**Focus 1**

**TAGANROG, IL GRANO RUSSO**

**CHE HA FATTO CONOSCERE LA PASTA ITALIANA NEL MONDO**

Se oggi l’arrivo di grano dall’estero per arricchire la miscela di grani duri che dà vita alla pasta Made in Italy viene contestato e considerato un “tradimento” della nostra storia, i documenti d’archivio ci dicono che è vero esattamente il contrario. La tradizione pastaia italiana si è fondata, da sempre, anche sull’utilizzo di grani esteri di qualità, miscelati in percentuali tra l’altro molto superiori a quelle attuali. Si stima infatti che la dipendenza dall’estero, tra fine Ottocento e primi Novecento, ammontasse a circa il 70% del totale grano duro utilizzato…

**TRECCANI: LA PASTA ITALIANA NELL’OTTOCENTO ERA FATTA CON IL 50% DI GRANO UCRAINO**

Nella Treccani viene spiegato, con dovizia di particolari, che *“le buone paste dell'Italia meridionale sono fabbricate soltanto con semolino di grano duro. Però, mentre un tempo, insieme con i grani duri di produzione locale, si usava il Taganrog russo e questo entrava per una forte percentuale nelle migliori paste (fino al 50% in quelle di Termini Imerese), dopo la guerra mondiale si è data la preferenza ai grani duri e semiduri nazionali - compreso fra i primi il Taganrog coltivato in Italia - e al grano duro russo si sono sostituiti quelli dell'America Settentrionale (Hard Winter, Durum*[[1]](#endnote-1)”.

Molti marchi centenari della zona di Torre Annunziata e Gragnano, raccontando la loro storia ricordano con orgoglio l’utilizzo di questa varietà di grano, già a partire dalla fine dell’Ottocento, spiegando che veniva miscelata, per ottenere una pasta di altissima qualità, con la qualità di grano proveniente dalla regione della Capitanata (Foggia).

Vittorio Ferrandino e Maria Rosaria Napolitano, nel loro Storia d’impresa e d’imprese storiche (Franco Angeli), spiegano che “*il grano Taganrog di alta qualità… era alla base del successo della pasta in Italia prima della grande guerra*[[2]](#endnote-2)”.

**META’ OTTOCENTO: INIZIA IL MITO DEL TAGANROG, CHE PRENDE IL NOME DAL PORTO DEL MAR D’AZOV**

Tutto ebbe inizio a metà dell’Ottocento, quando nel porto di Taganrog – base della Marina imperiale russa, fondata da Pietro il Grande circa un secolo e mezzo prima - iniziano i commerci con i bastimenti che partono, alla volta di Napoli o d’Imperia, carichi di una pregevole qualità di grano (che prende il nome dal porto di provenienza, anche se coltivato a Kazan) che tutti i pastai italiani volevano accaparrarsi.

I commerci iniziano nel 1860 con 300 mila tonnellate, che diventano 1,6 milioni di tonnellate nel 1885 e 2,2 milioni di tonnellate nel 1890[[3]](#endnote-3).

Esistono molti documenti che testimoniano questo flusso, uno, curioso, è il diario di bordo del Brigantino Gottemberg che, nel 1860, finisce per incagliarsi con il suo prezioso carico di grano: “*Partito da Taganrog il giorno 3 Settembre alle ore 6 A.M. Col mio pieno carico di grano duro in Cetvert (unità di misura pari a 210 litri circa n.d.r.) milletrecentosettanta ricevuto da quel Sig. F. Klissanich col vento da Est aria bella, mare moderato, e navigando con tutte le vele rombo SW correndo sopra un fondo fangoso il giorno 5 alle ore 2 A.M. In un istante ci trovammo investiti sopra il Banco Dolga in piedi 10.1/2 francesi d'acqua[[4]](#endnote-4)”.*

Il grano Taganrog copriva allora il 90% circa del nostro import, che ammontava dunque già a circa 2,5 milioni di tonnellate di grano duro.

In quei decenni i commerci si fanno così stretti che alcuni italiani impiantano delle fabbriche di pasta (una decina in tutto), proprio nei dintorni del porto di Taganrog, in società con imprenditori locali.

