



MACARONI DESIGN

DI VIRGINIO BRIATORE

Ti nasce subito una sensazione di appartenenza, non appena vai a zonzo in un mercato. Come una fame di vita comune. Lo dicono gli sguardi. Anche i sorrisi. Non manca molto al pranzo... Per la famiglia e per gli altri, è la cucina della convivialità. Del ritrovarsi. Dagli antipasti al Tajine, dalla melanzana al semolino, dagli spaghetti alle vongole alle foglie di vite ripiene...

Jean-Claude Izzo, *Aglia, menta e basilico. Marsiglia, il noir e il Mediterraneo*. Edizioni e/o 2006 (Marseille, 2000).

Spaghetti. Maccaroni. Macaroni. Ci chiamano così. Così il mondo ci riconosce: Italiani, Mediterranei. Persino noi stessi, quando troviamo un po' di coraggio, ci domandiamo di che pasta siamo fatti. Dura, tenera, friabile, asciutta. Sembra la vita. Anzi uno spaghetti western rivisitato, dove le genti di ogni Sud ormai parlano macaroni english. Se ogni cibo condiviso è un serbatoio semantico, la pasta, nelle sue innumerevoli espressioni, assume una dimensione mitica e un mare di significati. Certo non è tutta farina del nostro sacco, spaghetti e pasta fresca si conoscevano anche in Asia fin dall'antichità, così come tiravano la sfoglia gli Etruschi e i Greci. Le origini della pasta tipicamente italiana sono legate alla coltivazione del grano in epoca romana, nel sud della penisola e nelle colonie, e alla consuetudine di miscelare cereali e acqua che da millenni è alla base della gastronomia mediterranea. La pasta secca è documentata per la prima volta in testi musulmani intorno al X secolo e non a caso dopo l'invasione araba in Sicilia iniziamo a trovare produttori di pasta in varie zone d'Italia a partire dal napoletano, ma anche in Puglia, a Genova e Firenze. La pasta è linguaggio: paccheri, fusilli, anelli, ruote, conchiglie, farfalle, penne, sedani, pipe, stelline, linguine, orecchiette, mezze maniche, capelli d'angelo e strozzapreti! La pasta associa vegetali, animali, corpo umano, metafore,

visioni. Almeno 200 progetti, disegni, forme, nomi, ma su tutti ne furoreggiano due, sempre loro, spaghetti e maccheroni. O maccheroni, che è parola sacra e gaudente, è l'unione celebrativa tra vivi e morti, è il brodo di cereali (*makaria*) che i Greci servivano in commemorazione dei defunti, che a sua volta origina da *makarios*, colui che è benedetto, felice. E noi Italiani forse lo siamo, perché con 3,3 milioni di tonnellate, per un valore di 4,3 miliardi di euro, di cui metà all'estero, siamo i primi produttori mondiali di pasta, con 30.000 addetti e circa 600 pastifici. In Italia abbiamo una città-pasta, un paese acqua e grano, Gragnano, che già nel '500 era conosciuta come la patria della pasta e che a metà '700 ridefinì il proprio assetto urbanistico in modo da favorirne l'essiccazione. Case, strade, laboratori costruiti per catturare il vento essiccatore, in un abitato che si sviluppa in altimetria partendo da 350 a quasi 600 metri, su un pianoro che si affaccia sul Golfo di Napoli, ai piedi dei Monti Lattari.

In questa zona, dopo mezzogiorno, l'aria calda della terraferma sale e lascia spazio a quella fresca e umida del mare, mentre di sera il mare riprende verso di sé l'umidità, regalando a Gragnano un clima sempre mite e permettendo di essiccare la pasta in maniera graduale, grazie allo scambio termico. Oggi ci sono le macchine e l'energia elettrica, ma la poesia permane. La si ritrova anche nei nuovi maccheroni *campotti*, progettati dal designer taggiasco Mauro Olivieri per il Pastificio dei Campi, così belli da esser stati selezionati per l'ADI Index 2011 ed esposti alla mostra *Progetto Cibo. La forma del gusto*, al Mart di Rovereto, inaugurata il 9 febbraio 2013. Ma basta scrivere la pasta, ora la si gusti, la si canti, la si suoni: chitarra, chitarrina, campanelle, fagotti, avemarie, sinfonie! ●

www.virginiobriatore.it

I Campotti disegnati da Mauro Olivieri sono prodotti da Pastificio dei Campi a Gragnano, in pasta di semola di grano duro, con estrusione tramite trafile in bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura in cella statiche di prosciugamento.

Prima di essere immessi sul mercato sono stati provati per sei mesi dallo chef Christoph Bob del ristorante Monastero Santa Rosa, sulla Costiera Amalfitana. I 4 formati disponibili nascono dal soddisfare i valori di consistenza, qualità di cottura omogenea e assorbimento dei condimenti.

www.pastificiodeicampi.it