



# BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION

1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION  
ROME, DECEMBER 3, 2009



# BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION

MASSIMO MONTANARI  
SPAGHETTI AL POMODORO: LE RADICI DI UNA IDENTITÀ

## IDENTITÀ

- Cibo = Cultura (per il modo in cui si produce, si prepara, si consuma)
- Cultura = Identità
- Cibo = Identità
  - auto-rappresentazione (in → in)
  - comunicazione (in → out)
  - riconoscimento (out → in)

## RADICI

- Una nozione che nel linguaggio corrente viene spesso sovrapposta a quella di identità: es. “restare fedeli alle proprie radici” (o: “alle proprie origini”), “conservare la propria identità”, ecc.
- I due termini (e i due concetti) risultano confusi.
- Obiettivo di questa relazione è mostrare come, sul piano dell’analisi storica, *radici* e *identità* rappresentino due prospettive diverse, talvolta addirittura divergenti, che è necessario distinguere.

## UN ESERCIZIO DI DECONSTRUZIONE STORICA

- Una moda della cucina creativa: “destrutturare”, “decostruire” i piatti tradizionali.
- Mi metto nei panni dello storico-chef e propongo un esercizio di “decostruzione storica”: individuare le “radici” (le “origini”) degli ingredienti e delle procedure necessarie per realizzare una ricetta dal carattere fortemente “identitario”.
- Scelgo un piatto-simbolo della cucina (= dell’identità) italiana: gli spaghetti al pomodoro.

## SPAGHETTI AL POMODORO: INGREDIENTI E PROCEDURE

- 1. Spaghetti (bolliti in acqua salata, cotti “al dente”)
- 2. Pomodoro (salsa)
- 3. Olio d’oliva (nella salsa; a crudo sul piatto)
- 4. Aglio (nella salsa)
- 5. Basilico (a crudo sul piatto)
- [6. Peperoncino, facoltativo]
- 7. Parmigiano (grattugiato sul piatto)



## 1. SPAGHETTI

- In Oriente, invenzione cinese (I-III sec. a.C.?)
- In Occidente, invenzione araba del Medioevo (IX sec. d.C.): *itriya*.
- Un'origine comune? Ipotesi non dimostrata.



7

## DALLA LAGANA ANTICA ALL'ITRIYA MEDIEVALE

Rispetto alla sfoglia larga fresca (*lagana romana*) il nuovo tipo di pasta si caratterizza per

- il *formato lungo*, che ne consente
- la *conservabilità* e richiede un cambiamento nella
- *tecnica di cottura*: bollitura in acqua anziché in forno (= reidratazione del prodotto disidratato)

Il nuovo prodotto ha una *vocazione industriale e commerciale* prima sconosciuta.

XII secolo (ca. 1152), prima attestazione di una fabbrica di pasta secca in Italia. A Trabia, presso Palermo, «si fabbrica tanta pasta che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani; e se ne spediscono moltissimi carichi di navi» (Edrisi).



8

## LA PASTA CAMBIA STATUS (XVII SECOLO)

- Per tutto il Medioevo e fino al Cinquecento, la pasta è un cibo fra gli altri, priva di valori "identitari" (se non, forse, in Sicilia).
- Napoli, ca. 1630: per la prima volta la pasta assume un ruolo veramente centrale, diventando un cibo indispensabile per la sopravvivenza della popolazione. Il cambiamento è
  - *necessario* per l'impoverimento della popolazione (che non può più procurarsi la carne)
  - *possibile* per il diminuire del prezzo della pasta (grazie a due invenzioni, l'impastatrice meccanica e la trafilatura di bronzo, introdotte allora nell'industria della pasta).
- I napoletani "mangiamaccheroni" (Sereni).
- Tra XVIII e XIX secolo, la nuova situazione si generalizza in Italia, soprattutto al Sud.
- *Nuova grammatica alimentare*: la pasta non è più un "contorno" di carni o altre vivande (come spesso accadeva nel Medioevo e nel Rinascimento), ma il piatto principale.
- Parallelamente, si sviluppa il gusto della pasta "al dente".
- Nota: fuori d'Italia, rimangono gli usi medievali (pasta molto cotta e servita come contorno).

