

Pastas alimenticias



Pastas alimenticias BOLONIAL

Pamplona. NAVARRA. A.M.Pinetti. [1926]. Cartulina impresa y litografiada. 50,2 x 38,4 cm.

Cuando el hombre aprendió a cultivar cereales, molerlos para transformarlos en harina, mezclarla con agua y secarla al sol para mejorar su conservación, nacieron el pan, la cerveza y la pasta. Es verdad que no todo fue al mismo tiempo, ni en el mismo sitio, pero la harina más o menos humedecida y convenientemente elaborada es el origen de estos tres alimentos.

Hace entre 7.000 y 8.000 años la región más desarrollada del planeta era Mesopotamia, en la franja comprendida entre los ríos Tigris y Éufrates y las tierras contiguas por ambos lados, en un amplio territorio, climatológica y edafológicamente favorecido, que hoy pertenece a Irak. En este lugar se empezó a cultivar la tierra, sobre todo para incrementar la producción de pastos, favoreciendo el crecimiento de las hierbas, que eran aprovechados por rebaños de diferentes especies. Una de las hierbas sufrió una mutación, consistente en un aumento del tamaño de las espigas que encerraban semillas mucho más grandes que las que daba la planta original. Los nuevos granos conocidos como almidoneros han aparecido en excavaciones, unas veces carbonizados, otras partidos y en pocas ocasiones íntegros. También se ha encontrado su impronta en vasijas de barro, en yacimientos estudiados en Irak septentrional, que datan de unos 6.700 años antes de Cristo. Por entonces el cultivo se extendió por Siria, Jordania y Turquía, lo que fue causa de que en esta zona se produjesen los primeros asentamientos humanos, porque sus moradores ya no necesitaban seguir siendo nómadas al encontrar alimento suficiente en las proximidades de su hogar.

Poco después llegó el trigo al valle del Nilo, en donde la fertilidad de las tierras, aprovechando las periódicas pero incontroladas crecidas del río, permitía que se alcanzasen altos rendimientos, pero como los efectos eran muy diferentes, de unos años a otros, le pedían a Osiris, dios de los cereales, la regularidad de las inundaciones. De Egipto pasó a las nacientes civilizaciones occidentales, que le dieron tanta importancia al producto que enseguida los griegos lo pusieron bajo protección de la diosa Deméter, y los romanos, siguiendo el ejemplo, bajo la de Ceres, de quien procede el nombre de cereales que ampara a una parte de la familia de las gramíneas y de un trigo primitivo, el farro, del que se obtuvo la *farina*.

Según García Curado, “una cosa es el cereal, otra el pan y otra la levadura, fenómenos que están separados en el tiempo por muchísimos miles de años”. Esta aseveración se sustenta sobre la afirmación de Eckert que asegura que desde que se empezó a cultivar el trigo hasta que se fabricó el primer pan, pasaron muchos años. La forma inicial de consumir el trigo fue machacándolo y mezclándolo con agua, obteniendo una especie de papilla, los pultes o gachas, que constituía la comida más frecuente, incluso en los pueblos relativamente avanzados como era el egipcio. Más tarde, con esta papilla se hicieron unas tortas, que se cocieron sobre piedras previamente calentadas sobre fuego, y en este sentido se entiende la cita de la *Biblia* que cuenta que Abraham se dirigió a su esposa para pedirle que “amase flor de trigo con leche y la cueza al rescoldo de unas brasas”, para poder agasajar al ángel que el Cielo le envió.

Es curioso que esta forma de aprovechar los cereales es la misma que, muchos años después, se demostró que utilizaron los incas y los mayas con el maíz y aún hoy pueden encontrarse procesos de elaboración muy similares en algunas tribus africanas. Desgraciadamente, estas tortas no eran muy apetecibles, porque además de insípidas enseguida se ponían duras, por lo que durante mucho tiempo coincidieron las papillas crudas y las cocidas sobre piedras.

