



La pasta fresca

Formati d'Italia a confronto



LA STORIA

Il vocabolo *pasta* viene dal termine *păsta(m)*, dal greco *πάστα* con significato di 'farina con salsa' che deriva dal verbo *pássein* cioè 'impastare'.

Si attesta a partire dal [1310](#) anche se a cercare le origini della pasta, chiamata con altri nomi, si può tornare indietro fin quasi all'[età neolitica](#). La testimonianza più antica, databile intorno ai 4000 anni fa, è data da un piatto di spaghetti di [miglio](#) rinvenuti nel nord-ovest della [Cina](#) presso [Lajia](#) sotto tre metri di sedimenti. L'invenzione cinese viene tuttavia considerata indipendente da quella occidentale perché all'epoca i cinesi non conoscevano il [frumento](#) caratteristico delle produzioni europee e arabe.

In verità possiamo trovare tracce di paste alimentari tra gli [Etruschi](#), [Arabi](#), [Greci](#) e [Romani](#)

Chiara la testimonianza per gli Etruschi fatta a [Cerveteri](#) dalla tomba della Grotta Bella, risalente al [IV secolo a.C.](#), dove alcuni rilievi sono a raffigurare degli strumenti ancora oggi in uso per la produzione casalinga della pasta come [spianatoia](#), [mattarello](#) e [rotella per tagliare](#).

Per il mondo greco e quello latino numerose sono le citazioni fra gli autori classici, fra cui [Aristofane](#) e [Orazio](#), che usano i termini *làganon* (greco) e *laganum* (latino). Il termine latino *làganum* (le [lagane](#), ancora oggi sono in uso nel sud d'Italia) designava una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, mentre la forma plurale *làgana* indicava strisce di pasta sottile fatte in farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne.

Si pensa invece che la pasta, intesa non già come composto generico, ma proprio come maccheroni, sia originaria della Sicilia: nella località di Trabia, presso Palermo, si fabbricava un particolare cibo di farina in forma di fili, chiamato con il vocabolo arabo "itriyah". Ed ancor oggi a Palermo si conoscono i vermicelli di Tria.

.

Nella sua formulazione più semplice dunque la pasta è cibo antichissimo, che ebbe origini del tutto indipendenti. Non ci sembra perciò giusto parlare di "invenzione" quando ci si riferisce ad un alimento la cui produzione ed il consumo sono naturali conseguenze dell'evoluzione della civiltà dei popoli. Ciò che comunque resta certo è che non fu Marco Polo a insegnarci a mangiare gli spaghetti! Ma non furono nemmeno i napoletani a dar origine alla pastasciutta. I maccheroni non sono nati a Napoli, ciò è storicamente accertato, ma in questa città hanno ricevuto senz'altro la loro massima esaltazione popolare. Fino al Settecento esiste infatti una gran confusione; i tipi diversi di pasta vengono etichettati normalmente come maccheroni finché, i napoletani, divenuti mangia maccheroni, si appropriano del termine e lo usano quasi esclusivamente per identificare paste lunghe trafilate.

La pasta è quindi un cibo universale di cui si trovano tracce storiche in tutto il continente [euroasiatico](#). Acquisisce una posizione particolarmente importante in [Italia](#) e in [Cina](#) dove si sviluppano due prestigiosi filoni di tradizione gastronomica.

| |
|--|
| Con 28 kg annui pro capite, l'Italia da sempre si trova al primo posto nella graduatoria mondiale per il consumo di pasta, a grande distanza dal Venezuela che è secondo |
|--|

consumandone solo la metà. Il 37% dei consumi italiani avviene al nord (24 kg pro capite), il 23% al centro (28 kg pro capite) e il 40% (34 kg pro capite) al sud

IL PROCESSO PRODUTTIVO

Per quanto di origine antichissima, solo nel [Settecento](#) i primi rudimentali macchinari per la produzione industriale resero il costo della pasta accessibile anche ai meno abbienti che fino ad allora ne erano rimasti privati.

