



Arriva la prima â??Piccola enciclopedia della pastaâ?? firmata Bignami e Barilla

Descrizione

(Adnkronos) â?? Dalle prime tracce della pasta nellâ??antichit  alla rivoluzione industriale, dal chicco di grano alla semola, dallâ??essiccazione alla forma che arriva nel piatto: a pochi giorni dal World Pasta Day (25 ottobre), arriva la â??Piccola enciclopedia della pastaâ??, la nuova iniziativa editoriale di Edizioni Bignami realizzata con il supporto di Barilla, che per la prima volta porta il mondo della pasta allâ??interno dello storico formato divulgativo del Bignami. Il progetto rappresenta anche una novit  per il catalogo editoriale Bignami: secondo quanto previsto dal progetto, si tratta del primo compendio dellâ??editore interamente dedicato alla pasta e, pi  in generale, del primo volume dedicato al mondo del cibo. Unâ??opera pensata per condensare in un formato agile e dal carattere vintage una materia che attraversa storia, cultura, tecnologia, scienza e quotidianit  italiana. Scritto dalla giornalista parmigiana Emanuela Vibi, il volume si apre con uno sguardo alla ricca storia della pasta: un viaggio attraverso pi  di settemila anni dalle prime lavorazioni del grano alla nascita della pasta secca, dalla diffusione nel Mediterraneo alla trasformazione della produzione in unâ??industria moderna. Il racconto ricostruisce anche alcune delle tappe che hanno segnato lâ??evoluzione del prodotto, come lâ??introduzione dellâ??essiccazione artificiale e la progressiva meccanizzazione dei processi produttivi.

La seconda sezione del volume   dedicata alla scienza della pasta, con approfondimenti sulle materie prime, sulla struttura del chicco di grano, sulla macinazione e sulle caratteristiche che rendono il grano duro particolarmente adatto alla produzione della pasta secca. Il libro entra poi nel dettaglio delle diverse fasi produttive, dallâ??impasto alla formatura fino allâ??essiccazione, raccontando come tecnologia e conoscenza della materia abbiano trasformato nel tempo il modo di produrre la pasta. Il percorso prosegue oltre la dimensione produttiva per raccontare la pasta come fenomeno culturale e parte dellâ??immaginario italiano: dalla pubblicit  alla letteratura, dal cinema ai fumetti, anche grazie alle immagini e ai documenti conservati nellâ??Archivio Storico Barilla e presso il Museo della Pasta di Giarola di Collecchio. A completare lâ??opera sono 100 schede dedicate ad altrettanti formati di pasta, con caratteristiche e informazioni tecniche: un repertorio che trasforma la variet  delle forme in una vera e propria guida alla conoscenza della pasta italiana. La â??Piccola enciclopedia della pastaâ??   pubblicata da Edizioni Bignami, con testi di Emanuela Vibi e progetto grafico di Lucia Strada. Il volume sar  distribuito da Messaggerie Libri e disponibile presso tutte le librerie indipendenti del circuito, nelle principali catene librarie e negli store online, dal 6 novembre al prezzo di copertina di 12 euro.

Nato nel 1987 per volontà di Pietro Barilla, l'Archivio Storico Barilla raccoglie, conserva e valorizza la documentazione relativa alla storia dell'azienda e dei suoi marchi: un patrimonio che comprende manoscritti, materiali pubblicitari, fotografie, filmati, oggetti e strumenti legati alla produzione. Attraverso il portale www.archiviostoricobarilla.com, una parte significativa di questa memoria è accessibile a tutti, grazie al lavoro di catalogazione e digitalizzazione svolto a Parma. L'Archivio promuove inoltre la ricerca e la diffusione della storia dell'impresa, contribuendo a raccontare, attraverso la vicenda di Barilla, le trasformazioni della società e della cultura alimentare italiana. Un'importanza culturale riconosciuta anche dal Ministero della Cultura, che ha dichiarato l'Archivio storico Barilla sito di notevole interesse storico perché racconta l'evoluzione del costume italiano.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 22, 2026

Autore

redazione

default watermark