**Focus 3.**

**I FANTASTICI QUATTRO (FORMATI) PIÙ AMATI DAGLI ITALIANI**

*Spaghetti, Penne, Rigatoni, Fusilli: da soli raccolgono il 70% del gradimento dei nostri connazionali.*

*Storia, curiosità e abbinamenti dei formati di pasta più quotidiani*

**SPAGHETTI**

Le origini del formato di pasta per eccellenza affondano nelle origini stesse della pasta secca e si intrecciano nella cultura araba del IX secolo, per poi riemergere in documenti che rimandano alla Sicilia, alla Sardegna e alla Liguria nel corso dei secoli XII, XIII e XIV.

Definiti *Tria*, o *Itriyya* in Sicilia, *Fidelini* in Liguria (dall’arabo *fidaws*), chiamati anche *maccheroni* (alla siciliana, alla genovese) nel corso del Medioevo, danno vita a una vera e propria professione quando, già definiti Vermicelli, si costituiscono le varie “Arti dei Vermicellari” in molte città italiane.

E se esistono molte testimonianze della loro produzione e consumo tra il Duecento e il Quattrocento - da Genova, Roma, Bari -, è Napoli ad eleggerli a simbolo dell’amore per la pasta nella città più pastaiola del mondo. Fino a metà Ottocento i “lazzaroni” facevano “*delle dita vorchetta*” e li mangiavano per le strade, costituendo una delle principali attrattive locali per i turisti stranieri impegnati nel Grand Tour. Mentre Gragnano e Torre Annunziata vengono prodotti in quantità sempre crescenti e cominciano a prendere la strada dell’estero dentro cassette in legno con sopra l’immagine di Pulcinella, che imita i lazzaroni mangiandoli con le mani e mettendoli in tasca (immagine ripresa da Totò in “Miseria e nobiltà”).

Nel Novecento gli spaghetti prima invadono l’Italia nelle valigie degli emigranti. Poi, sempre seguendo la rotta di povertà e dignità degli espatriati, raggiungono anche le Americhe. Trasformando gli Stati Uniti prima nel principale importatore di pasta italiana e poi in uno dei principali produttori mondiali di questo alimento.

Se il termine Spaghetti soppianta quello di Vermicelli (ancora usato, peraltro, soprattutto nel meridione) più o meno in contemporanea con l’Ingresso nel Novecento, le prime testimonianze nazionali di questo nome le troviamo in un poemetto di Viviani del 1824 e nel Vocabolario domestico (1959) del Carena.

**Sinonimi**: Vermicelli, Fidelini, Maccheroni

**Area di diffusione**: generica, ma nascono nel Sud Italia diventando ben presto il formato nazionale (e internazionale) per eccellenza.

**PENNE**

In questo caso esiste una data dii nascita precisa, l’11 marzo 1865, quando Giovanni Battista Capurro, pastaio di San Martino d’Albano, vicino Genova, riesce a brevettare una macchina in grado di tagliare diagonalmente la pasta senza frantumarla. Fino a quel momento l’operazione era svolta a mano, con le forbici, lasciando un segno irregolare e frastagliato sul prodotto finale.

Il formato voleva imitare i pennini in acciaio delle stilografiche. Altra curiosità: nelle sue prime versioni questa pasta era colorata, alla maniera medievale, con lo zafferano.

Si diffonde nell’appennino ligure, diventando uno dei formati preferiti per i pasti legati alla fienagione nei campi. Nel meridione si diffonde in un formato più lungo (la candela) molto utilizzato per le cene della sera di Natale. In Sicilia, con il nome di maltagliati, si condiscono con un sugo di carne, spezie e cipolle.

**Sinomimi**: Mostaccioli, Penne a candela, Natalini, Penne di ziti, Maltagliati e Attuppateddi (in Sicilia)

**Area di diffusione:** generica, ma nascono in Liguria

**RIGATONI**

Il termine omaggia l’invenzione della rigatura della pasta da parte dell’industria. Trovata geniale che permette a questo formato di trattenere i sughi e far apprezzare di più il connubio di pasta e condimento. I primi cultori di questo formato sono stati i meridionali, soprattutto i siciliani che utilizzano questo formato in un piatto tipico dell’agrigentino – il *taganu* – che per la tradizione si mangiava il sabato santo. Per esaltare la forma assunta dal pasticcio di pasta cotta nel coccio (il “*taganum*”, appunto), si rompeva il recipiente e si portava in tavola il tondeggiante contenuto. Qualcosa di simile si preparava, sempre nel coccio che veniva rotto, in Basilicata e a Roviano, nel Lazio. Molto vicino a questo formato di pasta quello dei sedani o sedanini, che infatti prendono il nome dal caratteristico aspetto scanalato delle coste di sedano.

**Sinonimi**: Bombardoni, Cannaroni rigati, Cannerozzi rigati, Maniche, Rigatoni romani, Rigatoncini, Trivelli, Tufoloni rigati, Scaffittuni (in Calabria).

**Area di diffusione:** Centro-sud Italia. Nascono in Sicilia e Basilicata

**FUSILLI**

Anche qui esiste una data di nascita precisa – il 1924 – del fusillo in versione industriale. Fino a quel momento la fattura manuale di questo formato, molto simile al bucatino o perciatello, aveva dato risultati non soddisfacenti per gli standard di qualità richiesti alla nascente industria, soprattutto dal mercato internazionale. Furono due emigranti italiani a New York, Guido e Aurelio Tanzi, a mettere a punto proprio nel 1924, la macchina giusta per produrli a regola d’arte: la fusilla. Il foro al centro veniva perfetto e così la spirale attorno. Anche in questo caso, come in quello degli spaghetti, gli esperti propendono per l’origine araba: i fusilli erano infatti originariamente chiamati busiata, un Sicilia, e busa, in Sardegna. Prendendo nome dalla canna (bus) con la quale gli arabi realizzavano questa pasta. Utilizzando sempre la tecnica del ferretto (o della canna) nel Quattrocento vengono definiti strangolapreti in molte aree del sud Italia, dove finisce per radicarsi maggiormente. In Abruzzo li chiamano zufolitti (per la somiglianza con il piffero, detto zufolo), fischietti nel pugliese e lombrichelli nel foggiano.

In Sicilia sposano il pesto alla trapanese, nel Lazio si condiscono tradizionalmente con un sugo di carne d’agnello, mentre in Basilicata si mangiano, condito con ragù, cacioricotta e un pizzico di rafano) soprattutto a Carnevale. In questa regione un lungo fusillo veniva anche adottato per stabilire il sesso del bambino: se, gettato nell’acqua bollente, rimaneva a galla dritto, voleva dire che sarebbe stato un maschio. Se si rovesciava di lato, allora si sarebbe trattato di una femmina. Il termine fusillo è invece di origine napoletana: in quella regione, infatti, si preparava con un ferro a sezione quadra – realizzato dal fabbro – simile al fuso delle filatrici. Più avanti venne utilizzato anche il ferro da calza come anche i ferri degli ombrelli dismessi.

**Sinonimi**: Fusi ad alette, Fusilloni, Gemelli, Riccioli, Spirali e Tortiglioni

**Area di diffusione:** generica, ma il maggior gradimento si registra nel centro sud e in Sardegna.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

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

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

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