta a mano ed era l'operazione più lunga. L'avvento del torchio consente di superare il problema di una lavorazione fatta "uno per uno", ostacolo insormontabile per lo sviluppo della produzione. L'impiego combinato della gramola e del torchio nei primi decenni del XVII secolo consente di far passare le realtà produttive da una dimensione pressoché artigianale a una industriale. I pastai napoletani sono i primi a dotarsi in massa di questo strumento, anzi, per diventare membro dell'Arte dei vermicellari, il possesso del torchio era requisito imprescindibile¹⁰. Nasce in questo periodo l'espressione "pasta d'ingegno" ('ngegno, congegno)¹¹, ovvero modellata alla trafila.

Per lo sviluppo del settore, si accompagna alla crescita industriale l'aver riconosciuto ai grani duri una superiorità qualitativa. Questo aspetto è fondamentale e marca da subito la superiorità della pasta italiana: solo dal XVI secolo si inizia a legare la qualità delle produzioni alla qualità dei grani utilizzati.

¹⁰ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta*, cit., p. 111.

¹¹ E. Sereni, "Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni", estratto da *Cronache meridionali*, n. 4-6, Macchiaroli, Napoli 1958; riproduzione anastatica Libreria Dante & Descartes, Napoli 2015.

Emblematici in tal senso sono i *Capitolari* delle locali corporazioni, a Genova come a Napoli, dove, molto prima che ne fossero note le caratteristiche, si definisce la semola di grano duro come ingrediente fondamentale per la qualità del prodotto.

Un passo decisivo verso una compiuta conoscenza della materia in senso scientifico fu però la scoperta del glutine da parte del chimico bolognese Jacopo Bartolomeo Beccari nel 1728¹². Da allora in poi la distinzione tra farine di grano tenero e semole di grano duro inizia a essere definitiva: le prime destinate prevalentemente alla panificazione, i grani duri alla pastificazione. Per tutto il XVIII secolo e fino agli inizi del XIX, la saragolla pugliese fu il grano più ricercato, soprattutto dai pastai napoletani, che attribuivano a tale varietà la superiorità qualitativa delle loro paste. A Napoli, d'altronde, il commercio dei cereali era severamente regolamentato, più che in altre parti del nostro Paese.

Dicevamo: la gramola e il torchio risolvevano due fasi della lavorazione, l'impastamento e la trafilatura. La prima fase, la gramolatura, è necessaria ad amalgamare bene l'impasto, la seconda è utile per la formatura. Ma è l'essiccazione la fase più delicata del processo e qui sta il merito dei produttori italiani (soprattutto meridionali), che per primi ne hanno capito l'importanza e l'hanno sfruttata a loro vantaggio. Infatti l'essiccazione era del tutto naturale grazie al calore del sole. Presso gran parte dei produttori si afferma il *metodo Napoli* o *classico naturale napoletano*, corrispondente a tre fasi del processo:

1. *incartamento*: prima essiccazione superficiale (la *carta* è la sottile crosta che si forma in superficie), ottenuta per esposizione diretta ai raggi solari
2. *rinvenimento*: mettere al riparo la pasta in luogo fresco e ventilato, creando un gradiente termico di circa 15°C e facendo così rammollire la crosta iniziale
3. *essiccazione definitiva*: fare essiccare la pasta lentamente e progressivamente in ombra, al riparo dai raggi diretti del sole.

L'essiccazione definitiva era indubbiamente la fase più delicata e seguiva procedimenti diversi a seconda che si trattasse di pasta lunga o corta. Le paste corte richiedevano minori attenzioni e bastavano, in genere, esposizioni a temperatura ambiente e al riparo dal sole sotto porticati o in locali aperti. I formati lunghi, invece, necessitavano di grande cura e attenzione.

¹² J.B. Beccari, "De frumento", in *De Bononiensi scientiarum et artium Instituto atque Academia Commentarii*, II,1, pp. 95-108, Bologna 1745.







La pasta, disposta su canne, era posta a seccare in locali dove il gioco dell'apertura e chiusura delle finestre permetteva una corretta ventilazione e quella variazione di temperatura che consentiva l'alternarsi di essiccazione-rinvenimento (con gradienti termici assai ridotti e comunque senza mai raggiungere l'ampiezza caratteristica delle prime due fasi) per giungere alla corretta essiccazione del prodotto.

L'ITALIA DELLA PASTA

L'avvento della macchina a vapore, con l'invenzione del torchio idraulico e delle presse continue, ha modificato, rivoluzionandola, anche l'arte bianca. Parallelamente allo sfruttamento delle condizioni ambientali naturali e alla contemporanea acquisizione di esperienza pratica da parte dei pastai nella gestione del sole e dell'aria, tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo compaiono i primi artifici per essiccare la pasta prescindendo dagli elementi climatici naturali. Passerà ancora molto tempo prima che si possa definire in modo razionale come essiccare artificialmente la pasta, ma cominciano ad apparire gli essiccatori statici, presenti tuttora nei piccoli laboratori e persino in quelli di medie dimensioni che restano ancorati ai metodi tradizionali di produzione della pasta secca. Tuttavia la vera e propria età dell'oro della manifattura inizia tra il XVII e il XVIII secolo sull'onda della crescente considerazione della "pasta di Genova" e dei "maccheroni di Napoli". Conseguentemente, i poli manifatturieri lungo la Riviera di Ponente ligure e nel Napoletano ampliano la loro portata e conquistano un ruolo economicamente significativo.

Nella città partenopea un contributo fondamentale all'avvio di tale fenomeno è l'unione imprenditoriale tra i mugnai, che portano i capitali, e i vermicellari, perlopiù rappresentati da operai specializzati che vogliono mettersi in proprio. I mugnai, legati in maniera preponderante alla produzione del pane, intravedono una concreta possibilità di crescita nella sinergia che viene a crearsi tra mulino e produzione di pasta. In questo periodo emergono le due città che renderanno famosa la pasta di Napoli: Gragnano e Torre Annunziata. Nella Valle dei Mulini di Gragnano, lungo il versante sud-orientale dei Monti Lattari, descritto nel romanzo *Francesca e Nunziata* di Maria Orsini Natale, uomini e donne hanno dato un



