

# “Laganon” o “Làganum” ovvero “Lasagna”

Già gli antichi romani mangiavano le lasagne ma solo nel secolo scorso la tradizionale ricetta alla bolognese ha avuto un riconoscimento ufficiale. Oggi questo piatto elaborato quanto gustoso è disponibile già pronto grazie ad un mix di componenti quali tecnologia, tradizione, competenza delle aziende dedicate ai piatti ready-to-eat.

Il dizionario italiano indica con il termine lasagna quanto segue: pasta all'uovo tagliata in larghe strisce, cotta in genere al forno con besciamella, ragù o altro sugo. Singolare è invece il significato dei termini greco e latino: “Laganon” ovvero “tripode da cucina” in greco, “Làganum” ovvero “vaso contenitore” in latino.

Al di là della curiosa traduzione, il fatto certo è che sia gli antichi Greci con il termine “laganon”, sia i Romani con la parola “laganum” o al plurale “lagana” - che vuole proprio dire strisce di pasta sottile fatte con farina e acqua - mangiavano le lasagne, intese come pasta tagliata a quadrati grandi più o meno regolari. Dunque chi è convinto che le lasagne siano un piatto di relativa e recente creazione viene smentito dalla storia che ci racconta anche come venivano cucinate: erano cotte in acqua e sale in pentola, oppure sulla piastra, e condite con formaggi e legumi.

Ma i racconti che vedono una sorta di lasagna protagonista, ci riportano agli etruschi che si racconta preparassero e cucinassero lasagne di farro, un cereale simile al frumento ma da loro scelto per le sue caratteristiche di resistenza ben più elevate.

Le lagane romane, seppur non simili a quelle attuali, erano a base di farina, come è riportato nell'antico libro di ricette romane “De re coquinaria libri” scritto da Apicio che raccomandava di utilizzare “le duttili lagane per racchiudervi timballi e pasticci”. Apicio, infatti, riporta una ricetta a base di sfoglie sottili di pasta intervallate con carni nobili di vario tipo, che si avvicina alle lasagne al forno con il ragù.

Il poeta Orazio, amante della vita semplice e rustica, le amava molto e, in un'ode, recitava di preferire una scodella di porri, ceci e lagane consumate a casa sua piuttosto che frequentare le feste e i banchetti opulenti dell'imperatore Augusto.

Nel VI-VII secolo, nelle Etimologie di Isidoro di Siviglia, il termine *laganum* definisce un pane largo e sottile, cotto prima nell'acqua e poi fritto nell'olio. Dobbiamo arrivare alla letteratura gastronomica medioevale per vedere la lasagna, tagliata in nastri o losanghe, citata in diverse ricette molto simili a quella dei giorni nostri.

Nel XIV secolo, infatti, Francesco Zambrini scoprì per la prima volta che quelle strisce

di pasta potevano essere lasciate intatte ed addirittura si potevano creare degli strati da farcire con il formaggio, sacrificando i legumi.

## DAI ROMANI AI GIORNI NOSTRI

Non si sa esattamente come si sia giunti alla lasagna alla bolognese e da dove sia nata la ricetta di questo gustoso piatto: nemmeno il padre della cucina italiana Pellegrino Artusi, ne parla nel suo grande libro di cucina dove sono raccolte le ricette tradizionali italiane. Tuttavia la ricetta originale delle lasagne è considerata così importante che l'Accademia della Cucina l'ha depositata presso la Camera di Commercio di Bologna.

Un fatto è certo: nel corso del tempo, le lasagne sono diventate un piatto molto popolare ed amato ed hanno avuto una consacrazione ufficiale intorno agli anni '30 per merito di un certo Paolo Monelli. Certamente, nel secolo scorso le lasagne sono diventate per lungo tempo il piatto della domenica impegnando chi era addetto alla cucina di casa fin dal sabato, quando si iniziava a cuocere il ragù e la pasta fresca.

