**FOCUS 1**

**C’ERA UNA VOLTA LA LAGANA: DA ORAZIO ALLA LASAGNA MOLECOLARE,**

**STORIA DI UN PIATTO SIMBOLO DELLO STIVALE**

**Una lunga storia, quella della lasagna, che si intreccia tra** le tipicità e le tradizioni culinarie di tutta Italia. Difficile stabilirne una precisa collocazione temporale: di certo rappresenta uno dei piatti più antichi della nostra cultura pastaria.

**ORAZIO, LE LAGANE E IL PASTICCIO DI APICIO**

Già in epoca etrusco-romana (I secolo a.C.) si consumava un formato di pasta chiamato lagana, una sfoglia sottile ricavata da un impasto a base di farina di grano, che veniva cotto al forno o direttamente sul fuoco. Nelle *Satire*, il poeta latino Orazio parla di una pietanza a base di porri, ceci e lagane che pare fosse la sua cena abituale, preparata per lui da tre servi che lo attendevano al ritorno dalla sua passeggiata al Foro. Che le lagane fossero alla base della cucina degli Antichi Romani è accertato. Ne parla anche Apicio nel De re Coquinaria, anche se, va detto, le “laganae” avevano ben poco in comune con la lasagna attuale: più che altro si trattava semplicemente di un pasticcio di pasta e carne mischiate alla rinfusa.

**LE LASAGNE NELLA POESIA E NELLA TRADIZIONE POPOLARE**

Nel Medioevo, queste “lasagne” erano talmente diffuse che a Firenze nasce una “Arte dei cuochi e dei lasagnari” mentre nella Repubblica Genovese lavorava un certo “Gualtiero lasagnarus”. Il Liber de Coquina definisce “Lasagna” una sfoglia di pasta larga tre dita, da bollire, disporre a strati e condire con abbondante formaggio e spezie.

E numerosi i poeti che le citarono nei loro lavori: in Umbria, Jacopone da Todi, riferendosi a chi si lascia ingannare dalle apparenze, traccia un parallelismo tra azioni umane e lasagne: “*Chi guarda a maggioranza spesse volte s’inganna, granel di pepe vince per virtù lasagna*”. In Toscana, Cecco Angiolieri: “*Chi de l’altrui farina fa lasagne, il su’ castello non ha ne’ muro ne’ fosso*”. Mentre Fra’ Salimbene da Parma così descriveva un monaco: “*Non vidi mai nessuno che come lui si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio*”.

**IL RE LASAGNA, IL GHIOTTONE ERRANTE E LA SECOLARE PARTITA TRA EMILIA ROMAGNA E CAMPANIA**

Chi ha inventato le lasagne moderne? La sfida dei campanili tra Bologna e Napoli è vecchia di secoli. Diverse sono le testimonianze scritte della tradizione napoletana dagli Angiò in poi: nel Trecento, il *Liber de Coquina* ci raccontadi lasagne lessate e poi condite, strato dopo strato, con formaggio e spezie. Tre secoli dopo, Giovanni Battista Crisci presenta le “lasagne di monache stufate, mozzarella e cacio”, prima ricetta in cui le lasagne vengono farcite con un latticino a pasta filata e quindi passate al forno. Al 1881 risale la prima ricetta documentata delle lasagne al pomodoro ne “*La vera cucina napolitana*” di Francesco Palma. Alle testimonianze scritte si aggiunge la tradizione popolare, che aveva ribattezzato Ferdinando II “Re lasagna” per la sua smodata passione per questo piatto. Di certo, è dopo l’Unità d’Italia, che verrà poi codificata da alcuni ristoratori bolognesi all’inizio del ‘900. Prima della definitiva affermazione su scala nazionale grazie a Paolo Monelli e al suo Ghiottone errante (1935).

**LE DECLINAZIONI REGIONALI**

Dopo l’Unità d’Italia la pasta al forno diventa un fenomeno nazionale, “riversandosi” lungo la penisola con le sue diverse declinazioni. Oggi le lasagne al forno sono una preparazione tipica di molte regioni, nelle quali naturalmente varia, oltre al formato, anche il ripieno legato ai prodotti e agli usi locali. Nelle zone di montagna, ad esempio, spesso il ragù viene sostituito dai funghi, in Liguria dal pesto e in Veneto dal radicchio rosso di Treviso. Sulle Dolomiti, nella Valle del Biois, la vigilia di Natale si portano in tavola le *lasagne da fornèl*, cotte al forno con le mele. In Umbria e nelle Marche esiste una particolare versione, i vincisgrassi, in cui il ragù è arricchito con rigaglie di pollo o carne di maiale; nelle zone appenniniche il ragù è sostituito da un ripieno di funghi porcini, tartufo e pecorino. In Sicilia c’è, poi, la versione “alla Norma”, con melanzane grattugiate. In Basilicata si preparano con acqua e farina e il ripieno è a base di ricotta salata, mozzarella capocollo e minuscole polpettine di carne. Infine, oggi ogni “mamma italiana” che si dedichi alla preparazione delle lasagne apporta le sue personalissime modifiche, aumentando quindi in modo incredibile il numero di possibili varianti.