impulso fondamentale per la nascita dell'industria partenopea. Il dinamismo e la rivalità tra Gragnano e Torre Annunziata ha per lungo tempo caratterizzato la produzione di pasta in tutto l'areale napoletano, consentendo di fatto anche lo sviluppo qualitativo e produttivo. Grazie all'impiego del torchio e all'alta operosità, la pasta di Napoli conosce in questo periodo già più di trenta formati. Analogamente, nel Ponente ligure (in realtà è da considerarsi anche la cittadina di Nervi sul versante di Levante), tra Savona e Porto Maurizio (oggi Imperia) si sviluppano dinamici poli produttivi, come Sanremo e Oneglia (l'altra parte di Imperia). La pasta di Genova e i maccheroni di Napoli a lungo hanno rappresentato il primato nazionale in questo campo. Genova deve la sua reputazione alla forte capacità commerciale, Napoli al fatto che i suoi abitanti, *mangiamaccheroni*, sono soprattutto consu-

matori e, quindi, conoscitori del prodotto. È a Napoli che la pasta diventa *tópos*, sedimentandosi nella cultura materiale e popolare. Come testimoniano anche i viaggiatori di quel periodo, tra cui Goethe, Napoli è un fiorire di botteghe che offrono per due centesimi *o roje allattante*, un piatto di pasta condito solo con formaggio grattugiato, consumato servendosi delle dita invece che della forchetta. E, sempre a Napoli, nasce un modello che si imporrà in tutto il mondo, legato alla necessità di trasformare un piatto di pasta in mille modi: dall'abbinamento con il pomodoro ai timballi, alla pasta al dente.

Anche in Puglia, in particolare in provincia di Bari, nel XVIII secolo si ha notizia

di prime manifatture che lavorano grani locali di saragolla. Ma di fatto è nel corso del XIX secolo che la produzione di pasta smette di essere confinata nelle zone di più antica tradizione e si diffonde in varie parti della penisola. Da Parma a Bologna, da Cuneo a Pordenone alla Toscana è un fiorire di tante realtà. È di questo periodo la nascita di alcuni marchi noti: Pietro Barilla muove i primi passi come panettiere a Parma nel 1877, per poi avviare anche la produzione di pasta, che trasformerà in industria nel 1911; nel 1887 inizia l'attività Filippo De Cecco a Fara San Martino (Chieti), mentre nel 1827 nasce la Buitoni a Sansepolcro (Arezzo). Va detto comunque che sette dei dieci pastifici più grandi d'Italia sono nel Mezzogiorno¹³: l'antenato

¹³ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta*, cit., p. 199.



dell'azienda Antonio Amato nasce a Salerno nel 1868; degli inizi del Novecento è la Fratelli Divella di Rutigliano (Bari); a Gragnano inizia le attività nel 1912 il Pastificio Di Martino e nel 1935 si avvia anche il Pastificio Lucio Garofalo.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

I sistemi di produzione attualmente in uso consentono di individuare due modelli di riferimento per la produzione della pasta: uno "industriale", cioè su linee continue dedicate, e uno "tradizionale", su impianti discontinui con essiccatori statici. La produzione tradizionale della pasta prevede che per l'intero processo il prodotto non sia movimentato automaticamente. Con la definizione di processo "discontinuo" si intende che le varie fasi sono tra loro collegate tramite l'intervento più o meno manuale dell'operatore, al quale spetta il compito di gestire direttamente il passaggio del prodotto da una fase all'altra, ciascuna delle quali si interrompe nel momento in cui la relativa operazione viene conclusa.

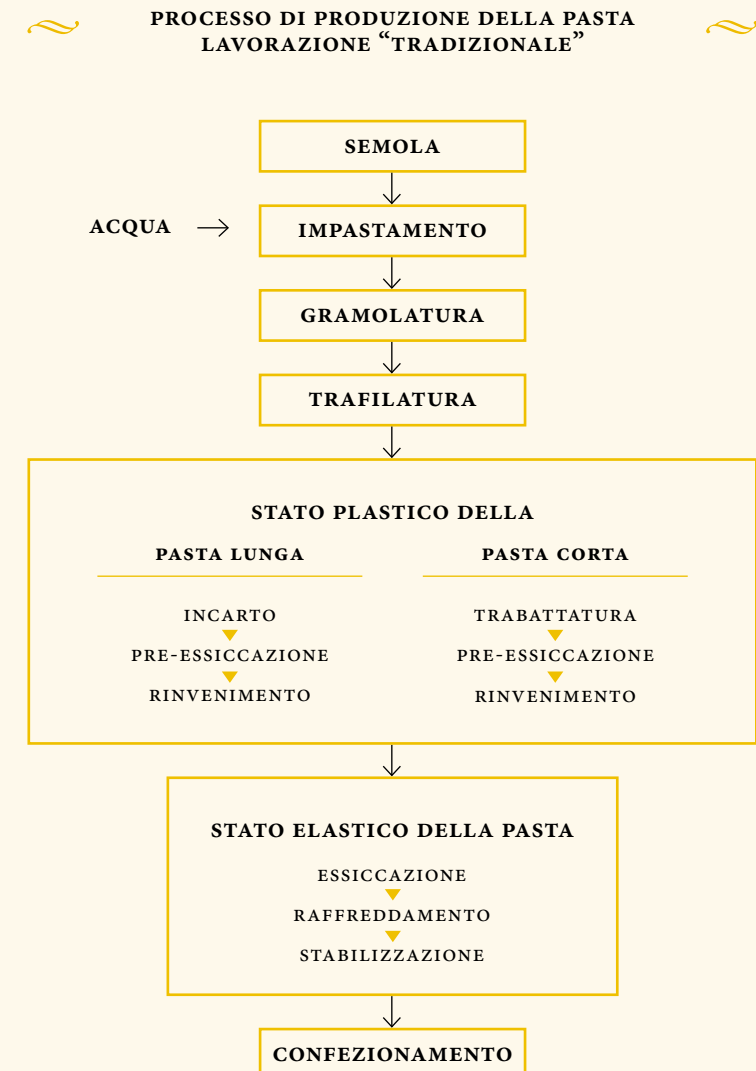
Negli impianti discontinui le configurazioni più comuni sono le seguenti:

- per i formati di pasta corta (o lunga a matassa): pressa, trabatto, caricamento telai, caricamento carrelli, essiccazione
- per i formati di pasta lunga: pressa, stenditrice su canne, caricamento carrelli, essiccazione.

