LO SPAGHETTO

IL FILO D'ITALIA

di Riccardo Franzi

Manuale a cura del Circolo Enogastronomico Della Rovere

Il filo d’Italia:

anatomia, filologia e metamorfosi dello spaghetto

Se esiste una forma capace di riassumere l’intera parabola della cucina italiana, quella è una semplice asta di semola essiccata. Lo spaghetto non nasce perfetto né immutabile: è un dispositivo gastronomico complesso, perfezionatosi lungo un millennio attraverso convergenze geografiche, innovazioni tecnologiche e intuizioni popolari. Lungi dall’essere una presenza millenaria immutata sui nostri piatti, lo spaghetto moderno è il prodotto finale di un’evoluzione filologica, agraria e industriale che ha trasformato una pasta tesa del Mediterraneo medievale nel formato regina della cucina mondiale.

1. Archeologia della pasta tesa: l'origine arabo-sicula

La storia dello spaghetto non comincia con una pentola d’acqua bollente, ma con una necessità logistica: la conservazione della materia prima e la sua trasportabilità a lunga distanza.

Per tracciare la prima menzione filologicamente documentata della pasta essiccata e tagliata a fili occorre risalire al 1154, anno in cui il geografo arabo Al-Idrisi completa il Kitāb Rujār (il Libro di Ruggero), redatto per la corte normanna di Palermo. Al-Idrisi descrive con dovizia di dettagli la cittadina di Trabia, a est di Palermo:

«A ponente di Termini vi è un abitato chiamato Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e di mulini. In questo paese si fabbrica un cibo di farina in forma di fili, che si chiama itriyya, che si esporta in tutte le parti, nel Calabria e in altri paesi di cristiani e di pagani…»

L’itriyya (dal siriaco ithriyya, che indicava strisce di pasta essiccata) rappresenta il vero antenato formale dello spaghetto. La Sicilia normanna diviene così il primo hub manifatturiero e commerciale della pasta essiccata del Mediterraneo.

Nel corso del Trecento e del Quattrocento, la terminologia si frammenta e si arricchisce nei ricettari di corte. Nel Liber de Coquina (inizio XIV secolo, corte angioina di Napoli) e nel Libro de arte coquinaria del Maestro Martino da Como (circa 1465), si parla diffusamente di vermicelli e tria. Maestro Martino fornisce persino indicazioni precise sulla trafilatura e sull’asciugatura, suggerendo di far asciugare la pasta al sole per garantirne la conservazione pluriennale — un requisito fondamentale per i viaggi marittimi della Repubblica di Genova, i cui marinai erano noti consumatori di maccheroni e vermicelli*

La parola «spaghetto» farebbe la sua comparsa ufficiale nella lingua italiana solo molto più tardi. Il termine figura nel ‘Dizionario del dialetto napoletano’ di Domenico Contursi (1819) e viene consacrato nel 1836 dal poeta e lessicografo Cesare Dalboni, che definisce gli spaghetti come «spaghi di pasta», diminutivo del cavo tessile da cui prendono il nome per evidente analogia formale.

2. Il grano duro e il paradigma napoletano

La metamorfosi dello spaghetto da cibo d’élite o da viaggio a piatto nazionale passa per una rivoluzione geografica e sociale avvenuta tra il XVI e il XVIII secolo nel Regno di Napoli.

Due fattori determinano questa svolta:

La selezione del grano: Lo spaghetto necessita di una struttura proteica rigida capace di trattenere l'amido ed evitare la disgregazione in cottura. L'introduzione e la coltivazione intensiva del ‘Triticum durum’ (grano duro) nel Sud Italia e in Sicilia fornisce la semola ricca di glutine (glutenina e gliadina) indispensabile per la trafilatura al bronzo.

La tecnologia del torchio e il microclima: Tra Gragnano, Torre Annunziata e Napoli, la combinazione tra il torchio meccanico e il microclima ideale (brezze di mare alternate a venti di montagna) permette un’essiccazione lenta e controllata all’aperto.

Come documentato dallo storico Emilio Sereni nella sua opera fondamentale ‘Storia dell'alimentazione nell'Italia del Sud’, fino al XVII secolo i napoletani erano soprannominati «mangiafoglie», poiché la loro dieta era dominata da cavoli e verdure. Tra il 1600 e il 1700, complici le carestie, la pressione fiscale e l'innovazione tecnologica che abbassa i costi di produzione della semola, il popolo napoletano si converte massicciamente alla pasta. Nasce la figura dei «mangiamaccheroni»: gli spaghetti (all'epoca ancora chiamati prevalentemente vermicelli) vengono conditi semplicemente con formaggio vaccino o caprino e consumati con le mani lungo le strade, come immortalato dalle stampe di viaggio del Grand Tour.` ` `

La svolta gastronomica cruciale avviene tra la fine del Settecento e il primo Ottocento con l'incontro tra lo spaghetto e il pomodoro. La prima ricetta ufficiale che codifica l'unione tra la pasta e il sugo di pomodoro compare nel ‘Cucina casareccia’ di Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, pubblicato a Napoli nel 1837, in cui vengono descritti i «Vermicelli co lo pommodoro».

