

## GUERCINO E I CAPPELLETTI, IL BAROCCO DI NOTO E LE IMPANATE SICILIANE: QUANDO LA PASTA IMITA L'ARTE

### A PASTA TREND IL CIBO SPIEGATO CON LA PITTURA E L'ARCHITETTURA

La pasta? Un'opera d'arte. E' non è solo un modo di dire: i tanti formati di pasta italiani sono la traduzione culinaria dell'immaginario artistico dei territori che li producono e consumano, delle sue opere più importanti. “Guardate Bologna, col colle dell'Osservanza, la chiesa di San Luca: il suo carattere è la rotondità”, spiega Egeria Di Nallo, docente di Sociologia all'università di Bologna, durante uno degli eventi culturali di Pasta Trend, la fiera della pasta in corso a Bologna: “Anche i portici si snodano secondo linee rotonde”. E questo, in tavola, rimanda , ad esempio, “al modo in cui vengono presentate le tagliatelle sul piatto, a nido”. Per non dire del tortellino e della leggenda che lo vuole nato ad imitazione dell'ombelico di Venere: “Una certa bellezza opima caratteristica della città, come quella delle donne dipinte dal Carocci, si esprime anche con le forme del tortellino”, aggiunge la sociologa. Oppure i cappelletti di zucca del ferrarese, “in sintonia formale con le bagnanti del Guercino”.

Lasciando l'Emilia Romagna per la Sicilia, prosegue Di Nallo, il barocco di Noto, “pieno di mostri con le gote gonfie da cui può uscire qualunque cosa, rimanda alle impanate, la pasta imbottita di così tanti tipi di ripieno”. Insomma, conclude Di Nallo, “esiste un rapporto forte fra i cibi più importanti di un territorio - e la pasta è uno di questi - e le sue forme artistiche”.