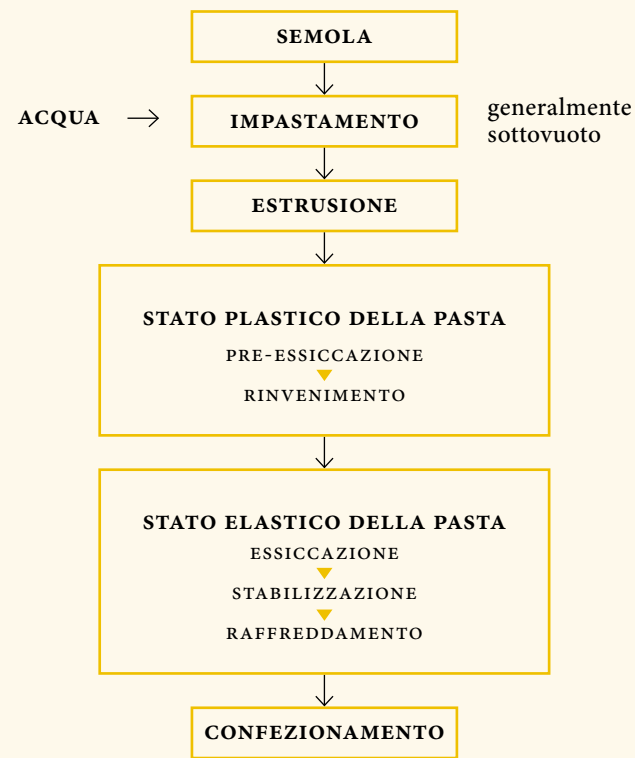
Quanto riportiamo nel successivo diagramma è l'semplificazione di uno schema produttivo tradizionale, che ha carattere soltanto indicativo, dato che ogni azienda è costantemente impegnata nel definire e attuare uno schema di processo calibrato sulle proprie esigenze. L'automazione delle varie fasi di processo, ovvero lo sviluppo delle linee continue, ha rivoluzionato la tecnologia di produzione. Tra le fasi di processo, quelle relative all'essiccazione sono state storicamente le ultime a essere automatizzate, consentendo l'inizio della produzione industriale vera e propria della pasta secca. L'automazione dell'essiccazione permette di rendere "continuo" (cioè privo di interruzioni dovute alla necessità di un intervento umano) l'intero percorso produttivo, consentendo allo stesso tempo, naturalmente, lo svolgimento delle specifiche fasi di lavorazione. La linea automatica continua ha consentito l'aumento della capacità produttiva del pastificio nell'unità di tempo, rendendo più critico il controllo delle variabili del processo produttivo stesso¹⁴.

¹⁴ G. Mondelli, "Essiccazione della pasta. Tecnologia in formato semplice", parte 2ª, in *Pasta & Pastai*, 19, 2000.

Soprattutto fino a qualche anno fa, i vantaggi conquistati si sono tradotti spesso in una qualità modesta delle produzioni, specie quando il processo di essiccazione avveniva ad alta o altissima temperatura, cosa oggi assai meno frequente. Tali procedimenti consentivano alla pasta così prodotta una sorprendente quanto voluta "tenuta in cottura" e l'impiego di semole (non sempre ma spesso) modeste dal punto di vista qualitativo.



PROCESO DI PRODUZIONE DELLA PASTA
LAVORAZIONE "INDUSTRIALE" SU LINEE CONTINUE



Al di là dei sensibili vantaggi economici per i costi di produzione (e conseguentemente per il prezzo offerto al pubblico), le alte temperature di questo processo di lavorazione determinano la perdita di alcuni valori organolettici e biologici preziosi per il fabbisogno umano.

Non è tra le finalità di questo testo descrivere tecnicamente ciò che avviene all'interno di un singolo formato ma, come il lettore avrà ben capito, durante le fasi del processo di lavorazione della pasta avvengono cambiamenti che interessano sostanze organiche e composti vari, modifiche dovute principalmente all'intervento dell'acqua, che attiva un certo numero di reazioni. Ciascun formato di pasta richiede una differente quantità di acqua ma l'idratazione della semola¹⁵ deve essere

¹⁵ Sarebbe più opportuno parlare di *semole*, in quanto ogni formato/prodotto ha a monte quella che da sempre è stata la vera specializzazione dell'italica arte bianca: saper miscelare i vari tipi di farine ottenuti da grani duri diversi.

totale e omogenea per ottenere, in un tempo sufficiente, un impasto bene amalgamato e compatto: è questa una delle operazioni di base, la cui correttezza ha notevoli conseguenze sulla pasta. Tramite questa operazione, si porta lo sfarinato a contatto con la parte liquida, che permette l'idratazione delle proteine, innescando le interazioni responsabili della formazione del reticolo glutinico che ne garantirà la necessaria resistenza all'idratazione a caldo, indispensabile al fine di scongiurare dannose cessioni di amido durante la cottura. L'operazione, seguendo l'evolversi della tecnica, è passata dalle primordiali macchine a mano (la cui portata variava tra i 5 e i 30 chilogrammi alla volta) alle impastatrici di ultima generazione. La durata di questa fase, legata alla necessità di evitare formazioni di bolle (che comprometterebbero la struttura della pasta) e di fissare meglio il caratteristico colore paglierino, va dall'estrema rapidità dei sistemi sottovuoto a qualche minuto per le produzioni più artigianali; essa è sempre direttamente proporzionale alla qualità della semola, alla temperatura dell'acqua e degli altri componenti eventualmente usati: allungando troppo i tempi, aumenta il rischio di rottura della pasta dopo l'essiccazione. Storicamente, l'ubicazione dell'impastatrice era fissata a monte della gramola. L'impasto ottenuto, prima di essere ricondotto ai formati che tutti conosciamo, deve essere reso il più compatto e omogeneo possibile, senza sfiarlo ma conservandone le opportune tenacità e compattezza, cercando per quanto possibile di preservare anche una certa uniformità del colore. Questa fase oggi è eseguita dal gruppo cilindro/vite/testa della pressa continua automatica, in cui l'estrusore assolve all'opera di gramolatura e compattamento prima di comprimere l'impasto nella testata dove, passando attraverso la trafila, assumerà le forme desiderate.