**ANCHE GARIBALDI SUL BRIGANTINO CLORINDA, CHE TRASPORTA GRANO DA TAGANROG A MARSIGLIA**

Una curiosità su Taganrog. Anche Giuseppe Garibaldi, Primo ufficiale (scrivano) di bordo del brigantino Clorinda, tra il 1831 e il 1833 viaggio ripetutamente tra il porto del Mar d’Azov e quello di Marsiglia[[5]](#endnote-5), trasportando grano duro. E fu proprio in un’osteria di quel porto che conobbe le persone giuste (l’esule Giovanni Battista Cuneo di Oneglia) appartenenti alla Giovine Italia con le quali pianificò una strategia di lotta che avrebbe reso possibile l’unificazione italiana.

**TORRE ANNUNZIATA E ONEGLIA: IL GRANO RUSSO E IL MITO DELLA PASTA ITALIANA**

Nel primo decennio del Novecento la produzione della pasta nella zona di Torre Annunziata comincia a diventare una vera e propria attività “industriale”, dando lavoro a migliaia di persone.

Un articolo pubblicato sull’*Avanti! i*n quegli anni, a firma di Oddino Morgari, spiega il ruolo della materia prima estera sulla nascita di questo business: *“Torre Annunziata vive dell’industria della pasta. I grani le giungono dalla Russia su dei piroscafi; 300 lavoratori del porto – scaricanti, legatori, barcaioli, facchini, misuratori – mettono quei grani a riva; 500 mugnai li riducono in semola, in 14 grandi molini a vapore; 800 pastai trasformano questa semola in paste, in 54 pastifici…”*.

Stessa cosa accadeva, già da alcuni decenni, anche ad Oneglia, in Liguria, dove addirittura un’azienda si dota di propri velieri che 4 volte l’anno partono per andare a prendere, nel Mar d’Azov, il grano Taganrog , come anche documentato in una bella stampa di fine Ottocento, che di fatto racconta la stessa scena descritta nell’articolo dell’*Avanti!*: con sacchi di grano scaricati da facchini, barcaioli che li portano a terra e carri che li trasportano verso la fabbrica.

**LIEVITA L’EXPORT DI PASTA ITALIANA, E SULLE CONFEZIONI SI SCRIVE “FATTA CON GRANO TAGANROG”**

Solo che allora sui pacchi di pasta che veniva spediti all’estero (soprattutto in America), veniva scritto, con orgoglio, “fatta con pregiato grano Taganrog”. Utilizzando in chiave marketing quello che era considerato evidentemente un plus…

Se a fine Ottocento si esportavano appena 70 mila quintali di pasta italiana, nel 1913 si arriva a 700 mila quintali, proprio grazie alla spinta data dal grano di qualità estero scelto dai migliori pastai italiani.

La produzione complessiva negli anni Trenta (data del primo censimento dell’industria della pasta in Italia) arriva a circa 6 milioni di quintali, anche sulla spinta della crescente quota destinata all’export.

Nel frattempo, però, la Storia ci mette il suo zampino. I flussi commerciali con la Russia s’interrompono. La Rivoluzione d’Ottobre del 1917 e la Grande Guerra che sta devastando l’Europa, chiudono una pagina della storia della pasta che pochi, oggi, conoscono.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Melania Rusciano Tel. 324 8175786 – [m.rusciano@inc-comunicazione.it](mailto:m.rusciano@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)

1. <http://www.treccani.it/enciclopedia/pasta-alimentare_(Enciclopedia-Italiana)/> [↑](#endnote-ref-1)
2. *Storia d’imprese e d’impresa*, a cura di Vittorio Ferrandino e Maria Rosaria Napolitano, Franco Angeli [↑](#endnote-ref-2)
3. <http://dante-rostov.ru/kulturnye-proekty/otnosheniya-rossiya-italiya/italia-e-il-sud-della-russia> [↑](#endnote-ref-3)
4. <http://www.museomarinaro.it/effemeride_dinverno_2013.htm> [↑](#endnote-ref-4)
5. <http://www.museomarinaro.it/effemeride_dinverno_2013.htm> [↑](#endnote-ref-5)