Alla fine del [XVI secolo](#) comparvero i primi pastifici a conduzione familiare nella città di [Gragnano](#), favorita da particolari condizioni climatiche, come una leggera aria umida che permetteva la lenta essiccazione dei "maccaroni". Con la crisi del settore tessile, dalla metà del [XVII secolo](#) la maggior parte dei gragnanesi venne impiegata nell'industria pastaia per la quale furono costruiti ben 30 mulini ad acqua, i ruderi dei quali si possono ammirare nella "valle dei mulini". La produzione della pasta, in particolare dei "maccaroni", rese famosa nel mondo Gragnano che nell'Ottocento conobbe la sua epoca d'oro. La via Roma e la piazza Trivione, con i maccheroni appesi ad essiccare, diventarono così il centro della città

In linea generale la pasta viene prodotta partendo dalla [miscelazione](#) e lavorazione della farina e di altri ingredienti con una sostanza più o meno liquida, come acqua o uovo, che consenta di ottenere un impasto. L'impasto viene successivamente sottoposto a frammentazione per dare le

varie forme che possono essere eventualmente sottoposte a essiccazione.

Questi stessi passaggi sono alla base delle preparazioni più disparate: molto asciutte come le paste italiane e il cuscus arabo oppure molli come gli [spätzle](#) alsaziani e altre paste cinesi quasi liquide che rimangono in forma solo una volta sbollentate.

Gli **impasti casalinghi** prevedono generalmente l'uso delle uova. Indicativamente, per ogni porzione, se ne impasta uno con 100gr. di farina di grano tenero o con 80gr.di semola di grano duro; le dosi vengono dimezzate nel caso della pasta ripiena. La pasta può essere cioè farcita chiudendo nell'impasto a base di farina un ripieno che potrà essere a base di carne, di formaggi, di verdure o di pesce. Alcune varianti regionali o di alta cucina prevedono anche farcie dolci come marmellate o ricotta debitamente condita, zucchero e scorzetta di limone ed anche succo d'arancia.

Quando si stende la pasta molto sottile col mattarello su una superficie è possibile incorrere nel cosiddetto [paradosso della pasta](#): infatti, se la pasta è umida si incolla facilmente al mattarello o alla superficie, e non si lascia stendere. Se però asciugata con l'aggiunta di farina diventa molto friabile, rischia di creparsi e perdere coesione. Solo l'esperienza può fornire l'esatta percezione tra umidità e asciuttezza per ottenere sfoglie molto sottili col mattarello.

Nella **produzione industriale**, invece, dal mulino dove il grano è stato macinato, la semola giunge nel pastificio vero e proprio, dove inizia la fase di idratazione con acqua, alla quale

segue l'impasto (in modo da legare l'[amido](#) ed il [glutine](#)), e la **gramolatura**, che avviene sotto vuoto per ottenere un composto deaerato, più resistente e privo di bolle d'aria, perciò compatto e trasparente, ma soprattutto di un colore brillante.

A questo punto il composto, una massa colloidale giallo ambrata, viene spinto, sempre all'interno della stessa macchina ed [estruso](#) attraverso una [trafilatrice](#), che ne imprime la forma desiderata. Se la trafila è in [bronzo](#), la superficie della pasta risulterà lievemente rugosa, rendendo la pasta più adatta a trattenere sughi e condimenti. In alternativa alla trafilatura, l'impasto può essere passato attraverso una serie di cilindri contrapposti dalla distanza decrescente fino ad ottenere una sfoglia dello spessore desiderato (**laminazione**).

A seconda dei tipi, la pasta viene **essiccata** mediante aria calda, con tempi e procedimenti diversi. Qui, dopo varie interruzioni, per permettere anche alla parte centrale più interna di liberare il proprio contenuto di umidità, essi sosterranno per circa 8 ore, fino a ridurre il tasso totale di umidità intorno a valori inferiori al 12,5% (massima umidità consentita dalla legge).

Il processo di essiccazione, oltre a permettere un'elevata conservabilità, ha come scopo quello di stabilizzare la qualità della materia prima, esaltandone i valori organolettici e realizzando uno stato di equilibrio tra amido e glutine al fine di ottimizzare la qualità e la tenuta in cottura.

LE TIPOLOGIE E I FORMATI

In Italia la pasta secca è tradizionalmente, ed ora anche per legge ([Decreto del Presidente della Repubblica n.187 del 9 febbraio 2001](#)), confezionata con il prodotto della macinazione del **grano duro** (*Triticum durum*), appunto la semola. Mentre l'altra importante specie di frumento, cioè il **grano tenero** (*Triticum vulgare*) viene usato per la farina, quindi per la confezione casalinga della pasta all'uovo, del pane ecc. Morfologicamente i due tipi di grano non presentano differenze clamorose: il chicco di grano duro è leggermente più oblungo e d'aspetto quasi traslucido, mentre il chicco di grano tenero è opaco e tondeggiante. IL primo cresce nei terreni assolati e rudi del Sud Italia, quello tenero preferisce il clima più umido e tranquillo della Pianura Padana. Ecco quindi, per inciso, l'origine della differenza dei consumi tra pasta secca al Sud e pasta all'uovo al Nord.