**LASAGNA PER TUTTI: SENZA GLUTINE, INTEGRALE, VEGETARIANA**

Il pranzo della festa è democratico e la lasagna non è da meno. Se da tempo i produttori italiani hanno sdoganato la produzione di sfoglie con farina integrale o senza glutine, non mancano, sul fronte dei condimenti, declinazioni in chiave light che alleggeriscono le ricette tradizionali, negli ingredienti e nei tempi di cottura. Per esempio, sostituendo al burro l’olio d’oliva, realizzando ragù con un maggior utilizzo di carni bianche. E ancora, cotture brevi, a base di pomodori appena scottati, magari abbinati a sughi di pesce. E si registra una vera e propria riscoperta delle lasagne a base vegetale – con i broccoli, con i broccoletti, con le verze – e dei condimenti o che recuperano ingredienti tipici, come il baccalà e i legumi, di un passato contadino. C’è la lasagna vegetariana, dove il ragù si fa con seitan o soia disidratata e la classica besciamella è sostituita da quella “veg”, con latte vegetale non zuccherato. Ma anche senza toccare estremismi gastronomici, una porzione di lasagne, anche nelle sue versioni più ricche e gustose, difficilmente supera le 550-600 kcal, quindi si adatta perfettamente – magari, in questo caso, come piatto unico – alle esigenze nutrizionali della moderna e sana alimentazione.

**LA SPACE LASAGNA, UNA COCCOLA PER GLI ASTRONAUTI**

E arriviamo fino ai giorni nostri, anzi al futuro. Immaginate di dover partire per lo spazio, lasciando a casa comodità e affetti, ma senza rinunciare ai piatti preferiti. Non è fantascienza. ESA, l’Agenzia Spaziale Europea, ha pensato di gratificare gli astronauti in missione con dei “bonus food” che li facessero sentire a casa anche quando stanno in orbita. La “Space-Lasagna” è stata così realizzata dallo chef David Scabin appositamente per l’astronauta catanese Luca Parmitano. Una lasagna golosa come l’originale, ma più leggera e digeribile, conservata sottovuoto in un apposito involucro, priva di conservanti e conservabile fino a 36 mesi. Lo chef l’ha realizzata abbattendo la carica batterica del cibo ed effettuando la disidratazione e la termostabilizzazione. In assenza di gravità, è importante che le molecole del cibo siano ben amalgamate per evitare che si disperdano nell’ambiente finendo sui pannelli elettronici. Inutile dire che oggi la Space Lasagna è molto richiesta anche sulla Terra, nel menù di chef Scabin...

**LA LASAGNA MOLECOLARE DI MASSIMO BOTTURA… A PROVA DI ROBOT**

La “pasta revolution” che negli ultimi anni ha investito di nuova vitalità e creatività il nostro carboidrato preferito ha toccato anche la cara vecchia lasagna. Ci ha pensato Massimo Bottura, con una ricetta immortalata in un video realizzato dal New York Times dal titolo evocativo “The Sounds of Massimo Bottura’s Lasagna”, in cui il re dei cuochi italiani la serve… ad un robot. In un ambiente avveniristico e insonorizzato, Bottura prepara l’impasto delle lasagne a partire da spaghetti stracotti, frullati e mischiati con concentrato di pomodoro e succo di spinaci per ottenere tre sfoglie colorate (una neutra, una rossa e una verde) che vengono poi essiccate. La preparazione prevede ancora alcuni passaggi: un bagno nell’olio bollente, un passaggio nell’affumicatore e l’aggiunta del condimento finale, con il ragù e una spuma di besciamella leggera fatta col sifone. Infine, facendole scoppiettare sotto i denti e vicino alle orecchie del robot, Bottura gli chiede “E questo, come ti fa sentire?”. E’ facile immaginare la risposta. Nei forni della nonna, come nelle tavole dell’alta cucina, il futuro della lasagna è assicurato.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it