

Storia della pasta

La pasta ha una storia molto antica e ricca di aneddoti che ha inizio 7000 anni fa, quando l'uomo, abbandonata la vita nomade, inizia a coltivare la terra, scopre il grano, impara a lavorarlo sempre meglio, raffina la macinatura, lo impasta con l'acqua, spiana l'impasto e lo cuoce sulla pietra rovente.

Già Cicerone e Orazio, 100 anni prima di Cristo era ghiotti di làgana (dal greco laganos da cui il latino làganum che designava una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, la forma plurale làgana indica strisce di pasta sottile fatte in farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne).

Per molto tempo la tradizione ha attribuito a Marco Polo l'introduzione della pasta in Italia di ritorno da un viaggio in Cina. Questa convinzione è stata però smentita da molti documenti scritti che rivelano l'esistenza della pasta in Italia prima che il veneziano esplorasse il "celeste impero". Tra questi uno risale al 1154, una sorta di guida turistica dove il geografo arabo **Al-Idrisi** menziona un "cibo di farina in forma di fili" chiamato **triyah** che si confezionava a Palermo.

Si pensa dunque che la Pasta, intesa proprio come maccheroni, sia originaria della Sicilia nella località di Trabia, presso Palermo, si fabbricava un particolare cibo di farina in forma di fili, chiamato con il vocabolo arabo "Itriyah".

Fino al Settecento esiste una gran confusione; i tipi diversi di pasta vengono etichettati normalmente come maccheroni finché, i napoletani, divenuti i più famosi mangia maccheroni, si appropriarono del termine e lo usarono quasi esclusivamente per identificare paste lunghe trafile.

Maccheroni e personaggi della storia

La pasta con la sua storia lunga e affascinante si lega anche a numerosi scrittori e avvenimenti storici importantissimi. Ecco un breve viaggio tra gli episodi più importanti della nostra storia.

Giacomo Casanova compose a Chioggia un sonetto in onore dei maccheroni (1734) e ne fece una tal mangiata che venne incoronato **Principe dei Maccheroni**.

A Napoli il popolo cantava:

*Chi mogliera vuol pigliare
E fan buono il desinare,
Deve fare un calderon
Tutto pien di Maccheron.*

Ma l'opera principe, sull'argomento, è costituita da **Li Maccheroni di Napoli**, poema giocoso di **Antonio Viviani**, pubblicato nel 1824. L'opera è rilevante ai nostri fini prima di tutto perché in essa appare per la prima volta la parola "spaghetto", poi perché sono illustrate, con linguaggio poetico, le varie fasi di lavorazione della pasta, dalla farina al maccherone, dando grosso modo un'idea della reale situazione napoletana dell'epoca.

È famosa poi la diatriba sorta, sempre 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:

*E tu fosti infelice e malaticcio
O sublime Cantor di Recanati,
che, bestemmiando la Natura e i Fati,
frugavi dentro te con raccapriccio.
Oh mai non rise quel tuo labbro arsiccio,
né gli occhi tuoi lucenti ed incavati,
perché... non adoravi i maltagliati,
le frittatine all'uovo ed il pasticcio!
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.*

Ma la pasta e i maccheroni in particolar modo sono anche i protagonisti di avvenimenti storici importanti. Si narra che i maccheroni come emblema del popolo napoletano, sono protagonisti di un famoso aneddoto dovuto all'imperatrice **Eugenia**. Durante una festa a cui era invitato Costantino Nigra, l'imperatrice fece rappresentare scenetta dal suo ciambellano che truccato da **Cavour** è seduto a tavola e gli vengono presentati una serie di piatti allusivi alla situazione storica del momento: stracchino e gorgonzola (Lombardia), parmigiano (ducatato di Parma) e mortadella di Bologna (Emilia), vengono servite poi arance siciliane e tutto il buon uomo divora di gusto finché gli servono, per ultimo, un bel piatto di maccheroni che egli invece rifiuta dicendo "No, per oggi basta, conservatemi il resto per domani..." La cosa fu subito riferita da **Nigra** al vero **Cavour** che, percependo immediatamente l'allusione dell'imperatrice, disposta a cedere la Sicilia, ma non Napoli, rispose: **I maccheroni non sono ancora cotti, ma in quanto alle arance che stanno qui sulla mensa, siamo disposti a mangiarle**. Poco dopo si era all'Unità d'Italia e Napoli stava per essere annessa al regno, allora Cavour scriveva: **"I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo"**.

