

Renzo P. Corritore

La storia dell'alimentazione tra Scilla e Cariddi.

Il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia

1. *La storia dell'alimentazione tra Scilla e Cariddi.* La storia dell'alimentazione, nella storia dello sviluppo economico italiano – come fatto economico, non come fatto sociale o culturale –, gioca la parte del convitato di pietra.

Si ponga attenzione a un tema: la macinazione dei cereali. Nel Regno d'Italia, secondo il quadro statistico approntato nel 1869 per applicare la tassa sul macinato, operano 69.980 mulini, ma oltre la metà sono centimoli o altri dispositivi a forza animale o umana. Su 95.648 palmenti, 55.986 sono mossi dall'acqua, 38.105 da animali (o uomini), 716 dal vapore (un centinaio, in realtà, dal vento): non si registra nessun laminatoio a cilindri, la tecnologia più avanzata che richiede l'impiego del vapore<sup>1</sup>. Alla fine del 1882 i mulini sono assai di meno, 58.536, gli impianti idraulici 29.418, i centimoli 26.994, i mulini a vento 78, i mulini a vapore 918. Su 84.950 palmenti, 54.307 sono idraulici, 27.773 a forza animale, 133 a vento, 2.870 a vapore<sup>2</sup>. Ma fra essi si sta diffondendo rapidamente la tecnologia *up-to-date*: nel 1882 sono 564 i laminatoi a cilindri per la frantumazione e la rimacinazione del frumento<sup>3</sup>; nel 1888 si contano almeno mille laminatoi scanalati per rottura, mille laminatoi lisci per rimacina, altri mille laminatoi nei piccoli mulini a macine per la sola rimacinazione dei semolini. La macinazione graduale moderna, sostanzialmente nell'arco di un decennio, arriva a coprire un terzo della produzione nazionale<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> *Industria della macinazione dei cereali*, in «Annali di statistica», s. IV, vol. 34, Roma 1889, pp. 15-16, 34.

<sup>2</sup> Ivi, pp. 15-16, 31, 33-34 (la differenza fra i dati parziali e il totale è data dai mulini romani, di cui non viene fornita la ripartizione per forza motrice).

<sup>3</sup> Ivi, p. 16.

<sup>4</sup> La valutazione è contenuta in appendice alla statistica industriale del 1882 che riguarda il settore, a cura del massimo esperto in Italia, intitolata *Cenni sommari del prof. ing. C. Saldini sulla trasforma-*

Tralasciamo di misurare l'indiscutibile avanzamento del settore in termini di produttività, assai rilevante per un paese come l'Italia, caratterizzato da un'elevata incidenza dei consumi cerealicoli nei bilanci familiari e dal ruolo di primo piano della lavorazione dei cereali nell'economia in generale e nell'industria in particolare (per forza motrice utilizzata, numero di occupati, valore aggiunto creato, incidenza sulla bilancia commerciale, produttività del lavoro)<sup>5</sup>.

Scendiamo invece nella catena alimentare e volgiamo all'indietro lo sguardo. Nella Sicilia fra il 1538 e il 1610 si assiste al progressivo ribasso del prezzo delle paste alimentari, che scivola, in relazione al prezzo del pane, da un rapporto di 1 a 3 a 1 a 1,25: tale consumo entra così più frequentemente e in maniera più estesa nel paniere delle famiglie, almeno dei ceti medi urbani<sup>6</sup>. La stessa tendenza si nota anche a Napoli, dove, seppur ritardata, incomincia a manifestarsi fra il quarto e l'ultimo decennio del Seicento<sup>7</sup>. Emilio Sereni imputa la svolta, che trasforma i napoletani da "mangiatori di foglia" (di cavolo) in "mangiamaccheroni", a una precisa trasformazione tecnologica e organizzativa intervenuta nella fabbricazione della pasta. Si tratta del passaggio dalla produzione domestica e *manuale* delle paste alimentari a una moderna produzione *meccanica* delle stesse, incentrato sulla diffusione di un *ingegno* meccanico, il torchio (ovvero la trafila), accompagnato da un dispositivo, semplice ma efficiente, come la gramola. A tutto ciò si accompagna un riassetto del settore che conduce al passaggio dalla bottega artigiana alla manifattura, caratterizzata da un più elevato investimento di capitale e da un'organizzazione del lavoro più serrata<sup>8</sup>. Il risultato è che in città, alla metà del Settecento, fra i manufatti posti in vendita dalle arti specializzate nella lavorazione della farina, un quinto risulta prodotto dai *maccaronari*<sup>9</sup>.

L'innovazione che rende possibile la svolta è però precedente: l'introduzione nel Cinquecento e il perfezionamento nel Seicento di un apparecchio per abburattare le farine che accresce la produttività del settore e, strutturalmente, la qualità e la gamma dei prodotti derivati. Si tratta del frullone, simbolo dell'Accademia della Crusca, su cui s'innesta l'invenzione, dagli anni Venti del secolo XVII, del buratto a tombolo rotante che utilizza veli di seta di finezza graduata, secondo titoli prefissati, che conduce – anche in assenza di nozioni

*zione dell'industria della macinazione dei cereali nel decennio 1879-88*, pp. 89-92.