Un tempo, l'obiettivo di ottenere omogeneità e compattezza era affidato interamente alla gramola, il cui primo modello (gramola a stanga) consisteva semplicemente in un tavolo levigato che fungeva da piano di lavoro sul quale si poneva il pastone per pressarlo con la stanga. In epoche successive, nacquero gramole a coltelli, poi a rulli scanalati, fino ad arrivare al modello più funzionale, a rulli conici. Durante l'estrusione (o trafilatura) a causa dell'attrito si sviluppa calore ed è quindi necessario che l'impasto non si riscaldi in maniera eccessiva, consentendo così di preservare il glutine. L'estrusione consiste nel far passare l'impasto, pressandolo, attraverso un'apparecchiatura dotata, nella sua parte finale, di una piastra (la trafila) provvista di fori sagomati, che consentono la trasformazione della pasta in



formati, ognuno caratterizzato da una particolare architettura. Elemento estremamente importante nelle linee di pastificazione, le trafile sono realizzate utilizzando rame, bronzo o teflon. L'impiego di uno anziché dell'altro materiale influisce notevolmente sul prodotto finale in quanto, impiegando per esempio il bronzo, la superficie della pasta avrà un colore uniforme (biancastro e leggermente opaco) e un profilo più ruvido, utile per "catturare" nel migliore dei modi il condimento. Le trafile in bronzo hanno inoltre un più alto coefficiente di attrito, sono più lente e, di conseguenza, a parità di tempo si ottengono quantitativi minori.

Le trafile con fori per pasta corta portano, sulla faccia esterna, un coltello a una o più lame, azionato nel suo movimento rotatorio di taglio da un motore la cui velocità è regolata in maniera direttamente proporzionale alla lunghezza del formato stesso. Le penne, invece, dato il taglio obliquo, passano attraverso uno speciale dispositivo denominato per l'appunto tagliapenne. Sempre nel caso della pasta corta, onde evitare deformazione e incollamento, dopo il taglio il prodotto entra nel trabatto, un macchinario costituito da telai vibranti in acciaio inossidabile continuamente sottoposti, dall'alto verso il basso (onde evitare inopportune fuoriuscite), a calda e forte ventilazione. Il prodotto, distribuito su un solo strato e in maniera rada, si asciuga in superficie, acquistando la necessaria consistenza che gli permette d'iniziare il suo iter essiccativo. Se invece ci si trova davanti a spaghetti o simili, il trasporto lungo i vari passaggi è consentito da particolari supporti detti canne, a cavallo delle quali i fili di pasta usciti dalla trafilatura vengono distesi. In un moderno pastificio, quest'operazione è svolta dallo stenditore automatico, che – oltre ad allineare la pasta sul supporto – la pareggia con un taglio rendendola di lunghezza uniforme.

Eccoci dunque giunti all'essiccazione. Con questo termine si intende «l'eliminazione di un liquido, normalmente acqua, da una sostanza o da un corpo solido. L'acqua da eliminare può trovarsi sulla sola superficie, oppure all'interno del corpo solido da essiccare. Nel primo caso l'essiccazione non dipende dalle caratteristiche del corpo da essiccare; se invece si trova al suo interno, le modalità di essiccazione dipendono dalle caratteristiche fisiche e chimiche del corpo. Ciò in quanto le particelle d'acqua devono trasferirsi dall'interno alla superficie, per potere quindi essere rimosse per evaporazione»¹⁶.

¹⁶ G. Mondelli, "Essiccazione della pasta. Tecnologia in formato semplice", parte 3ª, in *Pasta & Pastai*, 18, 1999, p. 54.



Nata per contrastare il deperimento e facilitare il trasporto (la pasta fresca è molle, deformabile, soggetta ad alterazioni e facilmente attaccabile da funghi e batteri), l'essiccazione rappresenta senza dubbio la fase cruciale di tutto il processo di pastificazione; essa va governata con attenzione e capacità, in quanto non si limita ad apportare le caratteristiche indispensabili per la conservazione della pasta, ma ne influenza anche le future qualità organolettiche e, attraverso la *snaturazione* delle proteine del glutine, la tenuta in cottura.

Mentre nel passato l'artigiano doveva "sentire" il tempo, interpretare attraverso il tatto il livello di essiccazione raggiunto, aprire o chiudere finestre per contrastare la comparsa di muffe, scongiurare i rischi di fermentazione, contrastare la possibile acidificazione e cautelarsi contro il costante pericolo della bruciatura (*caniatura*) dovuto ad asciugature troppo veloci, oggi le cose sono un po' cambiate e la tecnologia ha risolto parecchi problemi. I macchinari permettono un adeguato controllo dell'umidità interna (max 12,5 per cento per legge), necessario per ottenere un prodotto perfettamente integro, senza fessurazioni o rotture.

Nella fase essiccatoria avvengono processi naturali di fermentazione che producono sostanze capaci di caratterizzare il sapore. Ciò richiede tempi lunghi (secondo il formato anche cinque giorni) e temperature non eccessivamente alte (40-60°C). Il trattamento termico di pastorizzazione, cui spesso è sottoposta la pasta nella grande industria, riduce di molto i tempi di lavorazione inibendo però le trasformazioni che ne arricchirebbero il gusto. Normalmente, tanto nel pastificio tradizionale quanto nell'impianto industriale, la procedura ha inizio con l'incartamento e/o pre-essiccazione, ideata per asciugare essenzialmente la superficie del prodotto formando la cosiddetta "carta", utile a evitare l'incollamento tra i diversi pezzi e, se si tratta di pasta lunga, la rottura per allungamento. In questa fase, si ha una fuoriuscita di circa un terzo dell'acqua contenuta in un tempo assai ridotto. Questa importante riduzione è resa possibile dalla porosità capillare e dalla struttura ancora abbastanza elastica dei formati. I deterioramenti legati a una cattiva gestione dell'incartamento interessano le parti più interne e possono instaurare difetti invisibili nell'immediato ma rilevabili nei giorni successivi, quando la pasta è già stata confezionata.

Prima di procedere all'essiccazione vera e propria, la pasta è sottoposta a un periodo di riposo denominato "rinvenimento", utile per riequilibrare l'umidità interna e consentire la completa migrazione del glutine verso la porzione più esterna.

L'essiccazione, all'inizio, procede con velocità costante, saturando d'acqua la superficie; in seguito, il processo si fa via via più lento, seguendo la naturale diminuzione della componente acquosa. Quest'operazione consente di eliminare (o almeno limitare molto) la presenza di microflora e di attività enzimatica dannosa che potrebbe pregiudicare la qualità del prodotto, rischio tanto più grande quanto maggiore è l'umidità residua nella pasta.

Il modo con cui il prodotto è trasportato all'interno dell'essiccatore è strettamente relazionato al formato. Per gli spaghetti e la pasta lunga in genere, si adoperano le canne metalliche prima citate, a cavallo delle quali la pasta viene stesa tramite lo stenditore; in alternativa, dopo essere stata tagliata nella sua lunghezza definitiva, può essere mossa anche in contenitori cilindrici. La pasta corta si muove invece su nastri o tamburi rotanti. Dopo l'essiccamento, il prodotto sosta in silos – o in altri ambienti adatti – per il raffreddamento e la stabilizzazione, pronto per essere confezionato e iniziare così il viaggio che lo condurrà sulle nostre tavole.