Un passato ricco di pasta

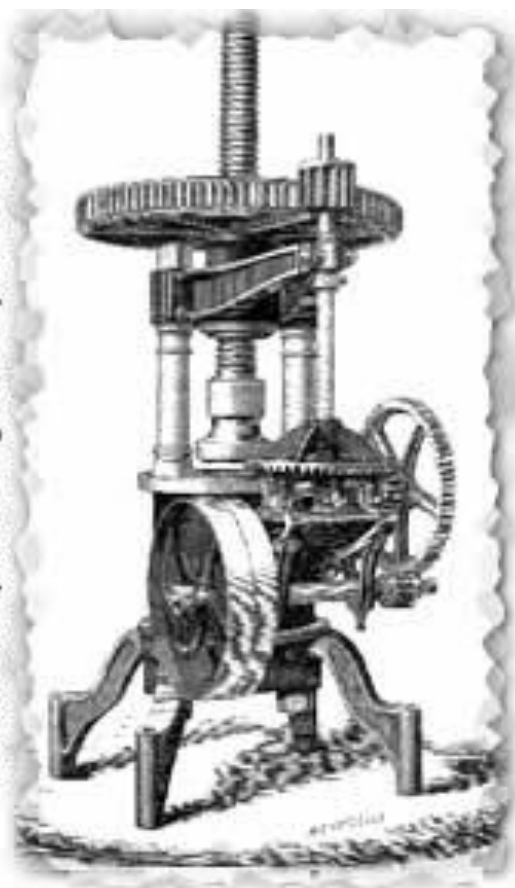
La pasta ha una storia lunghissima e un percorso altrettanto lungo e particolare. La vera svolta nella produzione della pasta si ebbe nel 500 quando i maestri di paste alimentari cominciarono a fare quello che i mugnai o fornai avevano già fatto da secoli: si riunirono in corporazioni. Troviamo corporazioni di pastai a Roma, Napoli, Palermo, Milano, Savona. Le corporazioni ebbero un enorme successo e si diffusero rapidamente; si narra che nel XVII secolo erano talmente tante le botteghe dei vermicellai, che Urbano VIII per regolare il commercio della pasta, in una bolla papale del 1641 impose una distanza minima di 24 metri tra un negozio e l'altro.

L'evoluzione della tecnologia

Per moltissimi anni l'impasto della semola con l'acqua veniva effettuato con i piedi. Nel XIX sec fu **Ferdinando II**, re delle **Due Sicilie**, a cercare una svolta nella produzione della pasta incaricando lo scienziato Cesare Spadaccini di inventare un processo meccanico. Nacquero così, intorno al 1870, i primissimi torchi idraulici. 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.

Francesco Reuleaux, Chimica della vita quotidiana, Torino 1889
Torchio da paste a grande pressione



Nonostante siano cambiati i mezzi per produrre la pasta, 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.

In Italia si coltivano entrambi: il primo è più diffuso nelle regioni meridionali ed in particolare in Puglia, il secondo ha una migliore produttività in Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

La differenza tra semola di grano duro e farina di grano tenero è importantissima perché la semola di grano duro contiene quel glutine tenace che permette alla pasta secca di tenere la cottura e di restare al dente.

