





La Pasta

Versátil, nutritiva y asequible

Hay pocos alimentos que permitan tantas posibilidades de ser combinados con otros productos en entrañable armonía: con tomate, nata, pesto, queso, carne, atún... La pasta italiana, elaborada y consumida universalmente, es una familia numerosa que gusta y satisface a todos los públicos. Y fácil de preparar.

TEXTO Y FOTOS: PEDRO CABROL

El origen de la pasta es discutible y está lleno de lagunas históricas. Algunos atribuyen al viajero Marco Polo su introducción en Italia de vuelta de uno de sus viajes a China, ya que en su "Libro de las Maravillas" hace referencia acerca de la misma en Oriente. Otros historiadores se remontan a la antigua civilización etrusca, que elaboraba masas con diversos cereales mezclados con agua y que luego cocían, de hecho en un bajorrelieve de una tumba etrusca que data del siglo III antes de Cristo, se puede apreciar un rodillo para elaborar pasta y un cortador. Cuando los griegos fundaron Nápoles adoptaron un plato que hacían los nativos y que consistía en una pasta de harina de cebada y agua que luego secaban al sol. Y en la antigua Roma, el propio Cicerón habla de su pasión por "los laganium", que eran tiras de pasta larga y ancha elaboradas con harina de trigo. Y lo que sí debemos -en discusión- al Imperio Romano es el fomento del cultivo de cereales en todo el Mediterráneo.

En realidad, el origen de la pasta bien pudo ser simultáneo en distintas latitudes y civilizaciones, si se tiene en cuenta su elaboración, basada únicamente en triturar granos de trigo duro y mezclarlos con agua, para cocerlos posteriormente y obtener así una pasta comestible y agradable al paladar.

En lo que respecta a nuestra aportación, me refiero a la española, los conquistadores del nuevo mundo cultivaron el trigo para la elaboración de sus panes logrando hacer pasta de harina ligera con huevo que debía ser frita en aceite para darle dureza y consistencia.

Lo que sí parece claro es el perfecto matrimonio entre la pasta y la salsa de tomate. Su origen tuvo lugar en el siglo XVIII en el sur de Italia, tal y como reflejan diferentes escritos de la época. Esta combinación fue un paso decisivo para convertir a la pasta en una comida italiana que se hizo popular y conocida en todo el mundo.



Parece claro que el perfecto maridaje entre la pasta y la salsa de tomate tuvo su origen en el siglo XVIII, en el sur de Italia

La primera fuente histórica que se refiere a la producción de pasta seca en lo que parece ser a pequeña escala industrial, data del 1150 cuando el geógrafo árabe Al-Idrisi informa que en Italia "se produce en abundancia pasta con forma de tiras ('trisa' en árabe) y se exporta a muchos países tanto musulmanes como cristianos mediante barcos". Y como Italia es el país que ha difundido en Occidente el placer y la pasión de cocinar la pasta, justo es que hagamos referencia a la mejor Universidad para estudiar esta materia, que no es otra que la ciudad de Bolonia, capital de la Emilia Romagna, la región que puede considerarse como la despensa de Italia.

El Palazzo della Mercanzia de Bolonia, tiene el honor de custodiar las recetas originales de las variedades de pasta; allí están depositadas las medidas exactas y los ingredientes de cada una de las variedades, como -por ejemplo- la medida de los tagliatelli (tallarines) que viene decretada en 8 mm. (ya cocida), esto es: entre 6,5 y 7 mm. en su estado crudo; otra medida, reza el

tratado, hará perder sus particulares características. Y así están descritas todas las demás formas: canelones, lasañas, espaguetis... y también las pastas rellenas como los tortellini, tortelloni, ravioli...

