

Domus Comeliana  
Via Cardinal Pietro Maffi, 48  
PISA



Auditorium "G. Toniolo"  
Opera Primaziale Pisana  
Piazza dell'Arcivescovado  
PISA



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA CUCINA  
DELEGAZIONE DI PISA



ACCADEMIA  
DEI GEORGOFILII  
SEZIONE CENTRO OVEST



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA CUCINA  
DELEGAZIONE DI PISA



ACCADEMIA  
DEI GEORGOFILII  
SEZIONE CENTRO OVEST

Con il PATROCINIO di:



COMUNE DI PISA



COLDIRETTI  
PISA



Camera di Commercio  
Pisa



Confagricoltura

Con il CONTRIBUTO di:

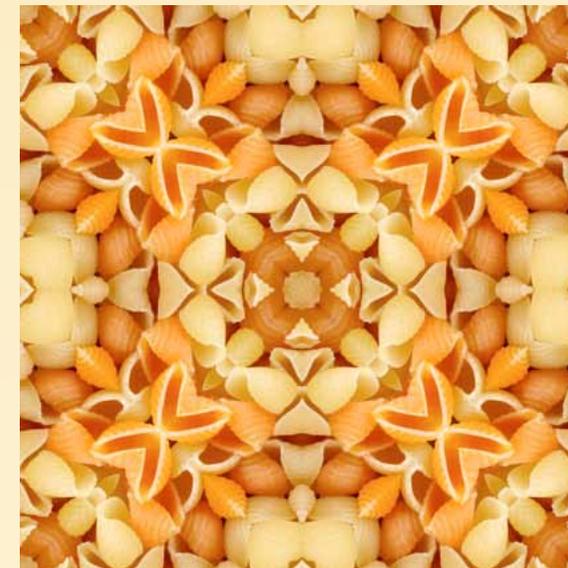


B.P. Laj

Con la COLLABORAZIONE di:



CONVEGNO



La pasta: ieri ed oggi

Sabato 26 novembre 2016  
ore 9,30

Auditorium "G. Toniolo"  
Opera Primaziale Pisana  
Piazza dell'Arcivescovado  
PISA

Le prime forme di alimentazione umana, consolidate con l'avvento dell'agricoltura circa 9.000 anni fa, furono poltiglie crude di semi, legumi e cereali, pestati grossolanamente; successivamente frantumati e macinati produssero una polvere, la farina, che mescolata ad acqua, dette luogo ad un impastò (dal greco *pástè*, letteralmente "farina mista a un liquido") atto ad essere cotto tra due pietre roventi o in forni primordiali. Progenitore della pasta, diffuso in svariate aree del continente eurasiatico, sviluppatosi in maniera parallela, indipendente e diversificata pertanto definibile un cibo dell'umanità. Le paste "fresche" si affermano nella civiltà persiana e, soprattutto, in quella greca e nel 5° secolo a.C. Aristofane descrive un tipo di pasta simile agli attuali ravioli.

Attrezzi di cucina per la produzione degli stessi si sono trovati in una tomba etrusca a Cerveteri.

I Romani, Orazio, Terenzio Varrone e poi Apicio, citano nelle loro opere le *lagane*, strisce di pasta cotte al forno con farciture a base di verdure.

Non abbiamo più notizie documentate della pasta fino all'anno mille quando gli Arabi riproposero nel Mediterraneo e in Sicilia l'uso della pasta in una nuova versione "secca" a più lunga conservazione, ottenuta evaporando l'acqua al termine della preparazione.

Le pianure siciliane producevano grandi quantità di grano e di cereali, i numerosi mulini presenti consentivano una produzione abbondante da distribuire nel Mediterraneo, sia musulmano che cristiano. In particolare i mercanti liguri diffusero la pasta in tutta Italia ed i trattati gastronomici del Trecento e Quattrocento parlano di ricette di *tria* (pasta) come "genovesi. Ai primi del '300 la pasta secca era ormai diffusa in tutta l'Italia del centro-nord, come attesta un documento del 1284, conservato all'Archivio di stato di Pisa, nel quale si dà notizia della vendita di "vermicelli".

