

IL TRIONFO DELLA PASTA EX CIBO DEI POVERI

PAOLO GRIECO

L'ingegnosità italiana è vincente ovunque, persino nel settore alimentare. Con un semplice impasto di acqua e farina, all'inizio del Settecento, a Napoli, è stata creata la pasta, un prodotto facile da preparare, come la pizza anch'essa originaria nella città partenopea, utile per il nutrimento di gente povera, composta di lavoratori, portuali, emigrati. Un cibo di strada, che si mangiava con le mani e che garantiva la sopravvivenza di coloro che non avevano da nutrirsi - lo stesso avveniva a Genova, Palermo e in Sardegna - sia per la rarefazione delle risorse alimentari e per l'aumento delle bocche da sfamare, sia per le limitazioni della produzione agraria. Per un lungo periodo la pasta all'estero divenne l'emblema di un cibo adatto ad una popolazione - quella italiana - considerata di second'ordine, in miseria, un pregiudizio oggi del tutto superato tant'è che, su riconoscimento dell'Unesco, la pasta fa ora parte della dieta mediterranea, un patrimonio dell'umanità ed i pastifici italiani sono ben conosciuti e apprezzati nel mondo per la qualità

della produzione. Gli italiani sono ne sono tuttora i maggiori consumatori nel mondo con oltre 25 chilogrammi l'anno a testa, seguiti dal Venezuela.

È singolare e variegato il percorso storico della pasta, egregiamente descritto e documentato nel saggio "Il paese dei maccheroni", di Alberto De Bernardi - docente di Storia Contemporanea all'Università di Bologna ed autore di altri libri - pubblicato da [Donzelli](#) (pagg. 262 - € 32,00). L'autore lo ha, infatti, raccontato da un punto di vista sociale - "Storia sociale della pasta" è il sottotitolo - seguendo l'evoluzione del prodotto sotto il profilo storico-culturale-antropologico sia in Italia, sia all'estero e analizzando le abitudini alimentari nelle varie aree del nostro paese ed in particolari momenti politici e durante le guerre che ha dovuto affrontare. Un saggio brillante che mette in luce l'ingegno, la fantasia, la caparbieta e lo spirito di sacrificio del nostro popolo, che ha saputo risollevarsi da non poche e difficili situazioni.

Professore, a proposito dei luoghi comuni dispregiativi della pasta e degli italiani, famosa fu la copertina del noto settimanale tedesco "Der Spiegel", a noi dedicata nel 1977, raffigurante una P.38 posta sopra un piatto di spaghetti, immagine che, oltretutto

dimenticò che anche la Germania non era esente da fenomeni di violenza simili ai nostri anni di piombo.

Lei ha ragione. Non c'è dubbio che, nella foto citata, la pasta si riallaccia ad uno stereotipo antitaliano di un popolo "mangia spaghetti", che passa la vita a pensare solo ad un cibo da poveri. Uno stereotipo diffusissimo, legato ovunque anche ai nostri emigranti, ma spezzante. Alla fine dell'Ottocento gli italiani erano chiamati beffardamente in Franca "maccheronis", ovvero coloro che pensavano solo ai maccheroni.

Lei ha ricordato come un momento di successo per la pasta italiana si ebbe alla fine dell'Ottocento, prima della Grande Guerra, quando all'estero ebbe più successo di altri nostri prodotti come il Parmigiano Reggiano, o il marsala Florio...

Essere italiani, per coloro che avevano abbandonato il loro Paese (tra il 1891 e il 1920 circa 4 milioni e mezzo di persone emigrarono), significava per prima cosa identificarsi con una cucina fatta di pasta, olio, pomodori, vino e alcuni di essi divennero imprenditori impiantando industrie di pasta e di conserve di pomodoro e la pasta asciutta si affermò come piatto centrale della loro emigrazione. Tutti gli stereotipi sono ambivalenti ed altri popoli ed emigranti comin-

ciarono in quel periodo a gustarla e, dicevo, persino a produrla, in quantità crescente.

Durante gli anni del fascismo però la situazione della pasta peggiorò poiché venne limitata l'importazione, specialmente dalla Russia, di grano duro - necessario per ottenere un miglior prodotto - per non incidere negativamente sulla bilancia dei pagamenti. Il momento era del resto illiberale, di chiusura al commercio internazionale...

