

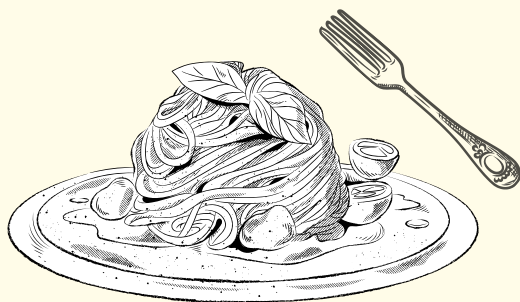


# World Pasta Day 2022

Dagli antichi Greci fino ai giorni nostri, breve excursus di un alimento che ha fatto innamorare proprio tutti: la pasta!



È storicamente provato che la pasta ha origini molto antiche. Sembra che il primo a parlarne sia stato il commediografo Aristofane nel V secolo A.C. e tracce dell'uso della pasta come alimento si ritrovano qualche secolo più tardi tra gli Etruschi prima e i Romani poi (molti sono gli autori che nei loro scritti parlano delle "lagane", cioè strisce di pasta fresca più o meno larghe spesso condite e consumate con verdure).



Se nel Medioevo, nell'area del Mediterraneo, l'uso della pasta sembra scomparire, essa fu riportata in auge in Europa dalla popolazione araba e da Marco Polo, a seguito di una delle sue spedizioni in Cina nell'impero del Gran Khan. È proprio da questo momento che riprese l'ascesa della pasta, in particolar modo in Italia, diffondendosi nel corso del XVII secolo tra le classi più povere della società grazie all'invenzione di strumenti da lavoro come la gramola e il torchio meccanico, che contribuirono ad aumentare la produzione e di conseguenza a farne calare il prezzo di acquisto.



Sono proprio questi gli anni in cui sorsero numerosi pastifici nell'area napoletana, dove il clima permetteva un'abbondante produzione di pasta secca (fino a quel momento, infatti, veniva consumata perlopiù fresca) tradizionalmente essiccata al sole, su appositi stendini e telai. Un rituale lento e a temperatura naturale, che garantiva un prodotto buono, sano, di qualità elevata e capace di conservarsi nel tempo. E, contemporaneamente a questa affermazione, comincia ad essere sempre più apprezzato un grande piatto che diverrà il simbolo della cucina italiana: la pasta al pomodoro!

Giunto dal Nuovo Mondo, il pomodoro fu visto per molti anni come un frutto velenoso, ma una volta superati i timori iniziali si abbinò quasi naturalmente alla pasta, diventando il piatto base della popolazione di umili condizioni. Nelle sale da pranzo della classe nobile, infatti, la pasta al pomodoro (e più in generale la pasta) arrivò solo qualche decennio più tardi, quando fu inventato uno strumento essenziale per consumarla, cioè la forchetta a quattro rebbi.

Il successo di questo piatto fu così grande che presto, dalla corte partenopea, la moda si diffuse nel resto d'Italia e poi anche fuori dai confini nazionali.





Oggi la pasta è uno degli alimenti più apprezzati e consumati nel mondo, oltre ad essere un ottimo alleato per una dieta sana ed equilibrata. Condita con salse ed ingredienti tra i più disparati, si stima, secondo i dati di Unione Italiana Food, che ogni giorno ne vengono cucinate circa 75 milioni di porzioni nel mondo.



La storia di Ricciarelli è legata da sempre a questo piatto: la nostra azienda nasce infatti come compagnia specializzata nella produzione di trafilè per pasta, salvo poi convertirsi alla metà del secolo scorso al mercato del confezionamento automatico, affiancando così i pastifici di Europa prima e di tutto il mondo poi, fornendo soluzioni in grado di garantire affidabilità e innovazione.

Per questo motivo oggi celebriamo la giornata dedicata a questo alimento così come facciamo per tutto il resto dell'anno nel modo che riteniamo migliore: progettando e costruendo sistemi capaci di realizzare confezioni che assicurino qualità e sicurezza dal produttore fino alla tavola dei consumatori.

*(fonti Treccani)*