La pasta

A

C



Agnolotti



Campanelle



Anelli lisci



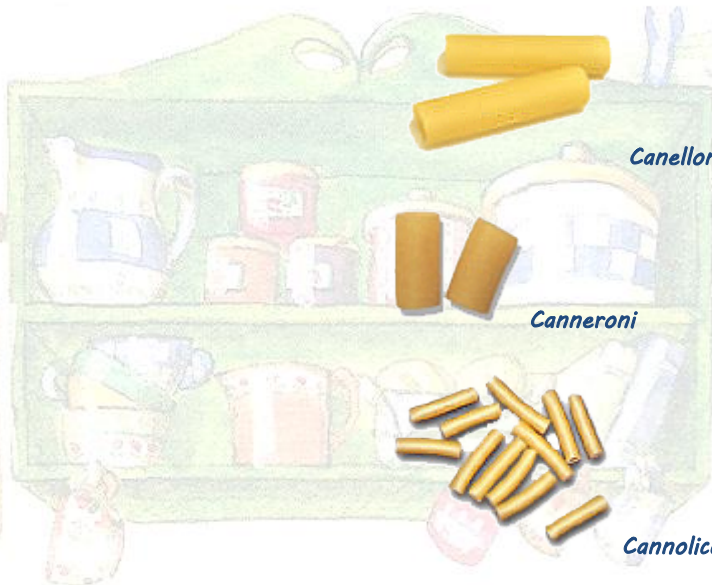
Anelli rigati



Armellette



Avemarie



Canelloni



Canneroni



Cannolicchi



Capelli d'angelo

B



Ballerine



Capellini



Boccolotti (pasta lunga)



Cappelletti



Barbina



Caserecce



Bucatini (pasta lunga)



Castellane



La pasta



Cavatappi



Creste



Cavatappi



Creste



Cavatelli



Cubetti



Cellentani



Dischi volanti



Chifferi



Ditaloni



Chitarra



Ditali



Conchiglie



Ditalini rigati



Conchiglie



Conchigliette



Eliche



Conchiglioni



D

E

La pasta



Fettucce



Eliche con spinaci



Fettuccine (pasta lunga)



Eliche tricolori



Filini



Elicoidali tricolore

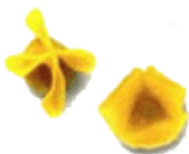


Fresine

F



Fricelli



Fagottini



Fusilli



Farfalle



Fettucce nidi



Farfalline



Fidelini



Farfalle tonde



Fettuccine nere



Festonati

La pasta

G



Garganelli



Gnocchetti di ziti



Gemelli



Genovesini rigati



Gramigna



Ghiottole



Gigli



Lasagne



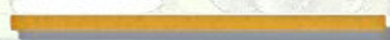
Gnocchetti sardi



Lasagne ondulate



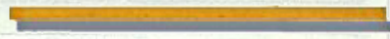
Gnocchi di patate



Linguine



Gnocchi



Linguettine



Gnocchi sardi



Lumaconi giganti



Gomiti



Lumaconi rigati

La pasta

M



Macaroni (pasta lunga)



Nidi fettucce



Maccheroni rigati



Nidi fettuccine



Maccheroncini (pasta lunga)



Nidi pappardelle



maccheroncini (pasta corta)



Mafalde



Occhi di pernice



Maltagliati



Ondine



Mezzemani (pasta lunga)