Enseguida el trigo escaló posiciones en el aprecio de los romanos, aunque el primer intento de comerlo entero, y crudo, había dado malos resultados, por su particularidad de que se digiere mal, hasta el punto de que para poder ser considerado un alimento fue necesario primero recurrir a su molinenda. Cuando esto se produjo regularmente, los parabienes se multiplicaron desde todos los ángulos del conocimiento y al crecer la oferta, que iba desde las gachas al pan pasando por diversas presentaciones de las tortas, que pudieron desembocar en las primitivas pastas, se convirtió en un alimento principal y muy extendido.

Los diversos orígenes de la pasta

Hay teorías, todas documentadas, que aseguran que el origen de la pasta está en China, en India, en el mundo árabe o en la cuenca mediterránea en diferentes momentos históricos, no siempre bien determinados. Las referencias más antiguas sobre la pasta proceden del año 4000 antes de Cristo en el noroeste de China, en la ribera del río Amarillo, en donde los arqueólogos descubrieron un bol, enterrado en barro, que contenía unos fideos delgados y amarillos, con un espesor de tres milímetros y 50 centímetros de largo. Estos fideos, según un trabajo publicado en la revista *Nature*, se elaboraron con mijo y son claros antecesores de los que hoy se siguen haciendo en la zona de La-Mian, estirando la masa con la mano, que son considerados como una auténtica *delicatessen*. También está documentado que los chinos, 3.000 años antes de Cristo, comían con frecuencia una especie de fideos de mijo y sorgo en la provincia de Quinghai.

En India aseguran que el consumo de pasta es antiquísimo y base de algunos de los platos más conocidos, como la *rasgula*, que ha desembocado en un dulce pero tiene su origen en una pasta de sémola, y las famosas *samosas* que fueron, al principio, unas láminas de pasta que se rellenaban con variados alimentos, tras ablandarlas con vapor de agua.

Los árabes también se consideran inventores de la pasta y aluden a que en el *Talmud de Erez*, libro del siglo V después de Cristo escrito en arameo, aparece la palabra *itriyah* para referirse a una pasta antecesora de lo que hoy conocemos por fideos, de los que se distinguen dos tipos, porque se habla de una pasta fresca, casera, de consumo inmediato y de unos fideos secos que se compraban en el mercado y se podían conservar, porque incluso aguantaban bien desplazamientos prolongados. De esa época, más o menos, es un texto sirio que describe una pasta a base de sémola de trigo, cortada en tiras y secada al sol llamada *al-itriya*.

Años más tarde, a principios del siglo XII, un geógrafo, farmacólogo y médico de familia malagueña llamado Al-Sharif al-Idrisi, que había estudiado en Córdoba, fue contratado por Roger II, rey normando de Sicilia, que hasta entonces y durante dos siglos de dominación musulmana se había llamado Siqilliah, para hacer un mapamundi, conocido como *Tabula Rogeriana*, que se hizo famoso (aunque este detalle no fuese el mérito principal) por colocarlo de tal forma que el norte quedaba abajo y el sur arriba, lo que, teniendo en cuenta que la tierra es redonda, tampoco está mal que algunas veces se cambien las posiciones. Pero por lo que aquí le citamos es porque en uno de sus escritos dice que en Trabia, en las proximidades de Palermo, se fabrica un producto hecho con harina y agua, que tiene forma de tiras y que se deja secar. Se refiere a esta pasta, que le era familiar como un alimento frecuente en la isla, que había pasado bastantes años bajo dominación árabe. Algunos platos de pasta de la cocina tradicional siciliana llevan pasas y especias, lo que es otra indicación para los que sustentan la teoría del origen árabe de la procedencia de la pasta.



PEDRAGOSA

Santa María de Bárbara. BARCELONA. [1950]. Cartulina.
61 x 24,5 cm.

El posible origen mediterráneo

Según los griegos, la palabra pasta procede del término *pastós*, que en griego significa espolvoreado con sal, con el que se refieren a un plato que se hacía con láminas de pasta cocida, a la que por su escaso sabor se recomendaba que fuese convenientemente sazonada. Por si fuese poco, y en el terreno de la etimología, no es descartable que macarrón, y su homóloga italiana *macherone*, proceda de *makarios*, que en griego significa feliz, en referencia a la satisfacción que se refleja en la expresión después de haber comido un buen plato de pasta.

