

## La pasta come cultura di un territorio



Una terra può essere raccontata attraverso il cibo? A quanto pare sì. È quello che hanno fatto [Antonio Saba](#) e Gilberto Arru con il libro «

### **Sardegna. Le paste della tradizione**

» (con la prefazione di Fiammetta Fadda, Mondadori). Un intenso viaggio in Sardegna attraverso le immagini delle innumerevoli forme che la pasta assume in questa isola.

Le ricette tradizionali di *culurgionis*, *caombasa*, *crogoristas*, *lorighittas*, *malloreddus* e le immagini delle donne che li preparano – e che continuano a tramandare i segreti della loro preparazione di generazione in generazione – raccontano i territori dell'isola: Barbagia, Campidano, Gallura, Masullas, Ogliastra.

Ogni capitolo è dedicato a un'area e a un formato di pasta, per il quale sono raccontate le ricette tradizionali, ma anche le nuove interpretazioni degli chef odierni.

Sarebbe bello realizzare un volume illustrato come questo sul rapporto fra la Campania e la **pasta secca**

, un'unione inscindibile che travalica il confine della gastronomia e diventa parte integrante della storia e della cultura della gente di questa regione. Le

[immagini di Gragnano](#)

(e degli altri centri campani di produzione della pasta) e le storie dei nomi dei tantissimi formati tipici della Campania riescono a esprimere con grande forza questa relazione.