

"Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro": mostra in Casa Artusi

Di [Redazione MilanoEvents.it](#) - 18 Ottobre 2021



"Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro": la mostra allestita negli spazi di Casa Artusi, Chiesa dei Servi, a Forlimpopoli, dal 16 ottobre al 22 novembre 2021.

La mostra – ideata e curata dal libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig in collaborazione con Casa Artusi – è dedicata alla "Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro" ed è allestita negli spazi di Casa Artusi, Chiesa dei Servi, a Forlimpopoli, dal 16 ottobre al 22 novembre 2021.

La data dell'inaugurazione è altamente simbolica perché il 16 ottobre è la [Giornata mondiale dell'alimentazione](#), che coincide quest'anno con le celebrazioni per il 75° anniversario del trasferimento della sede della FAO (Food and Agriculture Organisation – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) da Washington a Roma (1951-2021).

In aggiunta, pochi giorni dopo, il 25 ottobre, è la Giornata mondiale della pasta, la regina dell'alimentazione italiana con gli spaghetti in testa.

L'insolita mostra nasce da un libro, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, un brillante saggio di Massimo Montanari, autorevole docente e storico dell'alimentazione, pubblicato da Laterza nel 2019.

La bravura dell'autore – come scrive il curatore nel testo introduttivo – sta nell'aver condensato in cento pagine colte e insieme piacevoli la lunga vicenda del piatto italiano per eccellenza.

Nei capitoletti in cui si snoda il racconto c'è tutto: la Mesopotamia, la cultura gastronomica greca e romana, gli arabi, la pasta fresca e quella secca, Marco Polo e la Cina (si spiega che non c'entrano con quella storia), la 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 "pepe d'India" o peperoncino, il burro e l'olio d'oliva, l'aglio e la cipolla, il basilico.

Non poteva mancare il ripetuto omaggio a Pellegrino Artusi, il primo ad inserire nel suo celebre ricettario ben dieci ricette per condire gli spaghetti, allora considerati una specialità napoletana e divenuti poi simbolo della cucina italiana.

Ma gli spaghetti raccontati da Massimo Montanari non sono "solo" gastronomia, si intrecciano alla storia, all'economia e alla società. E soprattutto ci insegnano ad allargare il nostro sguardo, a vedere il percorso di un piatto attraverso i secoli, a riconoscere i diversi apporti di altre culture, che solo alla fine di un lungo processo producono un'identità che naturalmente non era data in origine.

In esposizione vi sono sia gli acquerelli originali che quelli poi riprodotti sotto la sua supervisione in un formato più grande, adatto ad essere esposto, in solo otto esemplari numerati e firmati.

I visitatori hanno l'opportunità di apprezzare la sequenza delle immagini e di capirne il senso nelle articolate didascalie che le accompagnano, a cura dello stesso Massimo Montanari.

La mostra non poteva dimenticare nel settecentenario dantesco i vermicelli all'epoca di Dante e il tributo che Artusi rende al sommo poeta.

I puntuali testi di Monica Alba e Giovanna Frosini con ulteriori due tavole in tema di Luciano Ragozzino completano e chiudono l'esposizione, che – in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (22-28 novembre) – sarà proposta anche in versione digitale alle istituzioni e/o comunità italiane all'estero.

