

## Storia della pasta

Unità

16

Per cominciare...

1 Lavorate in coppia. Tre delle parole che seguono non sono presenti nel testo, che narra la storia della pasta. Quali, secondo voi?

coltivare farina antipasto fresco salato crudo materello esportare friggere secca

2 Scambiatevi informazioni sull'argomento: dov'è nata la pasta e come si è diffusa nel mondo? Poi leggete il testo cercando conferma alle attività 1 e 2.

## Breve storia della pasta

Probabilmente, come il pane, anche la pasta nacque con i primi rappresentanti del genere umano. Appena quei nostri lontanissimi antenati impararono a coltivare i cereali e quindi a produrre la farina, la "scoperta" della pasta fu un fatto naturale. Per quanto ne sappiamo, i primi attestati certi della presenza della pasta risalirebbero al tempo degli Etruschi. In una tomba di Cerveteri sono raffigurate le immagini di alcuni coltelli, di un oggetto assai simile a un materello e di uno strumento che sembra quello con cui ancora oggi si usa tagliare la pasta fresca.

In età romana la presenza della pasta era probabilmente limitata alla dieta dei cittadini più abbienti. Infatti Apicio, celebre gastronomo e cuoco assai vicino ai potenti del suo tempo, segnala nel suo libro di cucina, il primo che la storia ricordi, alcune pietanze fatte con le "lagane" (questo il nome che i romani davano alla pasta fresca).

10 Durante i secoli del basso Medioevo nessuno ricorderà più la pasta. Ma agli inizi del 1100 un certo Abu Abdallah Muhammad Idris, in un libro-documento destinato a Ruggero il Normanno di Sicilia, parla chiaramente del metodo arabo per essiccare e dunque conservare a lungo la pasta. Ben presto tale novità alimentare attecchirà in Sicilia e da qui si propagherà in tutta la penisola. A Napoli, Amalfi, Genova e in molte altre città portuali la produzione e il commercio della pasta presero gran vigore e da quel momento il successo fu inarrestabile.

15 Ma le abitudini alimentari dei nostri progenitori erano abbastanza diverse dalle attuali, basti pensare che per molto tempo la pasta venne cotta nel brodo e spesso anche nel latte e condita con zucchero, formaggio e burro. Quando nel 700 venne fatta chiarezza alimentare, distinguendo fra piatti dolci e salati, la pasta incontrò salse e sugheretti più vicini al nostro gusto; il pomodoro divenne il suo più grande alleato e il capitolino moderno del modo di cucinarla e servirla prese inizio.

25 Naturalmente, con l'avvento dell'età moderna, furono introdotte nuove e più sofisticate macchine per la produzione della pasta che sostituirono quelle fino ad allora usate. Nel XIX secolo la pasta ha raggiunto livelli di produzione davvero eccezionali, tanto che oggi è possibile affermare che la pasta italiana viene esportata in tutti i paesi del mondo.

30

