



“M’hai provocato E io me te magno” Spaghetti, sì. Ma da guardare

A Casa Artusi di Forlimpopoli una grande mostra sulle origini del piatto con i disegni di Luciano Ragozzino ispirati al libro di Massimo Montanari

di **Sabrina Camonchia**

È quasi un peccato non potersi fare una forchettata di spaghetti: guardare ma non mangiare. Mentre ovunque oggi si celebra la giornata mondiale dell'alimentazione, a Casa Artusi, tempio della storia gastronomica a Forlimpopoli, intitolato al sommo Pellegrino Artusi che qui è nato negli anni venti dell'Ottocento, inaugura alle 17 la mostra “Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro”. Alle pareti una ventina di acquarelli che rappresentano il nostro piatto più amato e più riconosciuto all'estero: l'Italia avvolta in un tripudio di spaghetti rossi, la Statua della libertà che invece della fiaccola impugna una forchetta ricca di pasta e ancora Dante Alighieri che banchetta coi vermicelli, Pulcinella che con una mano porta alla bocca gli spaghetti e con l'altra li arrotola con la forchetta, le nozze tra il pomodoro e il peperoncino arrivati dall'America. I disegni sono di Luciano Ragozzino, che ha messo su tela il libro di Massimo Montanari, docente dell'Alma Mater e studioso di Storia dell'alimentazione che ha fatto della divulgazione gastronomica un vero e proprio pallino. Alla base della mostra c'è il suo “Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro” uscito nel 2019 appena prima

dell'esplosione della pandemia. Sono sue le lunghe didascalie che accompagnano le immagini allestite negli spazi di Casa Artusi.

Racconta il curatore della mo-

stra, il libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig: «Chiuso in casa, mi sono imbattuto in una recensione del saggio del professore che poi ho letteralmente divorato. Il libro mi ha aperto un mondo consentendomi un viaggio non solo gastro-

nomico attraverso la ricostruzione delle origini di questo piatto attraverso i secoli». Come conferma lo stesso Montanari, dalla lettura salta fuori che gli spaghetti al pomodoro, a dispetto del loro carattere identitario da tutti riconosciuto, so-

no per eccellenza un piatto anti sovrano, stratificatosi nel corso dei secoli ed esposto alle contaminazioni delle culture culinarie di tanti paesi: «È un libro politico, è vero. Mi sono divertito a smontare la ricetta pezzo per pezzo e ho studiato

come gli ingredienti si tengono assieme in tempi e luoghi diversi. Quello che noi consideriamo con orgoglio piatto della tradizione italiana in realtà è il risultato finale di un percorso storico che parte da lontanissimo». Con un viaggio che comincia dalla Mesopotamia, passan-





do per greci, arabi e latini, si arriva «alla Sicilia dei mangiamaccheroni che passa il testimone a Napoli, le mani e la forchetta, la scoperta del pomodoro in Messico e il pomodoro in salsa spagnola, il peperoncino, il burro e l'olio d'oliva, l'aglio e la cipolla, il basilico», precisa Tomasetig. Sulle parole di Montanari si è innestata poi la fantasia di Ragozzino che con ironia racconta attraverso immagini colorate l'evoluzione storica del piatto. Fra le più divertenti c'è quella che mostra gli spaghetti di Marco Polo: un pacco di pasta con la scritta Il Milione per smentire una fake news in voga da tempo secondo la quale il viaggiatore al ritorno dalla Cina avrebbe fatto conoscere in Italia la pasta. Notizia non vera, scrive nella didascalia Montanari, perché «assente da tutti i manoscritti del Milione».

La mostra, che rientra nel più ampio progetto "Lingua e Cucina italiane", viaggerà in versione digitale in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (22-28 novembre) grazie al Ministero degli Esteri: gli oltre 300 istituti italiani nel mondo potranno stampare le opere di Ragozzino per ricavarne una mostra. Fino al 22 novembre, ingresso libero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





◀ **L'immaginario tricolore**

Alberto Sordi nella celebre
scena degli spaghetti tratta
dal film "Un americano a
Roma", del 1954