<sup>5</sup> C. Saldini, *I progressi di talune industrie meccaniche*, in E. Decleva (a cura di), *L'Italia industriale nel 1881. Conferenze sulla Esposizione nazionale di Milano*, Milano 1984, p. 167.

<sup>6</sup> M. Aymard, H. Bresc, *Nouritures et consommation en Sicile entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Moyen âge - Temps modernes», 2, 1975, pp. 541-543.

<sup>7</sup> E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, ora in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, pp. 359-360 (saggio del 1958).

<sup>8</sup> Ivi, p. 349 e sgg.

<sup>9</sup> E. Alifano, *Il grano, il pane e la politica annonaria a Napoli nel Settecento*, Napoli 1996, p. 37n.

approfondite di biologia e biochimica – a una razionale scomposizione di farine e semole<sup>10</sup>.

Tali eventi tecnologici e organizzativi – *innovazioni di processo* che preludono a *innovazioni di prodotto*, con un impatto considerevole sull'economia – vengono generalmente osservati sul versante culturale e sociale – i napoletani da *mangiafoglie* a *mangiamaccheroni*, il frullone simbolo della Crusca, appunto –, senza rendersi pienamente conto del loro significato economico – in Sereni, però, il connubio è inestricabile –. La sottovalutazione del fatto e la compartimentazione dei due discorsi, quello economico e quello culturale, quando si affronta il tema delle innovazioni nel settore agro-alimentare (non solo le innovazioni tecnologiche, ma anche quelle organizzative e quelle istituzionali che lo riguardano) discende, da una parte, dalla concezione evolucionistica o *stadiale* degli economisti e degli storici dell'economia e, dall'altra, dalla versione mitica e idealistica che del fatto agricolo e alimentare danno gli storici e gli operatori della cultura, specie in Italia. I primi, per ragioni *teoriche*, sono renitenti a considerare l'incidenza delle innovazioni agricole, così come quella delle *piccole* industrie agricole e rurali, delle innovazioni *banali*, sullo sviluppo economico, attratti dalle economie di scala dei grandi stabilimenti industriali, sospettosi anche nell'ipotizzare un criterio combinatorio e gradualista nell'evoluzione economica. I secondi scelgono invece di rappresentare le relazioni fra l'ambiente, l'uomo e la tradizione culturale, mettendo la sordina alla tecnica, ai condizionamenti materiali e istituzionali, ma anche ai fatti accidentali, costruendo narrazioni teleologiche, naturalmente *ex post*.

2. *Per una storia delle paste alimentari in Italia*. Emilio Sereni nella sua magistrale ricostruzione dell'avvento e dell'affermazione di uno dei pilastri dell'identità italiana, applicata al caso napoletano, lamentava, nel lontano 1958, che sarebbe stato necessario indagare tale “rivoluzione gastronomica” affrontando «il più ampio tema delle origini e della storia delle paste alimentari in Italia, sul quale pure manca, sinora, una trattazione d'insieme»<sup>11</sup>. Il rilievo, dopo mezzo secolo, se si esclude benemeriti tentativi di isolati studiosi, è ancora valido<sup>12</sup>. Tale mancanza è tuttavia una conferma della difficoltà di articolare un dialogo fra storia e cultura dell'alimentazione (e dell'agricoltura),

<sup>10</sup> Su tali innovazioni: R.P. Corritore, *Per una storia della filiera del grano tra agricoltura e manifattura. Verso una scomposizione razionale del prodotto (1550-1600)*, in *La sapienza, il lavoro e la vita. Gli strumenti agricoli nel processo produttivo delle derrate alimentari dall'aratro al "trion"*, San Benedetto Po 2005, pp. 31-50; Id., *L'Accademia della Crusca e il frullone. "Alludere a cose appartenenti al grano"*, in *Accademia della Crusca, L'italiano tra scienza, arte e tecnologia*, Firenze 2009, pp. 1-20.

<sup>11</sup> Sereni, *Note di storia dell'alimentazione*, cit., p. 293.

<sup>12</sup> Il tentativo più ambizioso di colmare tale ritardo è costituito dall'opera di S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari 2000.

fra ricostruzione fattuale, scientificamente verificata, ed esigenze industriali, commerciali e identitarie, mitopoietiche, nel campo della produzione, della distribuzione e del consumo di cibo. Nonostante Expo Milano 2015 e il tema relativo, *Nutrire il pianeta, energia per la vita*.

Il nodo va quindi affrontato, consapevoli della centralità scientifica della storia dell'agricoltura e dell'alimentazione in una riflessione sull'identità culturale e civile degli italiani, ma persino nella difesa e nella promozione del loro patrimonio all'esterno, anche quello industriale e commerciale.