Fino alla Grande Guerra nel settore alimentare le esportazioni erano nettamente superiori alle importazioni, ma poi la situazione si invertì radicalmente. Gli interventi deflazionistici per salvare la lira portano, fra l'altro, alla così detta "battaglia del grano" per rendere l'Italia autosufficiente. Mussolini, puntò alla produzione del pane, l'elemento base della nostra alimentazione, quindi al grano per la panificazione, non pastificazione. Inoltre, essendo l'Italia una grande produttrice di riso, fece leva sul suo consumo, operazione non riuscita poiché la pasta rimase preferita essendo oltretutto più nutriente. Si può vivere solo di pasta, ma non di solo di riso per la scarsità di vitamine in esso contenute, ma allora il fascista per essere perfetto doveva attenersi anche ad un'alimentazione del tutto ita-

liana, sobria, da contrapporre a quella inglese e statunitense troppo abbondante: niente caffè, ma orzo, il cacao andava sostituito dalla crema di carrube e dalle nocciole, mentre al posto del tè bisognava bere il carcadè delle colonie, e utilizzare il pesce invece della carne. Quindi riso e non pasta. Tutti questi problemi trovarono riscontro nella bassa utilizzazione degli impianti scesa drasticamente nel nostro paese.

Un cammino anche lungo quello della pasta, se pensiamo che per quella all'uovo di grano tenero bisognerà risalire al Medio Evo...

Nel Settecento è iniziato un processo di differenziazione, poiché la pasta ripiena e la pasta di grano tenero continueranno a rimanere prodotti casalinghi e artigianali, anche quando nel Novecento entreranno nello spazio manifatturiero, mentre la pasta di grano duro inizia a divenire un prodotto esclusivamente industriale che accompagna il processo di massificazione della società.

Lei ha, infatti, scritto che la storia della pasta coincide con la sua dimensione manifatturiera, che con le fabbriche e l'evoluzione tecnologica è parte integrante del processo d'industrializzazione dell'Italia, ma ha anche precisato che non si può ridurre la pasta ad un solo fenomeno economico. In che senso?

La ricostruzione storiografica della pasta - sto citando le parole della mia introduzione - rimanda immediatamente a un universo di simboli e significati, che riguardano aspetti della cultura e della mentalità collettiva tanto più rilevanti da scandagliare quanto più la ricerca è chiamata a ricostruire le ragioni del suo successo prima nell'alimentazione italiana e poi in quella mondiale. Se un popolo di mangiatori di pane, minestre e verdure, diventa in un secolo un popolo di mangia maccheroni, non dipese dalla forza espansiva dell'industria della pasta, ma dalla sua capacità di concentrare l'unicità di un prodotto altamente nutriente con la varietà dei condimenti nei quali vi era quasi per intero tutta la cucina italiana.

Nonostante i pregiudizi, la pasta è stata una grande vittoria della creatività italiana, del "Made in Italy" di cui dobbiamo essere orgogliosi e che di-

mostra inoltre come, dopo complesse e pesanti vicende politiche, il nostro Paese abbia saputo riscattarsi divenendo una potenza economica.

La storia della pasta è quella di un cibo identitario, aperto al mondo, che invita a mangiare italiano, ma che nel contempo attrae e accetta i condimenti e i sughi dei popoli con cui entra in contatto. Pensi che si calcola che vi siano ben 1.200 sughi per condire la pasta, ma il preferito, anche per la semplicità di preparazione rimane quello al pomodoro. Aveva ragione Federico Fellini ad affermare che «la vita è una combinazione di pasta e magia».



Alberto De Bernardi DOCENTE

Il professore

Alberto De Bernardi è docente di Storia Contemporanea all'Università di Bologna.

Tra le sue pubblicazioni:

“Da mondiale a globale. Storia del XX secolo”

(Bruno Mondadori, 2008);

“Un paese in bilico. L'Italia degli ultimi trent'anni”

(Laterza, 2014); “Fascismo e antifascismo. Storia, memoria e culture politiche” (2018).

Il libro

“Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta”

(Donzelli, pp. X-262, € 32)

è il titolo del libro più recente di De Bernardi



Inventata all'inizio del '700 emblema del made in Italy dopo la seconda guerra Il fascismo le preferì il riso



Renato Guttuso
"Uomo che mangia
gli spaghetti"
(1956)