Negli anni la preparazione è diventata molto più rapida in linea con la ridotta quantità di tempo disponibile: si può scegliere di usare la pasta già pronta ed il ragù acquistato in vasetto, ma si può



anche optare per il piatto già realizzato, fresco ma anche surgelato, pronto da riscaldare in forno tradizionale o a microonde.

Le moderne tecnologie, l'attenzione alla scelta delle materie prime, la cura nella preparazione permettono di proporre a ristoranti, catering e bar piatti di lasagne che, oltre alla tradizionale ricetta alla bolognese, ampliano la scelta tra pesto, verdure, formaggi, pesce percorrendo idealmente il territorio gastronomico italiano dalla Liguria alla Campania, permettendo di assaporare le cucine regionali in luoghi diversi, non solo in Italia, ma anche all'estero.

Non sono poche, dunque, le industrie alimentari che hanno sviluppato ricette laboriose con l'obiettivo di fornire ai ristoratori dei piatti pronti realizzati come se fossero fatti dal cuoco nella cucina del suo ristorante.

E se non c'è più la nonna impegnata fin dalle prime ore del sabato in cucina per preparare le lasagne da gustare durante il pasto principale della domenica, è possibile ugualmente conservare un po' della tradizione affidandosi proprio ai piatti pronti di lasagne che molte aziende di gastronomia hanno inserito come ricetta *basic* nella loro produzione.

## BM Gastronomia Cottura veloce ed omogenea

Le nuove lasagne pronte BM Gastronomia sono preparate con ingredienti naturali che vengono selezionati in base alla loro ottima qualità, sono controllati e garantiti per offrire anche alla clientela più esigente la freschezza che contraddistingue tutti i prodotti dell'azienda.

Le lasagne sono confezionate in vaschette in alluminio bilaccato per uso alimentare chiuse in atmosfera protettiva con film barriera PE termo retratto. Poiché l'alluminio è un ottimo conduttore di calore, la nuova confezione impiegata dall'azienda di Torrile (Parma) permette

di ottenere nel forno tradizionale una cottura ottimale, veloce e omogenea e garantisce che non avvenga alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il peso di ogni confezione varia da 300 a 400 g e la *shelf life* è di 15 giorni.



## Buitoni Pronte da personalizzare

Le lasagne alla bolognese congelate Buitoni sono realizzate seguendo la ricetta del gusto tipicamente emiliano con pasta fresca all'uovo e un ragù ottenuto da carni di qualità selezionate.

Si tratta di un primo piatto pronto nutriente e ricco di sapori che l'azienda consiglia di rendere sempre più vicino ai gusti personali aggiungendo, prima d'infornare, caciocavallo o fontina grattugiati e fiocchetti di burro.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero. Nel congelatore a -18°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione; a -12°C per un mese; a -6°C per una settimana; nello scomparto del ghiaccio per tre giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

Per preparare le lasagne alla bolognese occorre togliere il sacchetto protettivo, mettere la vaschetta, ancora surgelata, sulla griglia del forno preriscaldato a 200 °C e lasciare in forno per 40 minuti.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto si riassumono in: valore energetico

155 kcal, 647 kJ - proteine 6,5 g, carboidrati 12,0 g, grassi 9,0 g.

Il prodotto è proposto in una confezione da 750 grammi e ha una *shelf life* di 18 mesi.

## LASAGNETTE AGLI ASPARAGI

Buitoni propone anche le lasagnette agli asparagi, teneri e selezionati in una nuova e stuzzicante ricetta per un primo piatto pronto che si allontana dalla tradizione.

Anche queste lasagnette possono essere personalizzate con alcuni dei seguenti ingredienti usati singoli o miscelati: gamberetti sgucciati, fontina o provolone in julienne e fiocchetti di burro.

Una volta tolta dal sacchetto protettivo, occorre mettere la vaschetta, ancora surgelata, sulla griglia del forno preriscaldato a 200 °C, lasciandola in forno per 20 minuti.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto sono: valore energetico 148 kcal, kJ 621 - proteine 4,6 g, carboidrati 14,5 g, grassi 8,0 g.

Con una *shelf life* di 540 giorni, le lasagnette sono proposte in confezioni da 300 grammi.

