



I primi spaghetti: chi li ha cucinati?

I primi spaghetti erano chiamati “vermicelli”, e da secoli si discute se siano stati inventati dai cinesi o dai siciliani: oggi si ritiene che si siano diffusi indipendentemente, in entrambe le aree geografiche. Quello che invece è certo è che a portare in Sicilia l'usanza di cucinare pasta secca sono stati gli Arabi. Una delle prime testimonianze scritte sui vermicelli secchi commestibili risale infatti a una sorta di “guida turistica” arabo-siciliana del 1154. Prima di allora c'era la tradizione, tutta romana, di mangiare pasta fresca, come la *lagana*, una specie di grande lasagna: una sfoglia di farina di grano impastata con lattuga, aromatizzata con spezie e frita nell'olio di oliva. Il termine “spaghetto”, invece, è più recente: si è diffuso in America nell'800 insieme all'abitudine di mangiare la pasta: l'espressione “little worms” (“piccoli vermi”, traduzione di “vermicelli”) non era molto invitante. Nacque così l'idea dello “spago mangiabile”.