GRANO E ACQUA

L'abilità dei pastai italiani è stata l'aver appreso per primi la capacità di mescolare grani con caratteristiche differenti: una buona pasta può nascere unicamente da una sapiente opera di miscelazione tra diverse tipologie di semole. Nel caso della pasta, così come per il pane, le due qualità essenziali dello sfarinato sono l'attitudine molitoria (resa in semola o semolato) e l'attitudine alla pastificazione (valore della pasta prodotta). Le semole sono di diversa natura e qualità e cambiano in base alla varietà e al processo di molitura: semole di grande qualità devono essere molite con tecniche che ne salvaguardino le componenti principali e quindi tutti gli elementi qualitativamente importanti. Un esempio tra gli altri sono le moliture a pietra e a basso regime di rotazione, ovvero quelle tecniche capaci di preservare la peculiarità della materia prima di origine. La resa poi è subordinata a percentuali di cariossidi rotte, tenore in ceneri, quantità di chicchi bianconati e atteriti, facilità di separazione dell'aleurone dall'involucro cariossideo, umidità e impurità. Amido, proteine, acqua, e in misura minore lipidi, crusca, minerali, carotenoidi, enzimi, vitamine, sono tutti elementi che dal punto di vista chimico influenzano l'essiccazione della pasta, e quindi sono fattori assai importanti per la qualità del prodotto finito.

Una buona pasta può nascere
unicamente da una sapiente opera
di ricerca costante
della qualità della semola.





Delle caratteristiche del grano si è già parlato nel primo capitolo di questo volume. Soffermiamoci ora sull'amido. Il pregio di una qualsiasi pasta è dato dalla capacità gelatinizzante dell'amido – collegata al quantitativo di proteine contenute – durante il periodo di cottura. L'amido è il componente principale ed è un composto di zuccheri, in particolare amilosio e amilopectina. In presenza di acqua, alcuni legami chimici si spezzano producendo destrine, maltosio e glucosio: è a questi elementi che la pasta deve il suo caratteristico sapore dolciastro e l'eventuale collosità superficiale (mai positiva). Un ruolo importante è svolto dalla temperatura, ma un contributo è dato anche dal danneggiamento dei granuli dell'amido: ecco perché è di sostanziale rilevanza la qualità molitoria¹⁷.

Spesso si tende però a sottovalutare il ruolo dell'acqua, che invece è di grande importanza durante il processo di produzione, a cominciare dalla formazione dell'impasto fino alla fase di essiccazione (e ovviamente alla cottura). L'acqua usata per la produzione della pasta, oltre ovviamente a essere potabile, deve possedere alcuni requisiti fondamentali come per esempio una durezza non elevata, in quanto i sali di calcio, sodio e magnesio, presenti sotto forma di carbonati e bicarbonati, permettono al glutine di assorbire più acqua, rendendolo fragile e facendogli perdere elasticità. La purezza microbiologica dell'acqua, come nel caso di acque sorgive, è un requisito fondamentale per conferire pregio qualitativo al prodotto¹⁸. Un'ultima considerazione va fatta sull'acqua di cottura. È ormai confermato da molte ricerche che anche l'acqua con cui si cuoce la pasta incide sulla qualità finale del prodotto. Approfondendo le valutazioni empiriche sulle perdite in cottura e sulla collosità della pasta, è emerso che un'acqua neutra o leggermente acida (pH 7 o minore) è migliore; le paste di maggior qualità, inoltre, reagiscono poco alle caratteristiche dell'acqua, mentre quelle di minor qualità mostrano reazioni evidenti. Un'acqua dura peggiora la qualità della pasta cotta e, secondo alcuni ricercatori nordamericani, le acque più dure

¹⁷ Un granulo di amido integro assorbe acqua per meno della metà del proprio peso; un amido danneggiato, invece, fino al doppio.

¹⁸ Molti laboratori ottengono la purezza microbiologica dell'acqua attraverso l'aggiunta di cloro (sotto forma di ipoclorito di sodio o cloro allo stato gassoso). Esaurita questa funzione, il cloro residuo deve essere eliminato. Eventuali residui di cloro possono influire negativamente sul colore finale del prodotto o, se in eccesso, dare luogo a uno sgradevole odore avvertibile nella pasta cotta.



e alcaline avrebbero un maggior effetto solubilizzante dell'amido. Ovviamente le paste trattate ad alte e altissime temperature non sono sensibili a questi problemi...

IL PESO DELLA PASTA

Il valore nutritivo delle paste alimentari è stato sempre oggetto di grandi discussioni. Molta scienza nutrizionistica ha, per tanto tempo, considerato la pasta un alimento non completo e, pertanto, ha indotto comportamenti alimentari orientati verso prodotti di maggior "peso". Poiché in genere la pasta, nelle nostre abitudini alimentari, non è consumata come alimento a sé stante ma viene condita, è chiaro che probabilmente essa rappresenta il miglior veicolo per introdurre nell'organismo altri principi alimentari. Il luogo comune secondo cui la pasta sarebbe un alimento ingrassante va una volta per tutte rimosso: è infatti il condimento a dover essere calibrato in base alle necessità caloriche di un individuo, mentre la pasta in sé, poverissima in lipidi, evita l'eccessivo accantonamento di sostanza grassa e dà senso di sazietà, cosa difficilmente raggiungibile con altri cibi.

Secondo le *Tabelle di composizione degli alimenti*, pubblicate dall'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, 100 grammi di pasta forniscono un apporto energetico pari a circa 360 kcal, di cui circa il 70 per cento sotto forma di carboidrati complessi, una quota proteica pari al 10-13 per cento e un contenuto in grassi trascurabile. Consumata con condimenti semplici (pomodoro, verdure) e senza aggiunta di quantità eccessive di grassi da condimento (olio, burro, formaggio), la pasta è l'alimento ideale prima di un impegno fisico di qualsiasi tipo. È la principale fonte di zuccheri o carboidrati che sono, per tutte le cellule, il substrato in grado di fornire l'energia necessaria per le funzioni dell'intero organismo. La pasta inoltre si digerisce molto più in fretta di tanti altri cibi a maggior contenuto lipidico o proteico e si presta a combinarsi con altri alimenti (pesce, carni, formaggi, verdure, olio...) per la preparazione di numerosi piatti unici che forniscono un buon apporto sia energetico sia nutrizionale: la combinazione di pasta e legumi è tipica della tradizione gastronomica del nostro Paese e rappresenta un piatto di alto valore nutrizionale facilmente digeribile. Questo connubio non è altro che uno dei tanti esempi della saggezza culinaria popolare, che ha saputo conciliare virtù e necessità, senza far venire meno il piacere della tavola, riuscendo a realizzare così un vantaggioso incontro tra scarse risorse economiche e fabbisogni nutrizionali.

