DOPPIOZERO

Gli spaghetti: ricostruzione storica di un simbolo

Gianfranco Marrone

6 Gennaio 2020

Il 26 luglio 1860, terminata l'impresa garibaldina in Sicilia, Cavour informa i suoi ambasciatori a Parigi: "Le arance sono già sulla nostra tavola e siamo decisi a mangiarle". Il 7 settembre dello stesso anno i Mille entrano a Napoli, e Cavour manda una seconda missiva ai suoi uomini oltralpe: "I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo". Nell'immaginario dell'epoca le arance connotano insomma il territorio siciliano mentre i maccheroni sono lo stereotipo napoletano per eccellenza. E il Piemontese, apprestandosi a mangiarli, intende inglobare le sorti politiche del Meridione al resto della costituenda Italia.

È sempre stato così? Ovviamente no. Anche se troppo spesso si intende a pensare il contrario, dato che l'immaginario collettivo si nutre ingenuamente di simboli alimentari, andando a cercarne le supposte origini storiche che dovrebbero giustificarne il senso e il valore. Ma i simboli alimentari, come tutti i simboli e come tutti i prodotti alimentari, sono entità costruite nel tempo e nello spazio, frutto di conflitti e negoziazioni, casualità e causalità, mille rivoli che temporaneamente si incrociano per poi misteriosamente 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 determinato momento, e sono diventati, diversamente che altrove dove erano gustati solo dai ricchi, il più diffuso cibo popolare, quello dei ceti meno abbienti. Ne saprà qualcosa ancora Totò, che stretto dall'immensa povertà li riponeva malamente in tasca per ogni evenienza. Forza dell'antonomasia.

Secondo Massimo Montanari – che in *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* intende dare una lezione di metodo storiografico

ricostruendo le vicende degli spaghetti al pomodoro (Laterza, pp. 107) – quella corrispondenza cavouriana con gli ambasciatori è pertanto 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 quanto meno sino a metà Novecento, unico 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, raccontandoci 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 brutale 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 come anche di teorie, di capacità produttive e avventure commerciali, istanze politiche e sommovimenti sociali. Così la pasta ci ha messo un sacco di tempo per diventare un genere alimentare a sé stante: paradossalmente quando ha assunto quelle centinaia e centinaia di formati che

l’hanno resa celebre nel mondo. Per quel che riguarda in particolare gli spaghetti, si può benissimo 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 assurgere agli onori dei fornelli soltanto quando lo si saprà trasformare in quella che è la regina dell’alimentazione occidentale: e cioè in salsa. 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 anche 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 dei poveri, 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 della pasta, un po’ come l’uovo e la gallina.

Tutto qui? Per nulla: 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”.

Questo articolo è uscito in versione abbreviata su Tuttolibri de “La Stampa”.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO



MASSIMO
MONTANARI

Il mito delle origini

BREVE STORIA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO

EDITORI GLF LATERZA