

Macaroane și macaronari

În limba română termenul de “*macaronar*” a ajuns să oficializeze definiția unui popor, italienii sunt, în imaginarul colectiv, “*macaronari*”. În urmă cu ceva ani, termenul era utilizat adesea în sens peiorativ. Același fenomen s-a înregistrat și în Franța, spre exemplu, unde, cu termenul de “*Les Macaronis*”, utilizat în mod depreciativ, erau numiți emigranții italieni. Termenul de “*macaronar*” e utilizat mai mult în afara Italiei, unde cuvântul pasta vine înlocuit cu macaroane, care definește toate tipurile de paste, indiferent de formă sau mărime. În Italia, însă, termenul de *maccheroni* se utilizează mai rar și asta pentru că au intrat în limbajul comun termeni ca *rigatoni*, *sedani*, *lumaconi*, *tortiglioni*, *tagliatelle*, *spaghetti*. În ceea ce privește originea macaroanelor există tot atât de multe teorii cât de variate sunt tipurile de paste. Potrivit legendei, Marco Polo a adus în Italia pasta, în 1292, la întoarcerea sa din China. Firește că italienii nu au putut accepta ideea că tocmai pasta, mândria lor națională, să aibă origini asiatice. Așa că specialiștii s-au pus pe treabă și au descoperit, într-un act notarial din 1279, încheiat la Genova, o listă a lucrurilor inventariate, printre care există și una “*bariscella plena de macaoni*”, adică un coș plin de pastă. Este pentru prima oară când se vorbește într-un document despre pasta uscată, și asta cu 13 ani înainte ca Marco Polo să se întoarcă din Asia. Sigur că nu se poate vorbi de inventarea pastei, mai ales când este vorba de niște ingrediente atât de simple și primare, ca grâul și apa. Așadar, s-a acceptat teoria potrivit căreia producerea și consumul de pastă sunt doar consecințe naturale ale evoluției unui popor. Producția de pastă la nivel industrial a început în jurul anului 1700, la Napoli. În prezent, Italia este cel mai mare producător și consumator de pastă din lume, urmată de Statele Unite, Brazilia și Rusia. În medie, un italian consumă circa 28 de kg de pastă pe an.