

Le leggende più curiose sulla pasta, da Marco Polo a Gioacchino Rossini passando per il Presidente Jefferson

scritto da Celestino Agostinelli | 14/12/2023



Sembra che la pasta tirata a mattarello, o una preparazione simile, fosse preparata a Genova già intorno al 1200. A Napoli sarebbe arrivata successivamente e condita con pomodori, diventando simbolo gastronomico della città e d'Italia

In un precedente articolo sulla pasta ([qui](#)), tra origini, leggende e sapienza tramandata, avevamo collegato gli **spaghetti al viaggio di Marco Polo verso la Cina** ed in particolare ad un suo marinaio di nome "Spaghetti". In una sosta sulla terraferma, secondo la leggenda, aveva scoperto un alimento filiforme cotto nell'acqua bollente del quale si fece rivelare la ricetta che prese il suo nome.

Storia e leggende sulla pasta tirata al mattarello

Tra una ricerca e l'altra, abbiamo anche appreso che la pasta tirata a mattarello, tipo fettuccine, arrotolata o trascinata con le dita, **già nel 1279**, veniva menzionata nello scritto di un notaio genovese di nome **Ugolino Scarpa**. Tra alcuni documenti di un suo cliente militare, **Ponzio Bastone**, trovò una nota che veniva registrata nell'inventario dei beni lasciati, una "*bariscella*", cesta, *plena de macaronis*, maccheroni. Questo indurrebbe a pensare, secondo lo storico e ricercatore letterario **Cesare Marchi**, che la pasta, prima che Napoli ne diventasse capitale morale e fondatrice, fosse già affermata come prodotto gastronomico, magari in altre forme.

Alla napoletanità, tuttavia, si deve l'elevazione a decoroso prodotto gastronomico, grazie, come già detto, all'utilizzo del pomodoro e ai primi pastifici che nacquero a Gragnano, Torre Annunziata e Castellammare di Stabia, già nel settecento, alcuni dei quali ne hanno lasciato preziose tracce.



Antichi pastifici napoletani (Foto © Celestino Agostinelli).

Da Gioacchino Rossini al presidente USA Thomas Jefferson, tutti pazzi per la pasta

Gioacchino Rossini, trasferitosi a Parigi, per i suoi sfarzosi ricevimenti si faceva mandare casse di pasta da Napoli. Sembra anche che, dopo una visita alla città partenopea, il presidente degli Usa **Thomas Jefferson** acquistò molte casse del prezioso alimento facendosi spedire anche la macchina per fare gli spaghetti direttamente alla Casa Bianca.

A Napoli, quindi, va il titolo di "Sorbona della pasta" e se condita al dente, la lode è assicurata. Si

narra anche che, molti garibaldini, tornati dalla conquista dei regni meridionali, insegnassero alle loro donne del nord come va condita e cotta la pasta.

Pasta e Dieta Mediterranea

L'alimento è riuscito anche a smentire molti studiosi dietologi, tanto da assurgere sul trono della dieta mediterranea che oggi assume la sua sacralità salutistica, tesa a privilegiare, pasta, olio, pomodori, ortaggi vari oltre che pescato italiano. Dal punto di vista patologico, nelle aree a nord sono più frequenti le malattie del cosiddetto benessere, tra cui ictus, infarti e ipertensioni, rispetto ai paesi del Mediterraneo, dove i cereali e l'olio di oliva, sono i veri artefici del benessere alimentare e nutrizionale.

La pasta è anche verità metafisica, diventando quasi cibo aristotelico, dal momento che, secondo lo stesso filosofo, ogni essere vivente risulta creato dall'unione indissolubile tra materia e forma. Come per la pasta, dove farina e acqua si uniscono. Potrebbero variare in qualità, ma il sistema di lavorazione resta lo stesso.



La pasta e i suoi oltre cento formati

Per la forma ci hanno pensato nel tempo i pastai. **Di formati ne esistono oltre un centinaio:** spaghetti, spaghettini, spaghettoni, tonnarelli, rigatoni, mezzi ziti, farfalle, fusili, orecchiette, conchiglie, bucatini, tagliatelle, pappardelle, ditalini e via dicendo e, ogni italiano, consuma all'anno 23 chilogrammi di pasta corrispondenti a circa 3,5 tonnellate di prodotto.

La Spaghetteria Milano: 112 varietà di spaghetti

A Milano, in via Alzaia Naviglio Pavese n. 2, **Emilio Regoneschi** ha fondato la “**Spaghetteria**” dove propone ai suoi clienti ben 112 varietà di spaghetti, conditi nei modi più disparati ma tutti molto apprezzati. Spaghetti al limone, ai fiori, agli ortaggi, a vari tipi di ragù, formaggi, qualità di pescato. Tutto questo perché, secondo Emilio, ogni settore ha la sua divisione in specializzazioni e per rompere la monotonia dei menù anche la pasta può avere le sue specialità, in particolare gli spaghetti.



***“Se famo du spaghi”*: l’origine dell’espressione**

Per concludere, scegliamo, non a caso, la tipica espressione romanesca “*se famo du spaghi*”, che i pastori laziali usavano dirsi facendo riferimento proprio a quelli cacio e pepe, ingredienti che con la pasta secca contenuta nelle bisacce, hanno regalato una ricetta che attira il mondo intero.

Secondo una delle tante leggende sulla pasta, intorno alla metà del 1700, una massaia dei Castelli romani decise di usare sugna, pecorino e uova per preparare il pranzo dei carbonari, contadini e braccianti laziali che si trasferivano sulle colline del centro Italia, tra Abruzzo e Umbria, per produrre il carbone. La ricetta assunse così una certa importanza per gusto e facilità nella sua preparazione che, negli anni, ha subito tante variazioni, ma a Roma è un simbolo alla pari del Colosseo.