UNA PASTA DI QUALITÀ

La qualità della pasta alimentare dipende notoriamente dalle caratteristiche qualitative della materia prima e dalle tecnologie produttive utilizzate. I caratteri considerati come determinanti per la qualità finale sono colore e contenuto in proteine. Diciamo subito che il prodotto deve avere un bell'aspetto, un bel colore, assenza di punti neri o altri tipi di alterazioni. Misure effettuate in laboratorio dei parametri legati al colore delle paste ci dicono che le differenze tra tipologie di prodotti (lavorazione tradizionale o industriale) sono risultate sempre significative. Generalmente, anche in condizioni controllate, avviene una perdita di pigmenti. Nella pasta, infatti, questi ultimi si trovano in quantità inferiore rispetto alla semola di partenza. Le differenze riscontrabili nel colore delle paste alimentari commercializzate indicano, verosimilmente, notevoli differenze nella tecnologia e/o nella materia prima. Il colore giallo delle semole, considerato un parametro assai rilevante, è dovuto principalmente ai pigmenti carotenoidi ed è un carattere prettamente genetico, sul quale l'ambiente può determinare variazioni di intensità che restano comunque sempre limitate.





Al tatto, la pasta deve presentare un'accentuata ruvidità. Eventuali presunte irregolarità sono indice di una lavorazione in grado di esaltarne le proprietà. Dopo la cottura, deve mantenere una buona consistenza, nervo, assenza di collosità, odore e gusto tipico. Valore nutrizionale e salubrità sono altri requisiti imprescindibili di un prodotto qualitativamente apprezzabile. Il contenuto proteico della semola è uno dei fattori più importanti, che influenza le caratteristiche funzionali durante il processo di trasformazione. Seppure legato anche alla capacità intrinseca della pianta di accumulare azoto, è altamente dipendente da fattori ambientali quali suolo, clima ed elementi nutritivi. Va da sé che una quantità di proteine superiore al 13 per cento offre maggiori probabilità di ottenere un prodotto finito buono, sebbene anche altri fattori (dati sperimentali lo dimostrano) abbiano una notevole importanza. La trasformazione della semola in pasta con tecnologie tradizionali (in particolare con essiccatori statici a basse temperature) produce una variazione del colore della superficie: dal giallo tipico delle semole si passa a un colore più chiaro.

Il contenuto proteico, come abbiamo detto, non subisce che variazioni minime nel passaggio da semola a pasta, mentre si rilevano marcate variazioni nella composizione proteica. I fattori più importanti sono dunque i seguenti:

- l'ambiente, che incide sulla qualità della materia prima, determinando variazioni rilevanti nel contenuto in proteine
- la qualità intrinseca della materia prima, intesa come qualità di una varietà di frumento (colore giallo, qualità proteica...), fattore predominante sugli altri

- il processo tecnologico che, interagendo con i componenti della semola, può influire drasticamente sulle caratteristiche qualitative finali.

Materie prime di qualità e uso di tecnologie di processo che non alterino le caratteristiche nutrizionali sono gli elementi che contraddistinguono una pasta eccellente da una mediocre. Se il cibo italiano per antonomasia stimolasse in noi quella curiosità di critica organolettica che generalmente dedichiamo ad altri cibi, quali caratteristiche metteremmo in risalto nel descriverla?

Essa avrà colore biancastro e superficie ruvida se deriverà da trafila di bronzo, di contro porterà liscia veste gialla o ambra se sarà uscita da fori in teflon. In entrambi i casi, la colorazione dovrà essere più omogenea possibile. Si spezzerà con suono secco denotando una frattura vitrea e non farinosa; all'olfatto e al gusto concederà piacevoli profumi. A cottura terminata, aumenterà di peso e di volume fino a due-tre volte, non dovrà presentarsi collosa ma anzi mantenere la colorazione iniziale e rimanere consistente ed elastica. L'acqua della bollitura dovrà infine contenere pochissimi residui.

Per concludere, dopo tanto dissertare, concedeteci un consiglio: la pasta gustatela al dente perché, oltre a essere maggiormente saporita, richiedendo una masticazione più lunga, è digerita con maggiore facilità. Renderete così omaggio a quella che è forse la più significativa tradizione tricolore. Con buona pace di quanto pensassero i nostri predecessori.



LE FORME **DEL** GRANO

LEGENDA

I simboli indicano la tipologia di pasta, suddivisa in:

- 🌀 FRESCA
- ||| SECCA
- ◻ RIPIENA

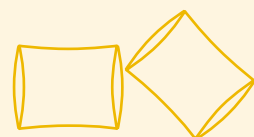
e gli ingredienti richiesti per la preparazione:

- 🌾 GRANO TENERO (PRINCIPALMENTE FARINA)
- 🌾 GRANO DURO (PRINCIPALMENTE SEMOLA)
- 🌾 ALTRI CEREALI
- 🥚 UOVA
- ALTRI INGREDIENTI

Alla base dell'impasto è quasi sempre prevista l'acqua.
In molti casi in cui questa non è richiesta, la descrizione lo esplicita.



VALLE D'AOSTA



CHNOLLE E CHNEFFLENNE



La passione per gli gnocchi è diffusa in tutta Italia. In Valle d'Aosta, venendo a mancare la possibilità di reperire facilmente la semola (e considerando che neppure le patate erano così disponibili), si sono sviluppate varianti particolarmente interessanti tra cui gli *chnolle*, gnocchetti di sola farina di mais. Il procedimento per l'impasto è identico a quello degli gnocchi di semola. Si cuociono e si servono in un brodo di carne di maiale. Talvolta, asciutti, accompagnano anche i salumi. L'origine di questi gnocchetti, oggi diffusi in tutta la regione, è l'alta valle del Lys, ovvero la zona di Gressoney. Sono spesso confusi con gli *chnefflenne* che però, a differenza dei primi, sono piccoli gnocchi di pastella realizzati con farina di grano, latte, sale e uova. Gli *chnefflenne* sono conditi con fonduta, panna, speck e, talvolta, cipolla brasata.