Durante la cottura, i due tipi di grano si comportano in modo sostanzialmente diverso: infatti, le due proteine gliadina e glutenina contenute negli sfarinati si legano all'acqua formando una specie di rete. Le proteine della semola formano una rete a maglie strette imprigionando l'amido che renderebbe collosa la pasta, mentre quelle della farina di grano tenero formano una rete a maglie larghe che più difficilmente trattiene l'amido della pasta che tenderà a scuocere.

In Italia la **pasta secca** costituisce i tre quarti dei consumi totali ed è ottenuta attraverso il processo della [trafilatura](#), [laminazione](#) e conseguente [essiccamento](#) di impasti preparati

esclusivamente con [semola](#) o [semolato](#) di [grano duro](#) ed acqua. L'altro quarto dei consumi è rappresentato dalla **pasta fresca**, per cui, oltre ad un più elevato livello di umidità e di acidità, è previsto anche l'impiego del [grano tenero](#) e la sfogliatura dell'impasto in alternativa alla trafilazione.

Tutte le paste contenenti ingredienti diversi sono considerate *paste speciali* e devono essere messe in commercio con la dicitura "pasta di semola di grano duro" completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti. Oltre alla farina di grano se ne possono lavorare numerosi altri tipi come quelli di [farro](#), di [riso](#), di [orzo](#), di [castagne](#), di [grano saraceno](#), ecc. Ognuna di queste farine conferirà il proprio carattere incidendo sia nel gusto, sia nella consistenza. Nella scelta degli sfarinati, è di fondamentale importanza tenere presente il loro contenuto in [glutine](#) perché influisce nella tenuta dell'impasto e nella resistenza alla cottura che aumentano proporzionalmente ad esso.

Qualora nella preparazione dell'impasto siano utilizzate [uova](#), la pasta speciale deve rispondere ad ulteriori requisiti. La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo (corrispondente a 4 uova) per ogni chilogrammo di semola.

Ecco di seguito una **classificazione** delle paste che si possono trovare in commercio:

Pasta di semola di grano duro.

In Italia la pasta secca, semplice o aromatizzata, all'uovo o senza, viene preparata solo con [farina](#) di grano duro, che permette alla nostra pasta di tenere ottimamente la cottura, a differenza di quanto succede in altri Paesi dove è invece consentito l'impiego di grano tenero per la sua produzione: questo fa della pasta italiana un alimento che si differenzia per qualità e bontà.

Paste speciali.

Sono paste prodotte con semole e l'aggiunta di ulteriori ingredienti alimentari consentiti come: verdure (pomodoro, spinaci), cereali (farro, [lenticchie](#)), ripieni vari (ortaggi, carni, pesce, formaggi, [funghi](#)). Sulla confezione in vendita devono essere specificati gli ingredienti aggiunti oltre alla denominazione "pasta di semola di grano duro".

Pasta all'uovo.

La pasta all'uovo è una pasta preparata generalmente con [farina](#) di grano tenero e [uova](#) di gallina. Essa deve contenere almeno il 20% di [uova](#), vale a dire che per ogni chilogrammo di semola bisogna utilizzare almeno 4 [uova](#) intere sgusciate. Le [uova](#) ne rafforzano il colore, che diventa più giallo, ne migliorano l'elasticità, riducendo la collosità e la quantità di residuo nell'acqua di cottura.

Paste fresche.

Regina incontrastata delle paste fresche è la pasta all'uovo con cui si ottengono tagliatelle, tagliolini, quadrucci, maltagliati e paste farcite come lasagne, cannelloni, tortellini, agnolotti e ravioli. Per produrla devono essere usate solo [uova](#) fresche ed è inoltre consentito l'uso di [farina](#) di grano tenero e di altri ingredienti (verdure e ripieni vari).

Pasta integrale.

E' pasta di semola arricchita con crusca e fibra di grano per garantire un maggiore apporto in fibre alimentari. Un etto di pasta integrale contiene 6 grammi di fibra, circa il 20 per cento della dose giornaliera raccomandata dai nutrizionisti.

Paste dietetiche.