PASTA SECA Y PASTA FRESCA

La pasta seca es la que se elabora a base de sémola de trigo duro y agua, para posteriormente desecarse; la ventaja que tiene es que puede conservarse durante mucho tiempo, por eso es más cómodo para su consumo comprarla seca. Pero hay muchos platos en los que merece la pena que hagamos pasta fresca casera, de una manera artesanal, porque es más fácil de hacer de lo que piensas. Los ingredientes básicos para hacer pasta fresca son: 300 gr. de harina blanca muy refinada, media cucharada de sal y 3 huevos. El primer paso es harinar una mesa grande y poner la harina formando un volcán. Se vierten en el centro los huevos batidos ligeramente con aceite (si se quiere... porque lo del aceite es opcional) y procedemos a amasar a mano,

Arriba, a la izquierda, una perspectiva de la Piazza Maggiore de Bolonia desde uno de sus restaurantes.

Debajo, las famosas Tortellini Carducci.

A la derecha, el Palazzo de la Mercanzia desde su entrada; las recetas originales de las variedades de pasta.

En la página siguiente, diversas fotos de la elaboración de la pasta al horno en la ciudad que nació el chef Alessandro Spini.

GUÍA DEL VIAJERO CÓMO HACER PASTA Y DÓNDE

ESUELAS DE PASTA

En ROMA

Cursos de cocina con especialización en la pasta y la elaboración de los productos típicos de la región emiliana son impartidos en las escuelas de cocina helénicas, como en la *Vincetta Scuola Belgiojoso* (www.belgiojoso.com), donde el maestro Alessandro Spina nos instruirá en los secretos de la pasta fresca en cinco sesiones.

CÓMO HE

Trucos directos y claros desde Madrid y Barcelona con Iberia (www.iberia.com). Precios a partir de 700 €, IVA.

DÓNDE ALCORARSE

Bolonia es una ciudad universitaria y tiene multitud de alojamientos para estudiantes; para hoteles, como el *Metropolitain* (www.hotelmetropolitain.com) o el *Palazzo* (www.hotelpalazzo-bologna.it) son dos buenas opciones, porque son

clásicos y con estilo.

Lista de hoteles en www.comune-bologna.it

En MADRID

En diciembre de 2007 se inauguró en Madrid la primera escuela de cocina italiana en España: la *Accademia del Gusto* (Ciudad de la Bella, 15. Tel: 95202728, www.accademideltgusto.es). Una institución de una de las figuras más importantes de la gastronomía italiana en nuestro país: Nicoletta Negri. Un espacio para aficionados y profesionales, para amas de casa y para niños.

MÁS INFORMACIÓN

ENIT (Oficina de Turismo de Italia) www.enit.it

Oficina de Turismo de Bolonia

www.bolognatourism.com

Asociación gastronómica Acto y Gusto www.actogusto.it

Accademia del Gusto www.accademideltgusto.es

Accademia del Gusto www.accademideltgusto.es



El Palazzo della Mercanzia de Bolonia, tiene el honor de custodiar las recetas originales de las variedades de pasta



con movimientos rítmicos durante 10 minutos, hasta conseguir una masa elástica y flexible. Dejaremos reposar la masa 15 minutos y procederemos a laminarla -la *sfoglia* que dicen los italianos- con un buen rodillo de madera. La masa debe estirarse hasta conseguir un grosor lo más fino posible. Una vez reposada, se puede cortar a mano con un cortapastas o un cuchillo afilado, dándole las formas deseadas, como láminas grandes para lasaña o casellones, en tiras para los *porpadello*, *farfalle* o *rallarines*. Una vez cortados se deja que se sequen un poco y luego se cuecen breves minutos en agua hirviendo salada. Se escurre y se sirve con nuestra salsa favorita.

Si le parece sencillo, manos a la pasta... y a disfrutar. La pasta armoniza perfectamente con vinos blancos (secos) y tintos jóvenes y ligeros... desde el verdejo de Rioja hasta el tempranillo de la Rioja. Si queremos un menú italiano completo podemos acompañarla con una copa de Chianti, ese vino toscano al que la *uva sangiovese* le confiere su típico gasfido a cereza. ☺