9

## 2. POMODORO

- Un prodotto di origine americana, arrivato in Europa nel XVI secolo.
- Grande diffidenza. Si "prova" fritto, si preferisce come pianta ornamentale.
- Fine XVII secolo: "salsa spagnola" (per le carni).
- Fine XVIII secolo (in Italia): sulla pasta.



10

### 3. OLIO D'OLIVA



- Un antico prodotto mediterraneo (unguento, condimento).
- Usato (con molta parsimonia) per condire le insalate, per cuocere pesci e verdure. Olio vs Lardo.
- Dal Medioevo fino al XVII secolo la pasta si condisce con burro e formaggio (più spezie dolci).
- La prima ricetta italiana di spaghetti al pomodoro (Ippolito Cavalcanti, sec. XIX) utilizza come condimento lo strutto...

11

### 4. AGLIO

- Un antico prodotto mediterraneo, molto usato in cucina.
- Non però sulla pasta, finché viene condita con burro e formaggio.



12

## 5. BASILICO

- Un profumo tipico del Mediterraneo.
- Prodotto antico, ma poco usato in cucina fino all'età moderna. La cucina medievale e rinascimentale preferisce altri profumi: in Italia, soprattutto timo e maggiorana.



13

## (6. PEPERONCINO)

- Un prodotto americano, giunto in Europa alla fine del XV secolo.
- La spezia dei poveri.



14

## 7. PARMIGIANO

Un'invenzione medievale (XII-XIII secolo). Un successo *parallelo* a quello della pasta.



15

## UNA STORIA ISTRUTTIVA

- L'esempio degli spaghetti al pomodoro ci ha mostrato che una lunga serie di "innovazioni", avvenute in luoghi e tempi diversi, ha contribuito a costruire questa "tradizione" tipicamente italiana.
  - Prodotti antichi, usi moderni (olio, aglio, basilico).
  - Prodotti e usi medievali (spaghetti, parmigiano).
  - Prodotti e usi moderni (pomodoro, peperoncino).
- Le "origini" del nostro piatto, le "radici" che storicamente hanno permesso di dargli forma solo in parte si ritrovano nella storia italiana. Per gli aspetti essenziali, rimandano a vicende che spostano la nostra attenzione *fuori* dell'Italia, in altri paesi e continenti.
- Ciò non toglie che il piatto sia del tutto italiano, anzi un *segno* dell'identità italiana.

16

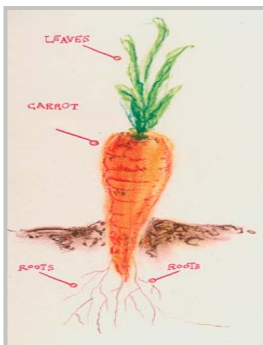
## RADICI ≠ IDENTITÀ

- Le radici *non* sono l'identità.
- L'identità è ciò che noi siamo, qui e ora.
- L'identità non è una cosa che si *ha*, che si possiede, ma che si è (per questo non si può "perdere", ma solo modificare: il che avviene di continuo, se l'identità è viva).
- Le radici sono la linfa vitale (originata da sorgenti diverse, talora lontane) di cui la nostra identità si è alimentata nel corso del tempo. Sono gli elementi, gli "ingredienti" che, interagendo fra di loro, hanno consentito a questa identità di formarsi e di modificarsi.
- Radici = la rete degli incontri e degli scambi che una cultura ha storicamente intrattenuto con altre culture.

17

## LE RADICI NON SONO CAROTE

- Le "radici" non sono *un punto* della storia a partire dal quale tutto prende origine. Non sono la "cima" di una carota da scoprire sotto terra.
- Usiamo la metafora fino in fondo. Le radici, sotto terra, *si allargano*.
- Più andiamo a fondo nella ricerca, più *ci allontaniamo* da noi, dalla nostra identità.



18

## LE RADICI SONO GLI ALTRI

- Paradossalmente, “cercare le proprie radici” porta a trovare gli *altri* che vivono in noi.
- Le radici sono il luogo in cui la nostra storia si mescola a tante altre storie.

