

Dalle tagliatelle al «vero» ragù In un libro la storia della pasta Con buona pace dei gastropuristi

I primi a leggere questo libro dovrebbero essere i crociati della tradizione. Non vi troveranno verità facili da impugnare contro gli eretici della cucina evolucionista, anzi. Scopriranno quanto fragili siano i propri dogmi. Il risultato delle ricerche di Luca Cesari per *Storia della pasta in dieci piatti*, pubblicato da **il Saggiatore** e uscito in questi giorni, potrebbe risultare addirittura indigesto a quelli che l'autore definisce i «gastropuristi», ossia coloro che credono di sapere sempre quali siano «gli unici e insostituibili ingredienti ammessi in ogni ricetta tipica», perché i loro più remoti antenati «la facevano così». Se avranno l'intelligenza di mettersi in discussione, la storia di alcuni primi piatti nostrani sedurrà anche loro e così la lettura del libro.

Questo viaggio nella storia attraverso dieci primi - dai «maccaroni» al ragù alla napoletana alla pasta al pesto, passando per i nostrani tortellini - parte ricordando che «i piatti che serviamo a tavola non sono

altro che l'ultimo esito di una lunga evoluzione che li ha inevitabilmente trasformati nel corso del tempo». I piatti di oggi sono lontani dalla ricetta che li ha originati e se sono così è perché «l'industrializzazione e la globalizzazione hanno giocato sempre un ruolo più importante di quanto ci piacerebbe pensare». La ricerca tra antichi ricettari, non solo italiani, realizzata da Cesari ci offre la possibilità di riscoprire e provare a gustare gli antenati di piatti celeberrimi della tradizione italiana e di aprirci a nuove verità. La prima è già abbastanza scioccante: il primo piatto di pasta della nostra tradizione, scopriremo, sono le «vere» fettuccine Alfredo.

Il primo capitolo è dedicato a loro, alle «vere» fettuccine Alfredo, non le tagliatelle condite con una crema a base di panna e formaggio a volte insaporita da aglio e prezzemolo, dei menu a stelle e a strisce. Nascono nel 1908 a Roma - ci ricorda l'autore - e le inventa Alfredo di Lelio, alla ricerca di un cibo nutriente, leggero e fa-

cilmente digeribile per la moglie Ines prostrata dal parto del primogenito Armando. La nonna gradi e il piatto finì nel menu della trattoria di famiglia. Si trattava di «una ricetta semplice, a base di burro e parmigiano perfettamente miscelati fino a ottenere una salsa vellutata e avvolgente per le fettuccine».

Il ristorante si trasferì in via della Scrofa e quel piatto finì prima in un romanzo di Sinclair Lewis, poi recensito sul *Saturday Evening Post* e infine celebrato da due divi hollywoodiani del cinema muto come Mary Pickford e Douglas Fairbanks che consacrarono Alfredo a «The King of the noodles». Quel piatto di tagliatelle ha più di mezzo millennio alle spalle ed è l'unico a poter vantare radici così lunghe: quella che noi chiamiamo pastasciutta, infatti, «è sempre stata condita con il formaggio grattugiato», in Italia «la pasta burro e formaggio non era solo un piatto di pasta ma era il piatto di pasta».

L'idea dello storico della ga-

stronomia Cesari è che «una cucina immobile che sacrifica la creatività in nome di tradizioni leggendarie e non storiche è destinata a scomparire». C'è altro su cui bisognerebbe sempre riflettere, prima di trasformarci in «gastropuristi». E lo spunto viene dal capitolo sul ragù alla bolognese. Ricordate la ricetta veg pubblicata dal *New York Times*? I «gastropuristi» sono inorriditi leggendo che tra gli ingredienti ci fossero addirittura i funghi. Bene, anche Pellegrino Artusi nel suo storico ricettario ne suggeriva l'aggiunta (come di fegatini di pollo, panna e tartufo, poi). «Fermare una ricetta viva e vitale non può che rivelarsi uno sforzo vano», ricorda Cesari. Come i dizionari, anche i ricettari vanno aggiornati. Scrive bene l'autore a conclusione della sua opera: «Se la storia della pasta insegna qualcosa è che l'unica costante della tradizione è il cambiamento».

Francesca Blesio

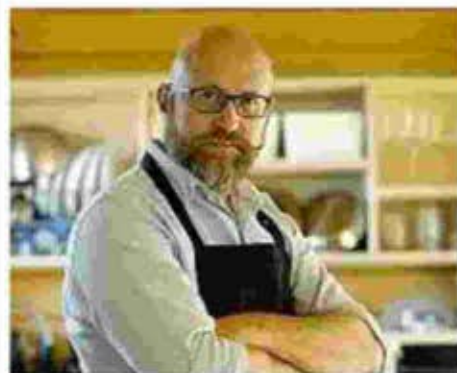
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da sapere



● S'intitola «Storia della pasta in dieci piatti» il libro di Luca Cesari (Il Saggiatore, 280 pagine, 22 euro) che traccia la storia della pasta attraverso dieci preparazioni

● Il libro è una storia culturale



In tavola

I maccheroni alla Bolognese dell'Artusi così come sono presentati da Luca Cesari (nella foto di Gianluca Simoni) nel libro «Storia della pasta in dieci piatti» (il Saggiatore), con un eloquente sottotitolo: «Dai tortellini alla Carbonara». Il libro racconta la storia della pasta come un romanzo ed è corredato da dieci ricette d'autore



del nostro Paese dal punto di vista del cibo, gustosa rassegna di celebri e poco noti buongustai, perfino stravagante libro di ricette - con tanto di indicazioni per preparare tortellini cinquecenteschi. Una lettura ci racconta una parte fondamentale di noi; quella che dalle Alpi alla Sicilia ci tiene tutti uniti a tavola