Una antigua leyenda dice que el dios del fuego Vulcano y Ceres, diosa de la agricultura, discutieron mucho, tanto que Vulcano en un ataque de ira arrancó todas las espigas de la tierra, las aplastó y las echó al cráter del Vesubio. Como todavía le duraba la rabia, echó también aceitunas y el volcán le devolvió una enorme cantidad de pasta, que se comió tranquilamente y se le pasó la rabietta. Desde ese momento la pasta fue italiana, más concretamente de la campiña napolitana, en donde se asegura que la riqueza de azufre de las aguas le da a la pasta una elasticidad y un punto de cocción excepcionales. También en lo que respecta a la reivindicación mediterránea, Aristófanes y Horacio se refieren al *laganon*, palabra de origen griego utilizada para designar una mezcla de agua y harina estirada y cortada en tiras y que bien pudo ser una especie de lasaña.

Aunque los italianos comparten parcialmente la teoría mediterránea, recuerdan que en la Tumba de los Relieves descubierta en Cerveteri, que está datada en el siglo IV antes de Cristo, se han encontrado objetos que acompañaron a los difuntos y entre ellos hay algunos rodillos y ruedecillas dentadas que se supone se utilizaban para conformar y cortar la pasta.

La discusión sobre el origen de la pasta, que durante algún tiempo ocupó a diversos autores y un considerable espacio en libros y en medios de comunicación, ha perdido actualidad porque a la conclusión que se ha llegado es que moler granos de cereales, amasarlos con agua y cocinarlos se ha hecho en diferentes lugares y por diferentes culturas, incluidas las mesoa-

americanas (azteca, mexica, etc.) y las sudamericanas, sobre todo la maya, porque aunque su protagonismo en esta actividad llegó más tarde a la discusión, también tienen algo que decir, porque el papel de la pasta en la alimentación de las culturas citadas, y de algunas otras, pronto fue importante, por lo que no es de interés proclamar a un inventor y acusar a los otros de haberle copiado. Además está claro que el cereal inicialmente utilizado fue diferente en los distintos lugares, y mientras en Oriente se usó preferentemente el arroz y el mijo, en América lo fue el maíz y en el Mediterráneo el trigo.

Protagonismo italiano y la leyenda de Marco Polo

Dice Paloma Gómez Borrero, en *El libro de la pasta*, que desde que vive en Italia ha asociado siempre el nacimiento de la pasta con la cuna de Cristóbal Colón. Explica la idea, porque a los niños españoles siempre se les ha dicho que el descubridor de América era español, pero sin determinar la localidad en la que nació, y en cambio a los italianos, sin tener nada que lo demuestre fehacientemente, siempre se les dijo que era de Génova y que se llamaba Cristóforo Colombo. La reiteración de la afirmación y el paso del tiempo han conseguido que ya en todo el mundo nadie dude que fue genovés.

Algo similar ha pasado con la pasta. No es ni griega, ni árabe, ni china, una vez desmontada la teoría de Marco Polo, que también se cree que es italiano, aunque los croatas aseguran que nació en la isla de Korcula, y a fuerza de repetirlo, la creencia extendida por todas partes identifica a la pasta, a Marco Polo y a Colón con Italia.

Lo que es innegable es que la pasta se consume en todo el mundo y en todo el mundo se considera que es un invento italiano, porque Italia ha sido el país que la ha prestigiado y popularizado, que la ha hecho protagonista de su gastronomía y que ha sabido convertir a los restaurantes italianos, diseminados por todo el mundo, en embajadores de un producto que partiendo del trigo, cereal modesto y barato, ha sabido ir añadiéndole valor en la fabricación, comercialización y en la elaboración de los platos, en los que junto con la pasta pueden compartir espacio los más sofisticados y a la vez caros alimentos, desde la langosta al caviar y por supuesto la trufa, negra o blanca.

Pero para que todo el mundo se convenciese, fue necesario que una serie de acontecimientos reforzase el protagonismo de Italia en este producto. Los hechos históricos son profusos, y lo siguen siendo en la actualidad, porque de cuando en cuando aparece algún descubrimiento nuevo, pero hay una serie de hitos que justifican la importancia que, desde hace mucho tiempo, ha tenido la pasta en la alimentación de los italianos.



