



Storia di un cibo

Sono nati prima
gli spaghetti
o la forchetta?

GIANFRANCO MARRONE - PAG. XXV

L'ORIGINE DEL MITO / MASSIMO MONTANARI

Son nati prima gli spaghetti o le forchette?

La storia della pasta al pomodoro e basilico, piatto simbolo del nostro Paese
Nati in Sicilia (e non in Cina) si completano con elementi importati dal Nuovo mondo

GIANFRANCO MARRONE

Il 26 luglio 1860, terminata l'impresa garibaldina in Sicilia, Cavour informa i suoi ambasciatori: «Le arance sono già sulla nostra tavola e siamo decisi a mangiarle». Il 7 settembre i Mille entrano a Napoli, e Cavour manda una seconda missiva: «I maccheroni sono coti e noi li mangeremo». Nell'immaginario dell'epoca le arance connotano il territorio siciliano mentre i maccheroni sono lo stereotipo napoletano. E il Piemontese, apprestandosi a mangiarli, ingloba le sorti politiche del Meridione al resto della costituenda Italia.

Ma è sempre stato così? Ovviamente no. Anche se spesso si tende a pensare il contrario: l'immaginario collettivo si nutre di simboli alimentari, andando a cercarne le origini storiche che dovrebbero giustificare il senso e il valore. Ma i simboli alimentari sono entità costruite nel tempo e nello spazio, frutto di con-

flitti e negoziazioni, casualità e causalità, mille rivoli che temporaneamente si incrociano per poi divergere. Come dire che se i maccheroni in quel preciso periodo storico sono il simbolo di Napoli non è certo perché son stati lì sin dalla notte dei tempi. Ce li hanno portati, a un certo momento, e sono diventati il più diffuso cibo popolare sostituendosi alla carne coi cavoli. Ne saprà qualcosa Totò, che stretto da una cupa povertà li ripone malamente in tasca per ogni evenienza. Forza dell'antonomasia.

Secondo Massimo Montanari – che nel *Mito delle origini* intende dare una lezione di metodo ricostruendo le vicende complesse degli spaghetti al pomodoro – quella corrispondenza cavouriana con gli ambasciatori è da intendere come una specie di fermo immagine su una storia lunghissima: quella della pasta come simbolo del nostro Paese, cominciata dodicimila anni fa con la rivoluzione agricola in Medio Oriente e andata avanti sino a metà Novecento, momento in cui

l'identità italiana in cucina ha istituito come sua pietanza tipica quel cibo (casualmente?) tricolore che accosta il bianco della pasta, il rosso della salsa di pomodoro e il verde del basilico.

Montanari procede per tappe successive, raccontando separatamente le sinuose vicende della pasta, del pomodoro, del formaggio grattugiato, dell'olio d'oliva, del peperoncino e del basilico, indicando volta per volta come e quando ognuno di questi singoli ingredienti ha incontrato gli altri per andare a costruire quel che adesso, facendo economia del passato, leggiamo – e mangiamo – come un tutt'uno. Ogni piatto, ricorda lo storico, è tale perché ha una sua precisa struttura, la quale a sua volta dipende da un sistema alimentare pregresso: sistema fatto sì di gusti ma anche di teorie, capacità produttive, avventure commerciali, istanze politiche, sommovimenti sociali. Così la pasta ci ha messo un sacco di tempo per diventare un genere alimentare a sé stante:

ed è accaduto, paradossalmente, quando ha assunto quelle centinaia di formati che l'hanno resa celebre nel mondo. Per quel che riguarda in particolare gli spaghetti, si può affermare, sostiene Montanari, che siano nati a Trabia, in Sicilia, a dispetto di chi, poco informato, crede ancora alla fake news per cui sarebbero stati importati dalla Cina tramite Marco Polo.

Ma la nostra pietanza nazionale, ricorda Montanari, diviene tale quando agli spaghetti si aggiunge il formaggio, pecorino prima, vaccino poi. Laddove i primi sono sfuggenti e bagnati, il secondo è tendenzialmente asciutto: di modo che la teoria classica che in cucina tende a bilanciare i contrasti fondamentali (secco/umido, caldo/freddo) viene rispettata alla perfezione. Il pomodoro arriverà tardi. Importato dalle Americhe, a tutta prima verrà associato alla *melenzana* (mela insana), dunque considerato tossico, e potrà

A lungo sono stati mangiati bianchi con formaggio, zucchero e cannella

assurgere agli onori dei fornelli soltanto quando lo si saprà trasformare in quella che è la regina dell'alimentazione occidentale: e cioè in sal-

sa. A lungo gli spaghetti sono stati bianchi, e venivano mangiati, oltre che col formaggio, con lo zucchero: unico elemento colorato, la cannella.

Ma non è finita. Occorre considerare il ruolo del peperoncino, spezia piccante che diversamente dal pepe, raro e costoso, arriva anch'esso dal Nuovo mondo e, una volta importato, cresce sempre e

dovunque. Il piccante degli indigenti, insomma. E occorre considerare, last not least, l'invenzione della forchetta, posata che proprio gli spaghetti rendono necessaria. Al punto che potremmo chiederci se è nata prima quella posata o prima quel particolare formato di pasta: un po' come l'uovo e la gallina.

Tutto qui? Per nulla: a suggellare il tricolore gastronomico occorrerà lo sguardo esterno degli emigrati, molti dei quali assaggeranno gli spaghetti al pomodoro soltanto in America, ai primi del Novecento, additandolo con nostalgia come loro piatto simbolo. «Le radici – commenta Montanari – spesso sono gli altri». —

© AV NORDICI E I DIRITTI RISERVATI



Massimo Montanari
«Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro»
Laterza
pp. 107, € 9



Docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e a Pollenzo, Massimo Montanari (Imola, 1949) è autore fra gli altri di «Il cibo come cultura», «La fame e l'abbondanza», «L'identità italiana in cucina» e «Il formaggio con le pere. Storia di un proverbio» e «I racconti della tavola» (Laterza)