Nel Medioevo furono definite per la pasta varie forme, anche forate o ripiene, ed iniziò la consuetudine di bollire la pasta nell'acqua, nel brodo e talvolta nel latte; il costo elevato però frenava il consumo tra le classi povere

Nella prima metà del Seicento si insediarono nell'area napoletana numerosi pastifici e quando gli Spagnoli introdussero i pomodori dal Nuovo Mondo scoppì l'amore "quasi" a prima vista tra pomodori e pasta che divennero il piatto base per le popolazioni di umili condizioni per il costo nel frattempo diminuito. L'area napoletana superò rapidamente, per produzione e consumi, quella siciliana.

La modifica "napoletana" della forchetta nella struttura a 4 rebbi sostituì le mani nel portare il cibo alla bocca, "sdoganando" l'uso della pasta negli ambienti nobiliari

Negli anni successivi la tecnologia ha costantemente migliorato la produzione della pasta, restando la tradizione pastaia solidamente italiana. Restiamo i maggiori consumatori di pasta, ed il paradigma alimentare della Cucina Borghese Italiana (anno di nascita convenzionale: 1861), sancito dal prof. Artusi, prevedeva sempre il "primo", pasta o riso, portata che non compare in nessun'altro modello gastronomico, e che identifica tuttora la Cucina Italiana in tutto il mondo.

I profondi cambiamenti che oggi interessano il concetto di famiglia e l'importanza delle tradizioni trasformano le regole dell'alimentazione. Si affermano le paste preparate, precotte, surgelate anche in monoporzioni e nuovi luoghi del mangiare.

*Franco Milli*

## PROGRAMMA

**Ore 09,30 Inizio registrazioni**

**Ore 10,00 Inizio lavori**

### SALUTI DI APERTURA

*Prof. Filiberto Loreti*

Presidente della Sezione Centro Ovest

Accademia dei Georgofili

*Ing. Franco Milli*

Delegato di Pisa

Coordinatore Territoriale Toscana Area Ovest

*Cav. R. Ariani*

Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina

*Autorità partecipanti*

### INTRODUCE E MODERA

*Prof. Enrico Bonari*

Scuola Superiore Sant'Anna - Pisa

Accademico e Georgofilo

### • Produzione e consumo di pasta nella Toscana tardo medievale

*Dott.ssa Laura Galoppini*

Dipartimento di Civiltà e forme del sapere

Università di Pisa

### • Le principali trasformazioni coinvolte nella produzione della pasta

*Prof. Gianpaolo Andrich*

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali

Università di Pisa

### • Il ruolo nutraceutico dei cereali

*Prof. Vincenzo Lionetti MD, PhD*

Scuola Superiore Sant'Anna - Pisa

### COFFEE BREAK

### • Aspetti tecnologici della pasta surgelata

*Ing. Roberto Nardi*

General Manager RO.NA s.a.s,

Food technology Consulting

### • In cucina: punto e pasta

*Dott. Alfredo Pelle*

Presidente Centro Studi "F. Marengi"

Accademia Italiana della Cucina

Accademico, Giornalista e Gastronomo

### • La pasta come ingrediente in cucina

*Chef Luca Landi*

Soft Living Places-Gran Hotel Plaza e de Russie, Viareggio

### INTERVENTI PROGRAMMATI

*Sig. Giuseppe Bertoli*

Pastificio Bertoli

*Cav. Dino Martelli*

Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli

*Sig. Antonio Morelli*

Antico Pastificio Morelli

*Sig. Antonio Schena*

Consorzio Toscana Sapori

### DIBATTITO

### CONCLUSIONI

*Dott. Paolo Petroni*

Presidente Accademia Italiana della Cucina

### CHIUSURA DEI LAVORI