Preparate con le stesse materie di base delle comuni paste, ma in parte sostituite con altri prodotti alimentari e spesso arricchite con vitamine e sali minerali. Sono paste a ridotto contenuto o glucidico o proteico o calorico o in sodio, destinate a particolari soggetti (diabetici, intolleranti al glutine, malati di cuore).

Forme

Lo scopo principale dei **diversi formati** di pasta è solo quello di trattenere la salsa di condimento, cosa che dipende anche dalla **ruvidezza** della pasta. I formati delle paste italiane si differenziano notevolmente dal nord al sud e questo è legato alla tipologia prevalente delle salse e del tipo di [farina](#) usato.

Le paste preparate industrialmente, artigianalmente o tradizionalmente in famiglia possono essere distinte, in base alla **forma**, nelle categorie seguenti:

paste lunghe

a sezione tonda come vermicelli e spaghetti

a sezione forata come bucatini e ziti

a sezione rettangolare o a lente come trenette e linguine

a spessore largo come lasagne e reginette

paste in nidi o matasse

a spessore largo come pappardelle

a spessore ridotto come capellini, tagliolini e fettuccine

paste corte

lunghe come rigatoni, sedani, fusilli, penne e garganelli

medie come pipe, conchiglie, ditali e orecchiette

paste minute o *pastine* specifiche per minestre come quadrucci, stelline e ditalini

paste ripiene come tortellini, ravioli, agnolotti e cannelloni

paste fantasia di forme assai varie ed insolite

In base al tipo di **superficie**, le paste si dividono ancora in due categorie:

lisce, apprezzate per la leggerezza

rigate, apprezzate per la capacità di trattenere i sughi

Nel 1860 i maccheroni come emblema del popolo napoletano, sono protagonisti di un famoso aneddoto dovuto all'imperatrice Eugenia. Durante una festa cui partecipava l'ambasciatore piemontese a Parigi, Costantino Nigra, elle ebbe la trovata di far rappresentare, una gustosa

scenetta dal suo ciambellano. Sommarariamente truccato alla Cavour l'uomo siede a tavola. Gli vengono serviti piatti evidentemente allusivi alla situazione storica del momento: stracchino e gorgonzola (allusione all'annessione della Lombardia), parmigiano (ducato di Parma) e mortadella di Bologna (Emilia), dopo l'aleatico vengono servite arance siciliane e tutto il buon uomo divora di gusto finché gli servono, per ultimo, un bel piatto di maccheroni che egli invece (su istruzioni dell'imperatrice) rifiuta fermamente: "No, per oggi basta, conservatemi il resto per domani..." La cosa fu subito riferita da Nigra al vero Cavour che, percependo immediatamente l'allusione dell'imperatrice, disposta a cedere la Sicilia, ma non Napoli, rispose: I maccheroni non sono ancora cotti, ma in quanto alle arance che stanno qui sulla mensa, siamo disposti a mangiarle". Poco dopo si era all'Unità d'Italia e Napoli stava per essere annessa al regno, allora Cavour scriveva: "I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo".

IL LOCALE DELLA DEGUSTAZIONE

I locali in cui si svolge la degustazione, ad oggi sede dell'Accademia del Coccio, si trovano in uno dei borghi più antichi della Toscana: l'Exinea etrusca ed il Signum dei veterani di Silla. Un punto di passaggio, grazie al guado dell'Arno presente da epoca immemorabile, tra il nord ed il sud della regione, con tracce di "stazioni neolitiche" trovate sulle colline circostanti.

Nel 1100 viene costruito il primo ponte sull'Arno, in legno, che sarà distrutto alla fine del '300 da Castruccio Castracane; sarà riedificato in pietra a cura della Repubblica Fiorentina e verrà definitivamente raso al suolo dalle mine tedesche.

La strade antistante il locale era la Strada Regia, la strada "Maestra", sulla quale sono passati tutti i personaggi del passato, in quanto unica via tra Firenze e Pisa, ed i rispettivi domini. In questo Borgo, un vero porto fluviale del passato, ultimo porto prima di Firenze, erano presenti anche i frati Cistercensi di Badia a Settimo, che avevano in queste stanze i propri fondaci e uffici commerciali.

Nel '600 abbiamo notizie che gli ambienti I piano terra ospitavano un'osteria e questo fino alla metà dell'ottocento, quando furono trasformati in emporio commerciale.

Solo da poco tempo una parte è tornata ad ospitare cultori della cucina del passato e sta diventando un luogo di studio e di ricerca, nonché di documentazione sulle attrezzature ed apparecchiature del passato