3. Anatomia, dimensioni e geometria dello spaghetto

Da un punto di vista strettamente merceologico e strutturale, dove finisce un capellino e dove inizia un vermicello? Esiste una convenzione standard per la geometria dello spaghetto?

In ambito normativo (come espresso dal *D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187* che regola la produzione e vendita delle paste alimentari in Italia), la legge definisce i requisiti analitici della pasta di semola di grano duro (umidità, ceneri, proteine), ma “non impone un diametro rigido per i singoli formati”. Le dimensioni dello spaghetto sono storicamente delegate alla consuetudine dei pastifici e alla tradizione delle trafile.

Ciononostante, nella prassi dell’industria molitoria e della pastificazione artigianale italiana, esiste una convenzione condivisa sulle sezioni geometriche (diametro) e sulla lunghezza:

Capelli d'angelo / Capellini - 0,80-1,10 mm-Sezione ultra-fine; cottura rapidissima, ideale per brodi o emulsioni di burro leggerissime. |

Spaghettini - 1,20-1,40 mm- Profilo sottile; richiedono condimenti fluidi, a base d'olio o frutti di mare leggeri.

Spaghetto Classico - 1,80- 2,05 mm- Lo standard aureo. Equilibrio perfetto tra tempo di idratazione dell'amido e tenuta del nucleo.

Spaghettoni / Vermicelli - 2,10- 2,40 - Sezione importante; sviluppano una presenza masticatoria evidente, perfetti per sughi strutturati (Carbonara, Amatriciana).

Spaghetto Quadrato / Chitarra - 1,80 - 2,20 (mm. lato) - Non trafilato circolare ma a spigolo vivo (tradizionalmente tagliato con la "chitarra" abruzzese); offre una rugosità superficiale differente.

La norma sulla lunghezza

Mentre nell'Ottocento gli spaghetti venivano essiccati piegati su canne di bambù lunghe fino a 50 cm (e poi venduti sfusi spezzandoli a mano), la meccanizzazione dell'incartonamento nel XX secolo ha standardizzato la lunghezza dello spaghetto essiccato confezionato a 25-26 cm.

4. La fisica della cottura e la cucina contemporanea

Dal punto di vista della scienza gastronomica, la cottura dello spaghetto è un processo dinamico di “gelatinizzazione degli amidi” e “denaturazione delle proteine”. Come analizzato da Harold McGee (On Food and Cooking) e ribadito dagli studi del tecnologo alimentare Massimo Montanari, la cottura ideale ("al dente") si ottiene quando la rete proteica del glutine riesce a trattenere i granuli di amido idratati all’interno della sezione dello spaghetto, impedendo che si disperdano nell’acqua rendendola torbida e rendendo la superficie della pasta collosa.

La cucina contemporanea ha trasformato il rapporto tra lo spaghetto e il suo condimento attraverso la tecnica della “risottatura”. Estraendo lo spaghetto a metà del tempo di cottura e completandone l'idratazione in padella insieme all'acqua di cottura ricca di amido disciolto, si favorisce un'emulsione chimica tra grassi e carboidrati.

L'evoluzione delle ricette regionali iconiche testimonia la versatilità strutturale dello spaghetto:

La Spaghetti alla Linea di Costa (Aglio, Olio e Peperoncino): Test di purezza per l'estrazione degli amidi e l'emulsione lipidica a crudo.

La Scuola Romana (Carbonara, Cacio e Pepe):Dove lo spaghetto (o spaghettozzo) funge da veicolo termico per la pastorizzazione dell'uovo e la fusione del pecorino senza grumi.

Il Minimalismo Moderno: Lo Spaghetto al Pomodoro rielaborato dai grandi chef contemporanei (da Gualtiero Marchesi a Niko Romito), in cui la pasta non è più mero supporto, ma co-protagonista strutturale del piatto.

Bibliografia essenziale per approfondimenti

-Al-Idrisi, Kitāb Rujār (Il Libro di Ruggero), 1154.

-Cavalcanti, Ippolito, Cucina casareccia in dialetto napolitano, Napoli, 1837.

-Martino da Como (Maestro), Libro de arte coquinaria, XV secolo (ed. moderna a cura di L. Ballerini, Guido Tommasi Editore).

-McGee, Harold, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen, Scribner, 2004.

-Montanari, Massimo, L'itinerario del cibo. Storia dell'alimentazione in Italia, Laterza, 2011.

-Sereni, Emilio, Storia dell'alimentazione nell'Italia del Sud: I napoletani da «mangiafoglie» a «mangiamaccheroni», Editori Riuniti, 1987.

-Serventi, Silvano & Sabban, Françoise, La pasta. Storia e cultura di un cibo universale, Laterza, 2000.