

L'intervista - **Alberto De Bernardi**, docente universitario ed autore del saggio «Il Paese dei Maccheroni»

## «LA PASTA: DA CIBO PER I POVERI AD ECCELLENZA ITALIANA»

**N**el 1977 il settimanale tedesco Der Spiegel dedicò all'Italia una copertina raffigurante una P38 posta sopra un piatto di spaghetti. L'arma si riferiva al terrorismo (dal quale peraltro la Germania non era esente...), ma il richiamo alla pasta poteva apparire dispregiativo e ironico nei confronti del nostro Paese. Lo abbiamo chiesto ad Alberto De Bernardi, docente di Storia contemporanea all'Università di Bologna ed autore de «Il Paese dei Maccheroni» (Donzelli, 248 pagine, 32 euro), un singolare saggio sulla «storia sociale della pasta» che descrive come un semplice impasto di acqua e farina, frutto dell'ingegnosità italiana, si sia sviluppato nei secoli fino a divenire un prodotto consumato in tutto il mondo.

«Non c'è dubbio - risponde - che, nella foto citata, la pasta si riallaccia ad uno stereotipo antitaliano di un popolo "mangia maccheroni", che passa la vita a pensare solo ad un cibo da poveri. Uno stereotipo diffusissimo, legato anche ai nostri emigranti ovunque, ma sprezzante. Alla fine dell'Ottocento gli italiani erano chiamati beffardamente in Francia "maccheronis", ovvero coloro che chiedevano solo maccheroni».

**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...**

Tutti gli stereotipi sono ambivalenti ed altri popoli, spinti dagli emigranti, cominciarono in quel periodo a gustarla e persino a produrla, come negli Stati Uniti, in quantità crescente.

**Durante gli anni del fascismo, tuttavia, 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...**

Nella così detta «battaglia del grano» Benito 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 era preferita e, oltretutto, più nutriente. Si può vivere solo di pasta, ma non di solo riso per la scarsità di vitamine in esso contenute. Allora, tuttavia, il fascista - per essere perfetto - doveva attenersi anche ad un'alimentazione del tutto italiana, da contrapporre a quella inglese e statunitense troppo abbondante: niente caffè, ma orzo; il cacao andava sostituito dalla crema di carrube e dalle nocciole; al posto del tè bisognava bere il cacadè delle colonie, e utilizzare il pesce invece della carne.

**Oggi la pasta è apprezzata e consumata in tutto il mondo ed il primato per la qualità spetta all'Italia...**

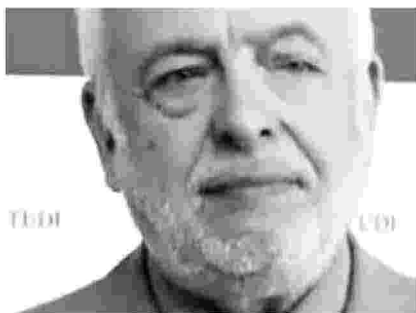
Al giorno d'oggi la pasta è senza dubbio un'eccellenza del «made in Italy» con pastifici internazionali, ed inoltre fa parte della dieta mediterranea, un patrimonio dell'umanità.

Gli italiani sono oggi ne sono i primi consumatori nel mondo, con oltre 25 kg a testa l'anno, seguiti dal Venezuela.

**E pensare ch'era nata per sfamare i poveri...**

Sì: a Napoli e Genova, nella prima metà del Settecento. A Napoli è stata inventata anche la pizza e il suo successo è congiunto a quello della pasta, essendo due prodotti «di strada», da mangiare con le mani, preparati per sfamare una popolazione povera composta da lavoratori, portuali e immigrati. Il pomodoro inoltre è un ingrediente comune. Oggi, nonostante gli oltre 1.200 sughi e salse di ogni genere per condire la pasta, il pomodoro resta il preferito per la semplicità di preparazione. La pasta è divenuta un cibo che rende onore al nostro Paese. La copertina di «Der Spiegel», da lei richiamata all'inizio, appare davvero fuorviante e priva di fondamento. //

PAOLO GRIECO



**L'autore traccia una singolare storia sociale di questo alimento a partire dalla prima metà del '700**