CLOT & CLEMENT

MADRID. [1900]. Cartulina litografiada. 32,5 x 45 cm.

Se duda, y con razón, del protagonismo de Marco Polo en el mundo de la pasta. Fue un héroe en un momento dado, pero la reconstrucción de los hechos ha sido determinante, y se ha concluido que tiene muy poco o nada que ver con el consumo de pasta en Italia y en el mundo. Marco Polo era miembro de una familia asentada en Venecia, que en aquellos momentos era el más importante puerto comercial del mundo. Los hermanos Mafeo y Nicolás Polo, acompañados de su sobrino Marco, que entonces tenía quince años, partieron en 1270 hacia Oriente visitando Armenia, Persia y Afganistán, recorriendo toda la Ruta de la Seda hasta llegar a Mongolia y China, con la finalidad de buscar nuevas mercancías con las que comerciar.

Las narraciones afirman que Marco Polo permaneció más de veinte años al servicio de Kublai Kan, emperador de Mongolia y China, llegando a ser gobernador durante tres años de la ciudad china de Yangzhou y volviendo a Venecia en 1295, cuando tenía cuarenta años, y como todavía estaba en edad de guerrear y Venecia estaba en permanentes conflictos bélicos con Génova, Marco Polo participó en una de las batallas en la que fue hecho prisionero. Compartió celda con Rustichello de Pisa, escritor de romances, que decidió relatar las aventuras que le contaba su compañero de celda y los manuscritos tuvieron tanto éxito que se tradujeron a diferentes idiomas, con especial difusión de la publicación francesa que se tituló *Livre des merveilles*. Hay referencias contradictorias en cuanto a la credibilidad de la publicación, porque mientras unos aseguran que tuvo mucha, otros opinan que solo se consideró una fantasía, como lo demuestra el hecho de que cuando Marco Polo, ya anciano, paseaba por Venecia los niños le rodeaban y, a coro, solicitaban al abuelo que les contase otra mentira.

El gran mérito de Marco Polo fue relatar y a veces documentar sus viajes, por lo que en esa época, e incluso muchos años después, estuvo de moda y, según cuentan los italianos, cuando Cristóbal Colón emprendió el viaje a América en su equipaje estaba un manuscrito de Marco Polo titulado *Il Millione*, en el que se relatan aventuras asombrosas y en lo que se refiere a la pasta, entre otras cosas, dice: “En esta provincia los árboles tenían harina y les diré cómo. Sepan que tienen árboles muy gruesos y muy grandes, que tienen la corteza delgada, y dentro de ellos están llenos de harina, y con esa harina se hacen pan y otros manjares como los que hacemos con la harina de trigo, y se hacen lasañas que son muy buenas y que comí muchas veces”.

Es posible que Marco Polo nunca llegase a China y para algunos que ni siquiera existiese, pero lo que no cabe duda es que durante mucho tiempo *Los viajes de Marco Polo* fueron una de las principales publicaciones de la ya inventada imprenta y uno de los libros de mayor influencia en la literatura universal.

La pasta en la literatura culinaria italiana

Por esos tiempos, hasta finales del siglo XV, la pasta todavía era una circunstancia ocasional en la cocina italiana. Como pasta, que además era un término escasamente utilizado, la gente entendía los platos hechos con masa y principalmente hojaldres y pasteles, como lo prueba el hecho de que ni Dante, ni Petrarca, ni Boccaccio se refieren a ella, y si acaso lo hacen es ocasionalmente, como sucede con el falso libro de Leonardo da Vinci titulado *Codex Romanoff*, del que se dijo que estaba guardado en el museo del Hermitage de Leningrado, lo que es totalmente falso, porque tal código no existe, aunque el 1 de abril de 1987 (el día de los Inocentes en Inglaterra), los historiadores Shelagh y Jonathan Routh, sin otra intención que divertir a sus lectores, publicaron el libro *Leonardo's kitchen note books*, que en España se publicó como *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, aunque hay que señalar que adornan el libro con bocetos y dibujos que son reproducciones de la obra del polifacético artista italiano y que los alimentos y recetas están bastante en la línea de la cocina más innovadora de aquella época.