Orecchiette



Mista



Orecchiette tricolore



Mezze penne rigate



Orzo

N



Nidi capellini

La pasta

P



Paglia e fieno



Panzerotto



Pappardelle



Penne a candela



Penne lisce



Penne agli spinaci



Pennette rigate



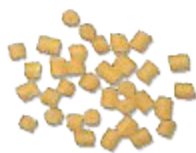
Penne zita



Penne lisce



Pennoni rigati



Pepe bucato



Perciati



Perline



Piombi



Pipe rigate

Q



Quadrucci

R



Racchette



Radiatori



Ravioli

La pasta



Ravioloni



Sigarette



Spaghetti



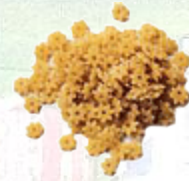
Regina



Spaghettoni



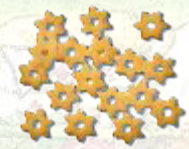
Reginette



Stelletta



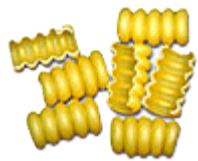
Rigatoni



Stellina



Risone



Rocchetti



Strozzapreti



Ruote



Spaghetti alla chitarra



Sedani



Tagliatelle



Semi di melone



Tagliatelle spianate



S

T

La pasta



Tagliolini



Tagliatelle zigrinate



Tempestine



Tofe tricolori



Tortellino



Tortiglione



Tortiglioni



Trenette



Tripoline



Trofie



Trottole



Truccioli



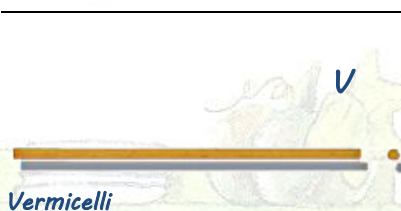
Tubetti



Tufoli



Tagliolini a nido



Vermicelli



Zitellini



Ziti (pasta lunga)



Ziti tagliati



Zitoni (pasta lunga)

Come cuocere la pasta

Gli appassionati della pasta sostengono che per poter giudicare la qualità della pasta bisogna farla cuocere al dente e assaggiarla senza alcun condimento. In questo modo si può "gustarla" e dare un giudizio fondato sui suoi requisiti. È evidente che per poter eseguire nel migliore dei modi questa prova d'assaggio, bisogna "saper cuocere" la pasta. Una corretta cottura, del resto, è alla base di qualunque preparazione di pasta ben riuscita.

Per ogni 100 gr. di pasta è necessario 1 lt. d'acqua; questo è il motivo per cui bisogna possedere pentole molto capienti. In pentole piccole, se notate la pasta tende ad attaccarsi durante la cottura. Importantissimo è anche il rapporto fra il sale e l'acqua. In genere, per ogni litro d'acqua sono necessari 10 o 12 gr di sale grosso. (un cucchiaino colmo circa)

Se per la pasta è previsto un condimento saporito, la quantità di sale deve essere proporzionalmente ridotta. Il momento ideale per salare l'acqua è quando raggiunge l'ebollizione; se l'acqua viene salata prima, per raggiungere l'ebollizione il tempo di attesa si allunga. Durante la cottura è necessario mescolare di tanto in tanto e quando si avvicina il termine del tempo di cottura (indicato in genere sulle confezioni) assaggiare la pasta, per poterla scolare "al dente" e controllare se la cottura è al punto di vostro gradimento.

Questa semplice fase racchiude il tutto della pasta; anche il più gustoso e complesso condimento perde qualsiasi fascino e gusto se accompagnato da una pasta scotta.

La cottura "al dente" prescrive che la pasta si presenti tenace ed elastica. Con questa cottura il piatto risulta completo e l'insieme tra la pasta e il condimento diventa un'unione perfetta.

I formati della pasta oggi sono davvero numerosissimi, vi è tuttavia una distinzione fondamentale: quella tra pasta liscia e rigata, nonché naturalmente tra pasta lunga e corta. La cottura della pasta rigata non risulta omogenea proprio a causa della sua struttura.

Per questo, se risulta "al dente" la parte più esterna, le "righe", meno spesse, sono più cotte e causano una certa perdita di amido nell'acqua; si prediligono pertanto i formati "lisci".

Vi consiglio queste dosi:

per paste asciutte con condimenti diversi usate 100 gr per persona se si tratta di piatto unico,

80- 90 gr. per persona se il piatto fa parte di un menu con due o tre portate,

60-70 gr. per persona se il piatto fa parte di un menu con più di tre portate,

per minestre in brodo 50 gr. per persona se la pasta è accompagnata da solo brodo,

30-50 gr. per persona se sono presenti anche altri ingredienti.

Con la pasta all'uovo:

80 gr. per persona per preparazioni asciutte

30-40 gr. per persona per preparazioni in brodo.

Per quanto concerne la quantità, la differenza tra pasta di semola e all'uovo dipende dal fatto che quest'ultima, durante la cottura, cresce di più ed è inoltre, per la sua composizione molto più sostanziosa rispetto a quella secca.