

# Maccheroni, il cibo che racconta la storia di un paese

**Santa Di Salvo**

**A**nche se siamo «il paese dei maccheroni» non lo viviamo come un complimento. È una locuzione cugina del «paese di Pulcinella» e del «paese d'oro sole» di cui noi terroni ben conosciamo il senso vagamente dispregiativo. Perciò è una sana provocazione il titolo che Alberto De Bernardi, docente di Storia Contemporanea all'università di Bologna, ha voluto dare al suo saggio che è una affascinante storia sociale della pasta, cibo identitario che ci invita a mangiare italiano. E dunque proviamo a essere, con il giusto orgoglio, *Il paese dei maccheroni* (Donzelli, 250 pagine, 32 euro). Partendo dalla fine, dalla contemporaneità che nella pasta riconosce (vedi Unesco) l'elemento fondamentale della sintesi mediterranea. Un semplice impasto di acqua e farina che diventa una formula alchemica. Come diceva Federico Fellini, che girò alcuni spot pubblicitari per la Barilla, «la vita è una combinazione di pasta e magia».

C'erano una volta i maccheroni, cibo negletto giudicato solo un antidoto alla fame, scoperto dai napoletani nella crisi alimentare seguita alla peste del 1656 e mangiato per strada con le mani. Come questo alimento sia diventato in un secolo prima il perno di una identità cittadina poi un emblema nazionale infine cibo planetario non è solo fenomeno di storia economica. Ricostruirne il percorso, partendo dall'invettiva

sui maccheroni del Leopardi napoletano per arrivare ai giorni nostri coinvolge un intero universo di significati e di simboli. Anche perché questo caso unico non è dipeso tanto e solo dalla forza espansiva dell'industria della pasta, che anzi fino a pochi decenni fa era ancora una miriade di piccole e medie imprese familiari. De Bernardi individua piuttosto la chiave del successo mondiale nella capacità di concentrare l'unicità di un prodotto nutriente e a buon mercato con la straordinaria varietà dei condimenti possibili.

Nella miriade di testi dedicati alla pasta, questo è uno dei pochi studi scientifici, quasi un seguito ideale al lavoro pionieristico di Emilio Sereni sull'alimentazione a Napoli in età moderna, risalente agli anni Cinquanta. Gli stessi anni in cui il fisiologo Ancel Keys e sua moglie Margaret Haney, che avevano lavorato durante la Seconda Guerra Mondiale con l'esercito Usa per allestire la razione alimentare dei soldati, studiano la dieta povera di grassi delle popolazioni mediterranee, antidoto naturale all'aumento del colesterolo.

Come è finita lo sappiamo bene, con l'elevazione agli altari dello spaghetti al pomodoro, compendio perfetto di un mangiar bene che allunga la vita. Nell'accurata ricostruzione del fenomeno di penetrazione della pasta nell'alimentazione urbana, una parte importante del sag-

gio è dedicata all'esperienza manifatturiera e alle vicende industriali dei pastifici italiani, poi al collasso produttivo dell'arte bianca napoletana, infine alle iniziative industriali dei grandi produttori fino agli anni Settanta-Ottanta. Poi è (quasi) storia dei giorni nostri, con la rivoluzione gastronomica della "nouvelle cuisine" di Gault e Millau e l'arrivo di una nuova generazione di cuochi tra cui emergono Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, con uno stuolo di allievi che cambiarono profondamente il modello di ristorazione, compreso quello della cucina italiana nel mondo. Basti pensare al ruolo pionieristico di Lidia Bastianich con il suo Felidia aperto a New York nell'81 e a Tony May che sempre a New York apre la succursale del San Domenico di Imola.

Dal Carosello con Mina che in un precoce tutorial insegna a cuocere la pasta ai «maccheroncini al ragu di cammello» di Vincenzo Buonassisi, c'è spazio per tutti i nuovi codici della pasta italiana, declinata nella sua ricchezza e versatilità. Un cibo che parla al mondo, e al tempo stesso porta il mondo in Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## NEL SAGGIO DI DE BERNARDI IL FENOMENO PASTA DA STREET FOOD DEL '600 A PERNO DI IDENTITÀ CITTADINA E EMBLEMA ITALIANO E POI PLANETARIO



**ALBERTO DE BERNARDI**  
IL PAESE DEI MACCHERONI  
DONZELLI  
PAGINE 250  
EURO 32

**NON SOLO FOOD** Da sinistra mangiamaccheroni in strada, Mina nello spot del Carosello anni '60 e Lidia Bastianich con la pasta