

Gli editoriali.

La storia della lasagna: un viaggio tra origini, tradizioni e curiosità

Scopri la storia della lasagna, un piatto iconico italiano. Dalle sue antiche origini al Lasagna Day, ecco tutte le curiosità su questa delizia nostrana.

La **lasagna** è uno dei piatti più rappresentativi della cucina italiana, amato per la sua ricchezza, la sua versatilità e il suo gusto inconfondibile. Dalla classica **lasagna alla bolognese** alle mille **varianti regionali**, questo piatto ha conquistato il mondo. Ma oltre a essere una delizia per il palato, la lasagna ha anche una lunga e affascinante storia che vale la pena conoscere.

Ogni anno, il **29 luglio**, si celebra il **Lasagna Day**, una giornata interamente dedicata a rendere omaggio a questa prelibatezza. Questa ricorrenza, nata negli Stati Uniti ma ormai diffusa anche altrove, è l'occasione perfetta per gustare una buona porzione di lasagna e per scoprire di più sulla sua storia, dalle sue antiche origini fino alla sua diffusione globale.

L'origine della lasagna

Quando si parla delle origini della lasagna, è importante distinguere tra il termine "lasagna" come formato di pasta e la lasagna come piatto completo, composto da strati di pasta, condimento e formaggio.



Le radici del termine "lasagna" risalgono all'antica Grecia. Il termine "**laganon**" indicava una sfoglia di pasta tagliata a strisce, probabilmente l'antenato della moderna lasagna. I Romani adottarono questa parola, trasformandola in "lasanum", che in latino significa "contenitore da cucina", probabilmente riferendosi al tegame usato per la cottura.

Già nel “De re coquinaria”, un celebre testo di cucina del I secolo d.C. attribuito ad Apicio, si trovano preparazioni a base di sottili strati di pasta alternati con salse e legumi, una primitiva forma di lasagna. Tuttavia, si trattava di piatti molto diversi da quelli attuali: non c’era, ad esempio, il pomodoro, arrivato in Europa solo dopo la scoperta dell’America.

Durante il Medioevo, specialmente in area emiliana e napoletana, la lasagna iniziò ad assumere forme più simili a quelle moderne, con strati di pasta alternati a formaggi, carne e spezie. Alcuni documenti del XIV secolo testimoniano la presenza di un piatto chiamato “**lasanis**” nel ricettario napoletano “Liber de Coquina”.

Chi ha inventato la lasagna?

Stabilire con esattezza chi ha inventato la lasagna è difficile, perché si tratta di una preparazione che si è evoluta nei secoli, attraverso contaminazioni culturali e regionali. Tuttavia, è certo che sia **l’Italia** ad aver dato alla lasagna la forma che conosciamo oggi.

Due città italiane si contendono la paternità della lasagna: **Napoli** e **Bologna**.

A **Napoli**, la lasagna è documentata fin dal Medioevo e divenne un piatto simbolo della cucina aristocratica nel Rinascimento. La **lasagna di Carnevale napoletana**, ricca di ricotta, uova e carne, è una delle versioni più antiche e celebrate.

A **Bologna**, invece, la lasagna si è affermata nel XIX secolo con l’introduzione della **sfoglia verde all’uovo** e del **ragù alla bolognese**, codificato ufficialmente dall’Accademia Italiana della Cucina nel 1982. La versione bolognese è quella che ha avuto la maggiore diffusione internazionale, tanto da essere oggi considerata la lasagna “classica” in tutto il mondo.

Storia delle lasagne alla bolognese

Parlare della **storia delle lasagne alla bolognese** significa raccontare la nascita di uno dei simboli culinari più amati d’Italia. Questa versione della lasagna si distingue per l’uso della **sfoglia verde**, ottenuta con l’aggiunta di spinaci all’impasto, e per il condimento a base di **ragù alla bolognese**, **besciamella** e **Parmigiano Reggiano**.

Il ragù bolognese, a base di carne di manzo macinata, sedano, carota, cipolla, vino rosso e pomodoro, è un capolavoro di lenta cottura e sapori equilibrati. La besciamella, introdotta in Italia dalla cucina francese nel XVII secolo, conferisce morbidezza e armonia al piatto.

Nel Novecento, le lasagne alla bolognese iniziarono a essere servite nelle trattorie e ristoranti emiliani, fino a diventare un piatto nazionale. La vera esplosione della popolarità arrivò però nel secondo dopoguerra, grazie alla crescita dell’industria alimentare, ai ricettari di massa e al turismo gastronomico.

Oggi, le lasagne alla bolognese sono uno dei piatti italiani più imitati all'estero, spesso con variazioni creative che vanno dall'aggiunta di funghi, formaggi diversi, fino alla versione vegetariana o vegana.

La lasagna oggi: un successo mondiale

La lasagna oggi non è solo un piatto tradizionale italiano, ma un'icona globale della cucina mediterranea. È presente nei ristoranti di ogni angolo del mondo e fa parte dei menu casalinghi di milioni di persone.

Negli Stati Uniti, per esempio, la lasagna è diventata un piatto tipico delle famiglie italo-americane, tanto da meritare una giornata celebrativa ufficiale: il **National Lasagna Day**, che cade ogni 29 luglio, come abbiamo anticipato.

In Sud America, è spesso arricchita con ingredienti locali come il mais o la carne di pollo. In Medio Oriente e in Asia, invece, è stata reinterpretata secondo gusti e spezie del posto. Le versioni vegetariane e vegane sono in costante aumento, a dimostrazione della versatilità del piatto.

Anche il mondo della ristorazione gourmet ha riscoperto la lasagna, proponendola in chiave moderna con impiattamenti raffinati, reinterpretazioni leggere o fusion. Un altro segreto del suo successo globale è l'adattabilità: esiste una lasagna per ogni gusto, per ogni stagione e per ogni occasione.

La **storia della lasagna**, dunque, è un lungo viaggio tra cultura, tradizione e innovazione. Dalle sue **origini** nell'antica Grecia e Roma, passando per le corti rinascimentali italiane, fino alla consacrazione internazionale, la lasagna ha attraversato i secoli diventando un piatto universale.

La **lasagna alla bolognese**, con la sua ricetta codificata e i suoi sapori intensi, rappresenta oggi l'essenza della lasagna italiana nel mondo. Ma ogni variante regionale o personale contribuisce a renderla unica.

Il **Lasagna Day** è davvero l'occasione perfetta per riscoprire questo capolavoro gastronomico: che sia servita fumante in inverno o gustata fredda d'estate, la lasagna resta un simbolo di convivialità, di tradizione e di amore per la buona cucina.