

PASTA × 麺 (men)

Mille anni a tavola — letti dal Giappone di oggi

Shinjuku, Tokyo — 10 febbraio 2026 · Dialogo pubblico (trasmesso in streaming)

Una ciotola di noodle registra la pressione più rapidamente della maggior parte degli oggetti culturali. Il tempo e il calore ne spostano la struttura; il tempo di riposo decide che cosa diventa al morso. La superficie può restare familiare mentre la consistenza è già cambiata, e quello scarto fra apparenza e struttura rende pasta e 麺 una lente rigorosa per il cambiamento culturale.

Il 10 febbraio 2026, Billionaire Inc. a Shinjuku ha ospitato un dialogo pubblico intitolato “PASTA × 麺: 1000 Years of Food History and the Future—What We Eat Today.” Lo chef e personaggio televisivo Francesco Bellissimo e lo storico della scienza Daniele Macuglia (Assistant Professor, Peking University; PhD, University of Chicago) hanno trattato pasta e noodle come evidenza. Chiunque può immaginarli, eppure i dettagli ripagano un’attenzione ravvicinata; gli standard si rivelano, e si rivelano anche i momenti in cui cedono.

Bellissimo ha parlato dal Giappone di oggi. Gli aumenti di prezzo, sosteneva, riscrivono prima le abitudini; cambiano i tempi e il mangiare da soli cresce in silenzio. Ha indicato il konbini (il minimarket aperto a lungo) come infrastruttura alimentare sotto gli occhi di tutti: logistica e igiene si incontrano con scelte di progettazione che rendono la velocità normale. L’IA è entrata nella discussione a livello domestico. Le istruzioni arrivano facilmente; la responsabilità resta umana, e il pasto comincia ancora con una domanda — per chi è, e che tipo di giornata è chiamato a tenere insieme?

Macuglia ha mantenuto il quadro comparativo calmo ed esatto. Ha trattato “pasta” e “麺” come insiemi di tecniche che diventano pubblici quando sono insegnabili oltre una singola cucina e

riconoscibili in tutta una città. Quel passaggio lascia tracce su cui gli storici possono lavorare. L'essiccazione contava perché rendeva ordinario lo stoccaggio e permetteva alle merci di viaggiare; seguì il commercio e la burocrazia cominciò a contare le merci. Contare segna la nascita di un sistema.

Un filo storico ha ancorato il dialogo. Le fonti mediterranee conservano termini antichi legati a impasti arrotolati o stesi in sfoglia; i significati slittano attraverso i secoli, e la lettura più sicura resta sulle famiglie di pratiche. Un ancoraggio medievale più solido venne dalla geografia di al-Idrisi (1154), spesso citata per la descrizione di itriyya essiccata prodotta vicino a Trabia, in Sicilia, per il commercio. Dopo quella fase, i documenti commerciali e fiscali trattarono questi alimenti come merci inventariabili; la tecnica era entrata nello scambio organizzato.

Nell'Asia orientale continentale l'evidenza assume una forma diversa. La scrittura agronomica e tecnica stabilizza un vocabolario attorno ai cibi a base di cereali e alle tecniche della pasta in fili (麵), e il *Qimin Yaoshu* del VI secolo è spesso citato come un punto di riferimento in questo

ambito. L'archeologia aggiunge un altro tipo di riscontro. I resti simili a noodle di Lajia, riportati in *Nature* (2005) e identificati come a base di miglio, suscitano ancora dibattito, e il dibattito mantiene l'attenzione su metodo e materiale. Il quadro giapponese mostra un adattamento dentro la vita quotidiana. La cultura urbana dell'Edo consolidò la soba come pratica pubblica con aspettative condivise; *Soba Zensho* (1751) costituisce un primo tentativo di fissare quella pratica in una forma insegnabile. Nella città moderna, il ramen divenne un altro capitolo di costruzione di standard nel tessuto della città, plasmato dalla pratica dei negozi e da ciò che i clienti arrivarono ad aspettarsi in una città che corre.

Due scrittori servirono da lenti di precisione, usate con parsimonia e tenute vicine al problema della qualità. Primo Levi, scrittore con formazione da chimico, offrì un modello di attenzione al rapporto fra processo e risultato. Le sue pagine mostrano la materia come archivio: registra ogni scorciatoia, anche quando la superficie sembra a posto. Nella lavorazione dei noodle, il tempo di riposo può cambiare la struttura interna mentre l'aspetto tiene, e una bollitura affrettata può appiattire il nucleo. Kawabata Yasunari ha portato un senso del limite, la linea oltre la quale si perde l'equilibrio. La sua estetica allena l'attenzione sulla misura e su ciò che resta intatto; le cucine sotto pressione dei costi sentono quella linea più nettamente, e i consumi energetici e la riduzione degli sprechi la spostano di nuovo.

L'evento è rimasto un dialogo, e la sala lo ha ascoltato come tale. Lo scambio si è mosso da una

cerniera tecnica — tempo di riposo, ritmo di bollitura — alla pressione che rivelava: che cosa resta insegnabile quando il tempo si restringe, e dove la qualità cede per prima. Sulla pagina o in video, il materiale arrivava già confezionato; ogni turno lasciava sul tavolo un esempio concreto, e una conseguenza che funzionava con un lettore generalista.

Francesco Bellissimo — Chef, ricercatore culinario, personaggio televisivo; CEO, Billionaire Inc.

Daniele Macuglia — Storico della scienza; Assistant Professor, Peking University; PhD, University of Chicago