

## Gragnano: la passione per i formati lisci



“Per me la pasta è liscia” diceva Gennaro Esposito [un mese fa a Identit&agrave; Golose](#) , lasciando sorpresa più di una persona. Come mai questo amore per la pasta liscia? E la diffusissima pasta rigata dove la mettiamo?

C'è una ragione ben precisa se un campano Doc come Gennaro Esposito e i napoletani in genere esprimono un'incondizionata passione per i formati lisci.

Per spiegarvela ci siamo fatti raccontare un po' di storia della pasta da Giuseppe Di Martino.

«Storicamente a Napoli, e per ciò che mi riguarda a Gragnano, *la pasta rigata veniva prodotta solo per i mercati del Nord* . Era

venduta dai Gragnanesi in genere sul mercato di Roma e chiamata per questo “uso Roma”, da cui i famosi rigatoni romani, ottimi con la pajata.

Al Nord la pasta rigata si era sviluppata per sopperire a due mancanze. Prima di tutto, l'assenza di semole di forza (con alto glutine), visto che la produzione di grano duro (triticum durum) era concentrata al Sud, in zone secche e abbastanza calde, dove da sempre questa varietà dà il meglio (anche all'estero, vedi l'esempio del grano duro del deserto dell'Arizona). In secondo luogo, per la mancanza di un microclima prevedibile e stabile, adatto alla prosciugazione della pasta. Nelle nostre zone (Napoli o in generale le coste italiane del Sud) il clima temperato secco e abbastanza prevedibile permetteva, infatti, di prosciugare all'esterno grandi quantità di pasta, con un conseguente basso rischio commerciale. A Gragnano alle ore 12 (alle 13 ora legale) arrivava naturalmente e puntualmente (e arriva ancora oggi) la brezza che dal mare si incanala nella nostra valle salendo sui monti Lattari, portando con sé una percentuale di umidità che permetteva la produzione di pasta per 12 mesi all'anno, con risultato finale di qualità costante, [uno dei segreti del successo di Gragnano](#) .

*Il rigo, a quei tempi, serviva come vero pilastro per reggere la forma e la cottura a chi mancava di questi requisiti, aiutando laddove c'erano defaillance tecniche di prodotto. Tecnicamente, infatti, il rigo è un'asperità, formata in sezione da una gola e da una valle* . La differenza di spessore si tramuta in una differenza nei tempi di cottura e in un aumento di superficie di contatto con l'acqua che determina quindi la sensazione di una pasta al dente anche quando è

per metà sovracotta. Tutto questo fa della pasta rigata una pasta "imperfetta", che a degli ortodossi come i Gragnanesi dà fastidio.

In più, tutta la pasta rigata è pasta corta, e la pasta corta è figlia della lunga. I primi formati di pasta creati erano tutti formati lunghi - a volte bucati (come candele, zite, zitoni ecc.), a volte no - che venivano spezzati a mano prima di cucinarli, in genere dalle signorine (quelle un po' in avanti con gli anni che, non essendo sposate e non necessitando più di andare la domenica a messa per cercare marito, erano "zitelle" da cui il nome... esiste anche un'altra versione della storia, ma io credo di più a questa) e dai bambini, i quali a volte non spezzavano regolarmente le Zite, da cui il nome maltagliati, le odierne penne. Non a caso il pugno dei bambini è anche la misura media di un formato di pasta corta (6-7 cm). La pasta corta rigata è quindi un'invenzione abbastanza moderna. A casa mia, da sempre, si mangia solo pasta liscia. *Per tradizione, la pasta rigata si usa per le preparazioni al forno, in cui la pasta viene cotta dal sugo e l'amido in uscita dal rigo contribuisce a legare il tutto. È ammessa in genere in sughi molto liquidi quando li si vuole addensare*

».

Ma questa è l'ortodossia Gragnanese, voi siete liberissimi di utilizzare la pasta rigata (e io devo ammettere che non sono così intransigente ;-)) . Il Pastificio dei Campi ne produce alcune [versioni](#)

davvero buonissime, come i

[bombardoni](#)

, i

[millerighe](#)

, la

[calamarata orientale](#)

, i

[conchiglioni](#)

... A voi la scelta!