

LA PASTA E LA “CUCINA ITALIANA”

Leggendo qua e là commenti e recensioni - su vari libri di cucina - mi sono soffermato una volta a considerarne uno, relativo al celebre lavoro dell'Artusi, in cui si affermava che, pur non avendola ricompresa tutta, in sostanza, lui aveva compiuto il primo tentativo (forse pure inconsapevole) di unificare la cucina italiana, non solamente in un unico testo ma, attraverso l'interscambio che quel testo consente, rendendola accessibile a chi non conosceva usi e costumi di altre zone.

È noto, infatti, che non di un'unica “cucina italiana” si può parlare, ma di molte, tante quante sono le regioni, se non di più, e che, inoltre, le varie aree culinarie non corrispondono neppure agli attuali confini politici di queste.

Mi piace qui riportare, in proposito, un brano di Marcella Hazan che dipinge, con poche chiare parole la situazione: *“...la cucina italiana non esiste... è un'espressione di convenienza, in realtà è una cucina delle regioni, che prima del 1861 erano separate, indipendenti e spesso ostili stati. Stati che erano sottoposti a differenti leggi, protetti da loro propri eserciti e flotte e in cui si sviluppavano diverse e proprie tradizioni culturali e, naturalmente, un diverso e distinto approccio al cibo. L'unicità caratteristica di ciascuna regione, città o villaggio è facilmente riscontrabile, ancora oggi, a chiunque viaggi attraverso l'Italia”*.

Partendo da quest'osservazione e pensando che, comunque, la cucina italiana è sempre ben riconoscibile e distinguibile tra le altre europee - per non parlare a livello mondiale, dove le differenze si accentuano - anche da quelle più simili, come la francese, o le più mediterranee greca e spagnola, ho provato a chiedermi se fosse stato possibile individuare un denominatore comune a tutte le regioni italiane, che fosse anche, contemporaneamente assente o quasi nelle cucine delle altre nazioni occidentali.

Esaminando un poco da vicino la suddivisione regionale, possiamo facilmente vedere come la comunanza di confini, o i passaggi di dominazioni diverse, abbiano lasciato le loro tracce nelle varie cucine regionali.

Il settentrione occidentale risente molto dell'influenza francese (anche se spesso di ritorno) e in parte spagnola, mentre quello orientale più di quella austriaca o slovena, con accenti orientali attraverso Venezia.

La parte centrale della penisola porta tracce delle scorrerie di tanti padroni, ma alla fine si rivela molto autonoma, mentre quella più meridionale risente della presenza dei Greci, degli Arabi e degli Spagnoli.

Forse la più autonoma tra le regioni, anche a causa del suo isolamento, è la Sardegna.

Detto questo, cosa può unificare tutta questa mescolanza di stili, tanto da poter dire, leggendo un menù o invitati ad un pranzo privato, di trovarci di fronte ad una “cucina italiana” ?

Mi sembra di poter rispondere alla domanda indicando, come costante in qualsiasi regione, la presenza di un primo piatto, sia in brodo che asciutto, basato sulla pasta.

La pasta, in tutte le sue forme e componenti, da quella di grano duro, a quella di grano tenero all'uovo e, volendo includere tra la pasta anche gli gnocchi (quell'arcaica preparazione che

oggiorno non potrebbe essere considerata pasta, ma che ne è senz'altro la progenitrice), vediamo che la ritroviamo in tutte le regioni, Sardegna compresa, e da antichissimo tempo.

Unica differenza tra nord e sud (volendo per una volta tralasciare il centro che per questo discorso può rimanere neutrale, considerandolo area promiscua) che spiega perché al nord si è affermata la pasta all'uovo, mentre al sud si è imposta quella secca, è data dalle condizioni climatiche e del terreno che, mentre al sud è caldo e generalmente secco, con terreni aspri e asciutti, quindi favorevole alla coltivazione del grano duro (*Triticum durum*), al nord, più umido e ricco di acqua, con terreni umidi, si adatta meglio, e si coltiva maggiormente, il grano tenero (*Triticum vulgare*).

Non vi è una grande e sostanziale differenza morfologica tra le due specie, il duro ha un chicco quasi traslucido e leggermente più oblungo, con cariossidi a frattura cristallina, ricco di glutine tenace (può arrivare al 14%) più adatto alla preparazione di paste alimentari soggette ad essiccazione, mentre il tenero, ha il chicco più opaco e tondeggiante, con cariossidi a frattura farinosa, minor percentuale di glutine (ma non meno dell'8%), più farinoso e morbido, adatto per paste all'uovo (consumate generalmente fresche) e alla panificazione.

