

# La Pasta

Uno dei problemi principali per l'uomo è sempre stato quello di conservare gli alimenti in modo di averne a disposizione anche quando la natura non li produceva. Il processo: *coltivazione del grano - trasformazione in farina – impasto con acqua ed altri ingredienti – cottura*, è stata una invenzione determinante per l'umanità che ha permesso di avere tutto l'anno alcuni degli alimenti base della sua alimentazione: pane, paste, torte ecc

È molto difficile stabilire quale popolo abbia inventato la pasta. Già nel V secolo a.C., il commediografo Aristofane, in una delle sue commedie descrive un tipo di pasta simile agli attuali ravioli. Anche gli Etruschi facevano uso dei ravioli mentre i Romani mangiavano le **lagane**, strisce di pasta più o meno larghe che spesso contenevano farciture a base di verdure.

Con l'arrivo dei barbari la tradizione della pasta sembra scomparire per alcuni secoli: con la caduta dell'Impero, l'economia in generale, e quella agricola in particolare, entrarono in un periodo di crisi. Questa però ricomparve in Africa settentrionale, nella civiltà araba, nel IX° secolo, nella nuova veste di pasta secca (esposta cioè al calore al termine della preparazione, in modo da ridurre il contenuto d'acqua e permetterne una più lunga conservazione).

Furono gli Arabi a diffondere l'uso della pasta nel Mediterraneo e in Sicilia. Sul finire del XII° secolo quella della pasta era divenuta una vera e propria industria: molti scritti dell'epoca testimoniano che navi cariche di pasta partivano dalle coste della Sicilia occidentale dirette verso l'Italia meridionale, la Sardegna, l'alto Tirreno e la Provenza.

Fu solo nel 1295, secondo la tradizione, che Marco Polo fece scoprire la pasta agli Occidentali, dopo averla mangiata in Cina, e già agli inizi del XIV° secolo si hanno pastifici a Genova. Inizialmente la pasta era un prodotto costoso e rivolto solo alle classi agiate. Solo nel 17° secolo, con l'invenzione della gramola e del torchio meccanico, la produzione aumentò, i prezzi calarono e la pasta divenne il cibo del popolo. In questo periodo sorsero numerosi pastifici nell'area napoletana, dove le condizioni climatiche, con aria secca e ventilata, permisero abbondanti produzioni di pasta secca.

Nel tempo la pasta prese forme molto diverse nelle varie regioni: oggi sono oltre 300 i tipi di pasta consumati in Italia classificabili in paste secche e fresche (piene o bucate), corte, fini, lisce, rigate.

La prima differenza è in base al tipo di impasto: pasta secca di semola di grano duro, pasta fresca di grano tenero, pasta all'uovo, paste speciali con altri ingredienti inseriti nell'impasto (integrale, spinaci, nero di seppia, barbabietola, tartufo, pomodori ecc).

Un'ulteriore differenza è in base alla superficie: **lisce**, apprezzate per la leggerezza, **ruvide** o **rigate**, per far aderire meglio i sughi.

Infine c'è la differenziazione in base alla forma in **paste lunghe** e **paste corte**. Le forme diverse consentono di avere una diversa distribuzione dei condimenti e un diverso bilanciamento di aree cotte o "al dente" che modificano in bocca la sensazione complessiva del piatto. E poi c'è anche l'aspetto estetico dei piatti.

**NB Gli abbinamenti proposti sono solo alcuni di quelli possibili**

## Paste lunghe



**Lasagne** – paste ripiene cotte al forno



**Capellini** – brodi, sughi leggeri



**Tagliolini** – sughi funghi, pesce, tartufo, in brodo



**Linguine** – sughi carne, pesce

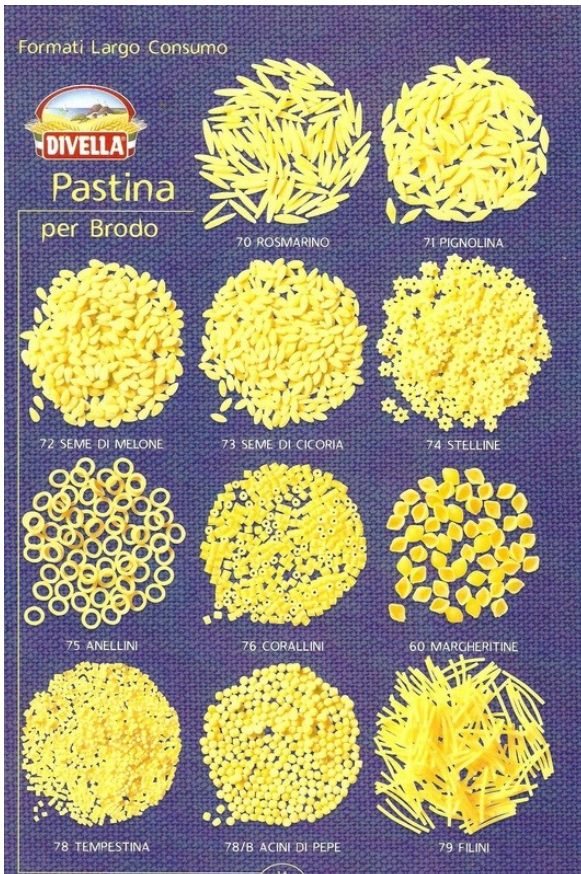


**Spaghetti** – sughi di carne, pesce, verdure



**Bucatini** – sughi carne

## Paste corte



**Pastina per brodo**



**Orecchiette** – sughi verdure



**Rigatoni** – sughi carne



**Penne** – sughi carni, pesce, verdure



**Fusilli** – sughi carne, verdure



**Lumache** – sughi pesce, verdure



**Farfalle** – sughi carne, verdure