Tutto ciò costituisce la migliore sollecitazione a colmare il ritardo scientifico e culturale in questo campo e, nello specifico, a mettere in cantiere un progetto di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari di respiro nazionale, in stretto collegamento con le forze vive scientifiche, accademiche e imprenditoriali, implicate tanto nella ricerca storica su scala locale e nazionale, quanto, oggi, nel vivo della produzione e della commercializzazione della pasta, eredi – oltre che di grandi storie imprenditoriali, familiari e collettive – di una illustre storia nazionale.

Si è costituito perciò a Salerno/Fisciano, il 24 ottobre 2013, con sede a Roma presso l'Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea, il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia, promotori Marcello Verga (Università di Firenze, presidente del Centro e vicecommissario dell'Istituto storico), Stefano d'Atri (Università di Salerno, segretario del Centro) e Renzo P. Corritore (Università di Pavia). Del suo Comitato scientifico fanno parte, oltre ai promotori del Centro: Francesco Chiapparino (Università Politecnica delle Marche), Fabien Faugeron (Université Paris-Sorbonne), Ida Fazio (Università di Palermo), Giovanna Frosini (Università per stranieri di Firenze), Nicoletta Maraschio (presidente dell'Accademia della Crusca), Sebastiano Martelli (Università di Salerno), Saverio Russo (Università di Foggia), Francesco Sabatini (presidente onorario dell'Accademia della Crusca).

Obiettivi istituzionali del Centro, costituitosi formalmente come Associazione di promozione sociale e culturale, sono i seguenti:

1. promuovere studi, ricerche, pubblicazioni nel campo della storia della produzione, del commercio e del consumo delle paste alimentari in Italia;
2. attivare collaborazioni (con istituzioni, organizzazioni nazionali e locali, scuole e Università, imprese e persone fisiche) destinate a sviluppare studi, ricerche, pubblicazioni, iniziative coerenti con tali finalità, diffondendone i risultati secondo i mezzi e le modalità ritenuti più idonei;
3. promuovere altresì, su tali temi, occasioni di incontro, convegni, seminari, nonché un'attività di divulgazione, con l'ausilio di ogni media, e formazione permanente, fatta anche di corsi di specializzazione e di

- aggiornamento, per un pubblico largo, italiano e straniero, bandendo anche borse di studio e assegni di ricerca per studenti o laureati e avviando ogni altra iniziativa atta a coltivare le tematiche legate a tale ambito di studio, fino a ospitare ricercatori stranieri, nell'ambito di progetti comuni di ricerca, con possibilità di scambi;
4. costruzione e aggiornamento *on line* di una bibliografia generale e di un *data base* sulla storia della pasta in Italia e nel mondo. Valorizzazione dei giacimenti culturali e archivistici dell'Italia in tema di alimentazione;
  5. valorizzazione della pasta come fondamentale risorsa nazionale e segno distintivo dell'identità italiana, ma anche come prodotto tipico delle tradizioni artigiane e gastronomiche, locali e regionali.

Per perseguire tali fini il Centro si è dato un'articolazione per macroaree regionali, individuando i seguenti responsabili: *Liguria*, Paolo Calcagno (Università di Genova); *area padana*, Renzo P. Corritore (Università di Pavia); *area veneta*, Giulia Vertecchi (Iuav Venezia); *Toscana*, Anna Maria Pult (Università di Pisa); *Marche e Umbria*, Francesco Chiapparino (Università Politecnica delle Marche); *Campania*, Stefano d'Atri (Università di Salerno); *Abruzzo e Molise*, Rossano Pazzagli (Università del Molise); *Puglia e Basilicata*, Saverio Russo (Università di Foggia); *Sicilia*, Ida Fazio (Università di Palermo). Il Centro ha quindi stipulato accordi di collaborazione con i dipartimenti di Studi umanistici di Salerno (19 novembre 2013), di Studi umanistici di Pavia (18 dicembre 2013), di Antichità, Filosofia, Storia, Geografia di Genova (20 gennaio 2014) e di Scienze umanistiche di Palermo (24 marzo 2014), che hanno nominato, ciascuno, come proprio rappresentante il responsabile di macroarea. Altri accordi sono in via di stipulazione e approvazione in altre università. È imminente, altresì, l'attivazione della piattaforma digitale *progettopasta.com* che costituirà il sito web del Centro.

La prima riunione nazionale, che si è svolta a Roma presso l'Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea il 3 marzo 2014, ha definito un primo programma di iniziative. Il primo incontro è previsto a Torre Annunziata il 17-18-19 ottobre 2014 e sarà dedicato a una ricognizione delle fonti sulla storia delle paste alimentari nelle diverse aree<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> Per ogni informazione contattare il segretario del Centro, Stefano d'Atri, all'indirizzo [sdatri@unisa.it](mailto:sdatri@unisa.it), oppure Renzo P. Corritore, all'indirizzo [renzo.corritore@unipv.it](mailto:renzo.corritore@unipv.it).