FETTUCCINE E GNOCCHI DI CASTAGNE

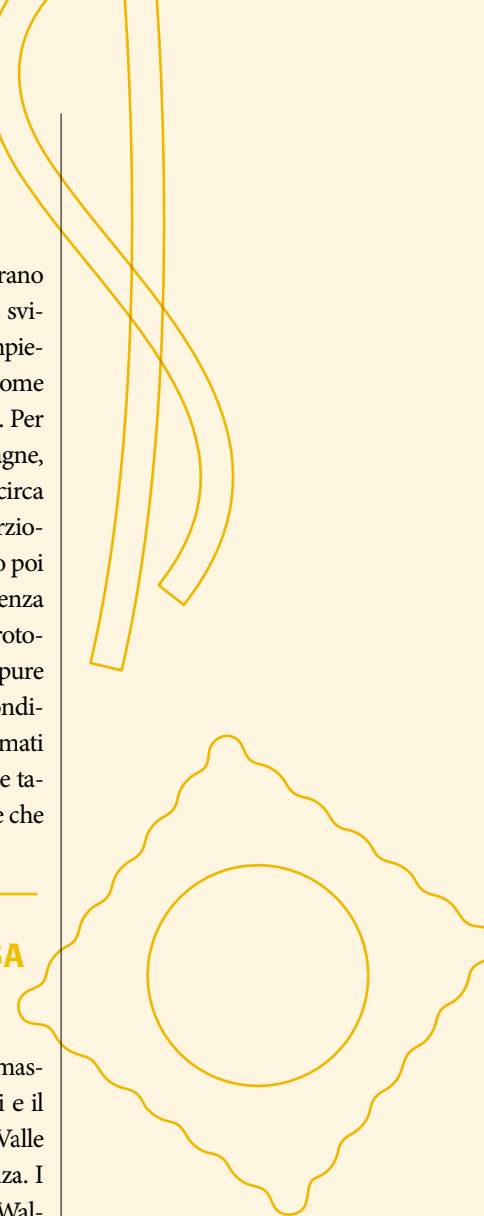


Nei luoghi dove l'approvvigionamento del grano non è stato sempre facile e immediato, si sono sviluppate tradizioni di pasta fatta in casa che impiegano materia prima maggiormente reperibile, come – nel caso del Nordovest – la farina di castagne. Per l'impasto delle fettuccine e degli gnocchi di castagne, a una parte minima di farina di grano tenero (circa 1/3 del totale), si aggiunge una abbondante porzione di farina di castagne. L'impasto viene lavorato poi con acqua e sale e, una volta ottenuta la consistenza desiderata, si stende a sfoglia, la quale è poi arrotolata e tagliata in strisce a mo' di fettuccine oppure "appallottolata" per ottenere gli gnocchi. Tra i condimenti preferiti dai valdostani per questi due formati di pasta c'è quello a base di fontina e noci. Per le tagliatelle non manca una variante a base di carne che prevede l'impiego di costine di maiale e verza.

RAVIOLI DELLE VALLI DEL ROSA



Posto sullo spartiacque tra Italia e Svizzera, il massiccio del Monte Rosa – il più esteso delle Alpi e il secondo in altezza dopo il Bianco – divide la Valle d'Aosta dalle valli piemontesi del Sesia e dell'Anza. I suoi versanti sono abitati fin dal XII secolo dai Walser, una popolazione di etnia alemanna, proveniente dall'alto Vallese, che ha mantenuto fino ai giorni nostri lingua (un dialetto tedesco meridionale), architetture (particolari case in legno e pietra, concentrate soprattutto ad Alagna, in Valsesia) e costumi anche alimentari degli avi. Emblematici della cultura walser sono i ravioli di polenta di mais, integrata da poca farina bianca e insaporita con tocchetti di salame e salsiccia, oggi cucinati anche in alcuni rifugi alpini di area sia valdostana sia piemontese. Nell'alta valle del Lys è possibile assaggiarli, specie in inverno, conditi con due specialità che caratterizzano immediatamente la Valle d'Aosta: la fonduta e lo stufato di cervo.



PIEMONTE

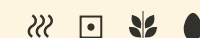
AGNOLOTTI



Bandiera piemontese, assieme ai *tajarin*, gli agnolotti sono una pasta fresca il cui ripieno è costituito da un misto di carni, legate da uova e unite a verdura come indivia, scarola, spinaci, cavolo o bieta. Talvolta il ripieno può includere il riso. L'agnolotto classico ha forma quadrata con lato di circa due centimetri e bordi dentellati. L'impasto per l'involucro comprende acqua, farina, sale e uova, amalgamati fino a ottenere una massa soda ma elastica. Dopo un periodo di riposo, si tira una sfoglia da cui si ricavano lunghe strisce (a volte anche un metro) larghe circa dieci centimetri. Si dispongono poi cucchiari di ripieno su metà della sfoglia e si ricopre con l'altra metà. A questo punto, si procede al taglio con la rotella dentata. Gli agnolotti si lessano in acqua o nel brodo. Nel primo caso si scolano e si condiscono con sugo di arrosto o con burro e salvia.



AGNOLOTTI DAL PLIN



Differiscono dagli agnolotti tradizionali principalmente per le dimensioni. Gli agnolotti dal *plin* (o al *plin*) sono infatti più piccoli e ottenuti da una sfoglia molto sottile. Dopo avere steso l'impasto, si posiziona il ripieno di carne e si chiude il tutto pizzicando i bordi tra le dita. Da qui il nome, in quanto pizzicotto in piemontese si dice per l'appunto *plin* o *pëssià*. Questa variante degli agnolotti più noti è diffusa quasi esclusivamente in Piemonte e, in particolare, nell'area delle Langhe e del Monferrato. Il condimento più adatto è un sugo a base di carne, magari quello dell'arrosto che sarà poi servito come secondo. Possono essere gustati anche con un condimento più leggero ma che esalta parimenti il sapore di questa vera eccellenza piemontese: il classico burro e salvia.

BIAVETTA



In origine era essenzialmente una pasta fresca, probabilmente di sola semola. In tempi più recenti, invece, è divenuta una pasta all'uovo. In entrambi i casi era fatta pressoché esclusivamente dalle cuoche di casa per accompagnare le minestre. La biavetta (da non confondere con la ligure bavetta, senza la i) è dunque un piccolo seme di pasta, popolare soprattutto nelle case dell'Astigiano. Tradizionalmente, era consumata soprattutto a pranzo, nei giorni della mietitura. Oggi la produzione casalinga è scomparsa quasi del tutto, mentre permane una produzione di pasta secca con questo nome, opera di piccoli pastifici semindustriali del Piemonte che provano così a conservare un cibo simbolo della tavola astigiana, emblema di festa e condivisione.