Resta da aggiungere che solamente in meridione, con il clima caldo e secco, poteva svilupparsi l'arte di preparare una pasta che dovesse poi essere seccata e che, a questo scopo, veniva esposta all'aria, procedura che necessitava di particolare esperienza e maestria nell'esporsi e ritirarla secondo le variazioni di umidità, vento e temperatura, operazioni non concepibili al nord dove l'umidità atmosferica è comunque sempre troppo elevata per questo scopo.

Superata questa piccola, ma credo necessaria, digressione, non mi resta da dire che, a mio parere, la pasta, e la tradizione di servire un pasto comprendente almeno un primo piatto, in cui è presente la pasta, sia asciutto che in brodo - e in quest'accezione deve essere ricompreso anche l'uso che in Italia si fa del riso - è ciò che unifica la cucina italiana e che la rende immediatamente riconoscibile, e distinguibile, da tutte le altre.

Come non andare, infatti, con il pensiero, a tutte le svariate qualità e ai diversi formati di pasta, creati dall'ingegno dei nostri avi, e come non soffermarsi sulla congruenza di questi con i condimenti che localmente si offrivano, e si offrono tuttora, al cuciniere?

È un poco come pensare all'abbinamento del vino con il piatto, se si usa un vino locale su di un piatto locale non si sbaglia mai (o quasi) e così è per i condimenti.

Come pensare a delle orecchiette senza le cime di rapa e l'olio pugliese, o i bucatini senza il condimento di guanciale all'amatriciana, delle fogliate all'uovo senza un ragù - che sia alla bolognese o di cacciagione - pensare a delle trenette senza il pesto alla genovese, dei maltagliati all'uovo senza un brodo di fagioli, agli spaghetti alla napoletana senza il cacio e/o il pomodoro?

Si potrebbe continuare *ad libitum*.

Infatti, il pensiero unificante è, a mio avviso, il fatto che in tutte le regioni si sia sentito il bisogno di "inventare" un tipo di pasta da condire con gli elementi che la natura offriva in loco, elementi che avrebbero potuto essere benissimo utilizzati - come anche in effetti sono - in altri eccellenti modi, invece no, ovunque si è sentita questa necessità di combinare questi prodotti in una forma che potesse poi servire da condimento per un primo piatto il cui costituente fondamentale era un cereale (farina trasformata in pasta e gnocchi, riso o farro) in modo da costituire un pasto completo e robusto.

Immaginatevi di stare ad osservare, se mai fosse possibile, una distesa - messa in mostra su di una lunga tavolata imbandita - di piatti di pasta di tutti i formati e qualità, conditi secondo le varie usanze zonali e regionali e avrete trovato il denominatore comune, caratteristico ed esclusivo, della “cucina italiana”, la pasta.

Ovviamente da buon mantovano, non posso non fare un cenno storico alla prima apparizione letteraria della pasta (all'epoca chiamata “maccheroni” in tutti i suoi formati) che avviene proprio in un poema scritto da un mantovano - tra l'altro in una lingua pseudo-latina detta poi maccheronica - ossia da Teofilo Folengo (nato a Mantova nel 1491 e morto a Campese nel 1544 e che aveva soprannominato se stesso Merlin Cocai) il quale, nella sua opera, intitolata appunto “*Maccheronee*”, pubblicata nel 1521, parla in continuazione della pasta, dei maccheroni, delle tagliatelle, delle fogliate, degli gnocchi, dei tortelli, ecc.

Ma la pasta è stata ritrovata citata in lettere e rogiti notarili italiani già nel 1244 e nel 1279, quindi prima del rientro, avvenuto nel 1292, di Marco Polo dal suo lungo e famoso viaggio.

Questa ultima annotazione solo per precisare come sia, pertanto, indiscutibile che la preparazione della pasta abbia origini nostrane e non sia a noi pervenuta, tramite suo, dai cinesi, come molti hanno, per lungo tempo, sostenuto.

D'altra parte, quella della pasta non è una “invenzione”, ma una conquista avvenuta nel corso dei millenni, con quella che potremmo chiamare una evoluzione continua del modo di utilizzare la farina di grano, infatti, già in tombe etrusche - che risalgono al IV secolo a.C. e il cui interno riproduce, a volte, quello di una casa di abitazione - si ritrovano decorazioni che mostrano, in bassorilievo, come fossero stati lasciati appesi al muro, strumenti come il matterello, la spianatoia e lo sprone, evidentemente già gli Etruschi preparavano qualche sorta di pasta che noi oggi diremmo “fatta in casa”.

Il mantovano