

## **MILLE E TRECENTO VOLTE, PASTA!**

Senza tanti giri di parole, con lo stesso impeto usato da Gustave Courbet quando dipinse lo scabroso *“L'Origine du Monde”*, Corrado Barberis alza il velo e toglie argomenti ad ulteriori e speculative controversie, buttando lì un incipit che non ammette repliche: *“In principio era lo gnocco”*.

Sì, proprio *“un enorme gnocco”*, egli afferma, è origine di ogni forma di pane e di ogni genere di pasta. Questa, col suo clamore, è la notizia con cui s'apre il quinto atlante dei prodotti tipici, dedicato appunto alla pasta. Quinto, dopo quelli sui formaggi, i salumi, le conserve e, naturalmente, il pane: tutti realizzati, per i tipi di AGRA e RAI ERI, dall'INSOR, l'Istituto di sociologia rurale di cui il professor Barberis è infaticabile presidente.

Sfogliare un atlante è sempre un bel viaggiare: lo è a maggior forza stavolta, fra le schede pazientemente ed egregiamente compilate da Orietta Zanini De Vita. Che sono trecento ed oltre: e sembrano tante, una dopo l'altra, dalla A degli abruzzesi *abbodda pezziènde* alla Z degli *zumàri* salentini. Ma, navigando fra esse, si va a scoprire che i prodotti censiti sono assai di più: ben mille e trecentotrentotto paste, fatte in casa o di tipologia industriale.

Una conferma del fatto che siamo un popolo di pastasciuttari? Sì e no.

Sì, perché il dato è lì, e parla da solo.

No, perché Barberis avverte: *“la pasta è un consumo relativamente recente”*. Nel Cinquecento, *“relegati, insieme a vari dolci, tra articoli di tipo voluttuario, (...) i maccheroni sono ancora una istanza del tutto secondaria a quella primordiale del pane”*. La Zanini si spinge ad osservare che l'Italia è *“un paese che fino all'indomani del secondo conflitto mondiale aveva mangiato ‘verde’, relegando la pasta dei giorni festivi ai ceti medio-alti dei piccoli e grandi centri abitati”* e *“fino agli anni '50 del Novecento per la maggior parte della popolazione era un ingrediente delle minestre di legumi o di verdure”*.

*“Ancora oggi – insiste Barberis – a fronte di un consumo ufficiale di pasta industriale pari a 25-28 kg annui, quello del pane ammonta a 60-65 kg”*.

L'atlante dell'INSOR, insomma, fa giustizia di banalità e luoghi comuni: e restituendoci una storia ed una geografia della pasta (*“non italiana, non greca, non ebraica e non araba: essa si trova diffusa in tutta l'area mediterranea ad uno stadio che potrebbe definirsi endemico, con probabilità di contagio lungo le vie della seta, visto che anche i cinesi sono stati chiamati in ballo come possibili progenitori, peraltro a sproposito”*) aderenti a quanto documentazione, filologia e memoria concretamente attestano, rende la sua consultazione molto più stimolante.

Dirò la mia maggiore emozione: scoprire in Puglia i *cajùbi*, oggi *“fiore all'occhiello della gastronomia di Lequile e Matino”*. Nel contorto itinerario che

portò il nomade del paleolitico, dal semplice consumo diretto dei chicchi di grano raccolti come ogni altra bacca e ingeriti crudi, a ‘inventare’ il pane e la pasta, i cajùbi sono un salto ancor più indietro nel tempo rispetto allo gnocco primordiale: a quei tempi remotissimi in cui, come spiega nella sua inesauribile narrazione il professor Barberis, le cariossidi subirono la prima trasformazione, la tostatura. Bruciacchiati, insomma, da un fulmine randagio (o, già ad un grado più alto di civiltà, dal fuoco fertile appiccato dai pastori arcaici) e pronti alle successive evoluzioni: alla bollitura, alla molitura, ai primi impasti in pappette e polentine, fino al primo grande gnocco, grumo addensato e molle di acqua e farina, atavico coagulo che, indurendosi, finalmente diede appunto luogo al pane, se lievitato, ed alla pasta, se non. Con le infinite varietà tipologiche e lessicali di quest’ultima (quelle del pane già le scoprimmo col precedente atlante) note o mai sentite, attuali o pressoché scomparse, imposte dalla meccanizzazione (cui pur si deve il successo alimentare della pasta: e ben se ne rendeva conto Leonardo, che fra i primi progettò *un ingegno per li maccheroni*) o carsicamente riaffiorate da quasi cessate tradizioni casalinghe o vetero-industriali: tutte – o quante è stato certosamente possibile rinvenire – esaminate con approfondito scrupolo nelle schede.

Per le quali si è davvero grati al professor Barberis, alla dottoressa Zanini e a tutti coloro che hanno collaborato nell’ennesima impresa dell’INSOR; e, sia data licenza, pure al grande gnocco primigenio, senza il quale saremmo ancora a masticar chicchi integri e non al dente, ma del tutto crudi.

**Filippo Radaelli**