CALHETAS



Le cagliette (così in italiano) sono una preparazione molto antica della cucina delle valli occitane e valdesi. Il procedimento e il risultato finale ricordano un po' i canederli trento-atesini (e dunque anche le polpette di pane dell'Italia meridionale) ma vi sono alcune differenze sostanziali. La lavorazione parte dal pane raffermo che viene messo a mollo nel latte per circa due ore. Trascorso questo tempo, si strizza e si lavora l'impasto, aggiungendo farina, uova e, a tocchetti, toma e salame. Dall'impasto si ricavano polpette allungate che sono cotte in una pentola con abbondante acqua in ebollizione. Quando le *calhetas* salgono a galla, sono pronte per essere scolate e condite. Vista la ricchezza della preparazione, per esaltarne il gusto è sufficiente saltarle in padella, appena sbollentate, assieme a burro e salvia.

DUNDERET



In val d'Ossola (Piemonte Nord) si assiste in tempi recenti alla riscoperta di un'antica produzione di pasta casalinga: i *dunderet*, detti anche gnocchi ossolani o *strangulapreive*. Per la loro preparazione, le patate, una volta sbollentate in acqua salata, sono sbucciate e passate al setaccio. A questo punto si aggiungono tuorli d'uovo, sale e noce moscata e si monta il tutto con una frusta, quindi si aggiunge farina per rendere l'impasto morbido e omogeneo; infine si incorporano i bianchi d'uovo. La proporzione richiede 250 grammi di farina e quattro uova per ogni chilo

di patate. L'impasto così ottenuto viene lasciato al fresco per circa mezz'ora. In seguito si separano gli gnocchetti e si cuociono in abbondante acqua salata. Il condimento privilegiato per questo formato di pasta è costituito da burro fuso, formaggio grattugiato e salvia.

GOBEIN



In provincia di Alessandria, in particolare a Tortona, sulle tavole delle famiglie e dei locali che propongono cucina tradizionale non possono mancare i classici agnolotti, detti *gobein*. Si distinguono dagli agnolotti più diffusi nel resto del Piemonte per la loro forma ridotta, rettangolare e gibbosa, dovuta al fatto che la pasta viene schiacciata con le mani al fine di farla aderire completamente al ripieno. L'impasto si prepara con 100 grammi di farina ogni uovo, cui si aggiungono un cucchiaino di parmigiano grattugiato e poca acqua. Dopo un breve periodo di riposo, si tira la pasta in due sfoglie sottili. Su una di esse si dispongono, a distanze regolari, cucchiaini di ripieno di carne tritata di vitello, manzo e maiale; si ricopre il tutto con la seconda sfoglia e si procede al ritaglio degli agnolotti. Il condimento migliore è un buon sugo di carne.

MACARÓN



In Piemonte, soprattutto nel basso Monferrato e in Alta Langa, per *macarón* non s'intende il dolcetto francese. Qui i *macarón*, come suggerisce il nome, sono veri e propri maccheroni, modellati con il ferretto come avviene perlopiù nelle regioni dell'Italia centro-meridionale. Ora, trattandosi di un caso davvero sporadico nell'Italia settentrionale, è probabile che tale lavorazione sia qui giunta con la prima immigrazione industriale. A far propendere per questa tesi è anche la presen-

za nell'impasto, oltre che di farina e uova, di olio d'oliva, difficilmente ritrovabile in altre tradizioni piemontesi di pasta. Molto più identitario del luogo è invece il condimento, un impasto di carni di vitello e maiale, salame crudo, cipolla, vino rosso e burro. In alcune versioni è presente anche il pomodoro.

RABATÓN



Molto simili alle *calhetas*, gnocchetti tipici delle valli occitane, i *rabatón* sono un piatto tradizionale dell'area alessandrina ai confini con la Liguria. La particolarità è che non c'è farina nell'impasto, ottenuto amalgamando bietole sbollentate e sminuzzate (per farlo oggi si ricorre a un frullatore), uova, ricotta, maggiorana e formaggio grana; si aggiunge pangrattato e si lavora il tutto fino a ottenere un composto morbido e omogeneo; infine, dopo una grattugiata di noce moscata, si formano gnocchi di forma allungata che, prima della cottura, sono passati nella farina. I *rabatón* possono essere lessati in acqua salata oppure cotti al forno per ottenere una superficie croccante. In entrambi i casi, l'unico condimento è burro e salvia, al quale è possibile aggiungere maggiorana.

RAVIEU DI GAVI



Gavi è un piccolo comune della provincia di Alessandria, al confine con la Liguria. Per questa vicinanza, la tradizione di pasta fresca che ha portato alla creazione del *ravieu* di Gavi subisce tanto l'influenza piemontese quanto quella ligure. L'impasto si ottiene lavorando farina bianca e uova. Il ripieno è invece composto di carni di manzo e maiale e salsiccia, a cui si aggiunge la borragine. In alternativa a quest'ultima, è possibile prevedere l'inserimento di biette o spinaci. La forma finale del raviolo è quadrata. Una volta

cotti in acqua bollente salata e scolati, i *ravieu* si condiscono con il *tucco* (sugo di scaramella brastata) o semplicemente con vino rosso. Secondo la tradizione locale, però, possono essere solo scolati e posti, senza alcun condimento, su un tovagliolo. Anche in questo caso tuttavia non manca la finale spolverata di grana.

RAVIOLES



Da non confondere con i ravioli (che in realtà sono più un "nome comune" che un formato di pasta), le *ravioles* sono gnocchi di medie dimensioni dalle estremità allungate che li rendono simili a un fuso da tessitura. Sono tipiche delle valli occitane. In valle Varaita sono considerati il piatto tipico dei giorni di festa, preparato anche durante alcune commemorazioni laiche, come la cacciata dei Saraceni che si celebra ogni quattro anni con il Bajo (che in occitano significa appunto "cacciata") di Sampeyre. L'impasto è ottenuto con purea di patate e toma fresca, ovvero un formaggio di consistenza morbida, a pasta grassa e con stagionatura massima di 30 giorni. La natura tenera e delicata delle *ravioles* richiede una cottura rapidissima. Il condimento che maggiormente le esalta è davvero il più semplice possibile: burro fuso e formaggio grattugiato.





Se ti è piaciuto questo estratto acquista subito il libro,
è semplicissimo!

Clicca qui => [Pasta. Le forme del grano](#)