

Libreria coop Ambasciatori

Bologna, **3 febbraio 2020**

ore 18:00
via Orefici 19

Presentazione del libro

di Alberto De Bernardi

IL PAESE DEI MACCHERONI .
Storia sociale della pasta

Donzelli, Roma dicembre 2019 (pp.262)

Con l'autore dialogano **Massimo Montanari** e **Guglielmo Pescatore**.
Introduce e coordina **Agnese Portincasa**.

C'erano una volta i maccheroni, trascurati e negletti dai cuochi e dalla gente comune. A un certo punto, accadde qualcosa: una serie di convergenze inaspettate creò le magiche condizioni che permisero, a questo cibo poco valorizzato, di mostrare appieno le sue enormi e squisite potenzialità. Fu così che i poveri maccheroni assursero agli altari della gloria, per essere celebrati sulle tavole italiane e del mondo intero. Ma come e potuto accadere tutto ciò? Quali sono stati gli incastri della storia e del destino, quali gli orchi e quali invece le fate che hanno sancito il trionfo della pasta? Il volume – arricchito da un inserto a colori con immagini d'epoca – ci accompagna lungo questa storia affascinante. Tutto ebbe inizio quando quel semplice impasto di acqua e farina – uno dei composti più comuni dell'alimentazione fin dall'antichità – cominciò a svelare, nelle mani dei mastri pastai di Genova e Napoli, la ricchezza che racchiudeva, la straordinaria malleabilità, l'incredibile capacità di accompagnare i sughi e i condimenti più disparati, di zittire la fame e accendere il piacere; e tutto cambiò quando, fuori dall'ambito domestico e artigianale, i maccheroni si reinventarono come prodotto industriale urbano, imponendosi come «primo piatto» e come unico, autentico cibo nazionale, in grado di esportare l'italianità fuori dalla penisola. L'accurata ricerca di Alberto De Bernardi rivela curiosità e

aneddotti di questa vicenda e mette in luce le profonde dinamiche storiche, economiche e culturali di una trasformazione del gusto che è stata anche e soprattutto una trasformazione sociale. La storia della pasta è la storia di un cibo identitario, però aperto al mondo, che invita a «mangiare italiano», ma al contempo attrae e accetta i condimenti e i sughi dei popoli e delle terre con cui entra in contatto; un cibo dunque che parla al mondo, ma che anche porta il mondo in Italia.

Alberto De Bernardi è professore AM di Storia contemporanea all'Università di Bologna. Tra le sue pubblicazioni recenti ricordiamo: *Da mondiale a globale. Storia del XX secolo* (Bruno Mondadori, 2008); *Storia dell'Italia unita* (con L. Ganapini, Garzanti, 2010); *Un paese in bilico. L'Italia degli ultimi trent'anni* (Laterza, 2014). Per i tipi della Donzelli ha pubblicato *Fascismo e antifascismo. Storia, memoria e culture politiche* (2018).