Hacia la mitad del siglo XV, Martino da Como (conocido como el Maestro Martino, cocinero de Francesco Sforza y de Scarampi Mezzarota, patriarca de Aquileia) en una publicación titulada *Libro de arte coquinaria*, que es un buen testimonio del paso de la cocina medieval a la del Renacimiento, describe vermicellis y macarrones sicilianos, que pueden cocinarse en caldo, leche o leche de almendra y se sirven rociados con queso rallado, azúcar y especias. Un poco más tarde, en el siglo XVI, un marinero aseguraba que en la alimentación de la tripulación de los barcos, en las largas travesías, unas tiras de pasta, identificadas como lasaña, se utilizaban para enriquecer caldos y que la cantidad consumida era notable.

Bartolomeo Sacchi nació en 1421 en Lombardía, concretamente en Piadena, en latín *Platina*, y con este nombre pasó a la posteridad como creador de la cocina italiana como un modelo digno de imitar por la Europa del Renacimiento, y precursor e impulsor de la actual gastronomía italiana. Fue un curioso personaje, a veces militar y a veces monje, unas veces encarcelado y condenado a muerte por haber pertenecido a una presunta hermandad pagana dedicada a la idolatría, la herejía, la depravación sexual y la gula, y más tarde mimado por el papa Sixto VI y encumbrado a cargos de privilegio, entre ellos el de bibliotecario del Vaticano y como tal, y como profesor de humanidades, alcanzó justa fama, sobre todo cuando su libro *De honesta voluptate et valetudine*, el primer libro de cocina que utilizó la novedosa y recién inventada imprenta, se convirtió en el recetario más reproducido (más de una decena de ediciones) y vendido del mundo, aunque en gran parte es solo una traducción al latín del que anteriormente había escrito el Maestro Martino, con alguna innovación como la inclusión de unas

recetas de raviolis. En el texto de *De honesta voluptate et valetudine* pueden leerse consideraciones interesantísimas y una de ellas textualmente dice: “No hay razón para que debamos preferir los sabores de nuestros antepasados, porque aunque nos superaron en todas las artes, en el sabor somos imbatibles”, y curiosamente hoy, después de casi seis siglos, la consideración de Platina está en vigor y seguramente seguirá estándolo cuando pasen otros seis siglos.

El consumo de pasta empezó a generalizarse en el siglo XV, cuando los artesanos elaboradores se fueron implantando en diversas ciudades, entre las que destacaron Nápoles, en el sur, y Génova, en el norte, en donde se crearon los primeros gremios de elaboradores de pasta. Pronto se independizaron de los hornos de panadería, como lo atestigua la *Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari* (*Regulación del arte de los maestros de los fideos*) que se publicó en Savona en 1574.

En el siglo XVI, la pasta se hace comida frecuente de gente humilde y diversos monasterios la introducen con frecuencia en las comidas de caridad que suministraban a los necesitados. En algunas poblaciones, el crecimiento del censo y cosechas poco favorables por sequía o plagas favorecieron que la pasta se convirtiese en un alimento frecuente. La situación se fue generalizando, haciendo a la pasta protagonista señalado de la alimentación de muchas regiones de Italia, como en Nápoles, en donde a principios del siglo XVII el problema de abastecimiento se agravó, por lo que se generalizó el consumo de pasta larga y hueca, que se comenzó a conocer como *macheroni*.

Industrialización de la pasta

En el siglo XVIII, en 1740, las autoridades de Venecia concedieron a Paolo Adami la licencia para abrir la primera factoría de pasta, tras presentar un proyecto en el que utilizaba maquinaria muy primitiva, que en esencia era una gran prensa de hierro con la que se amasaba la pasta, accionada por obreros que necesariamente tenían que ser jóvenes y fuertes, porque exigía un gran esfuerzo. En 1763, el duque de Parma, Ferdinando de Bourbon, le otorgó a Stefano Lucciardi de Sarzana el derecho a un monopolio durante diez años para la producción de pasta seca, con la obligación de abastecer a la ciudad de Parma. Y como suele suceder en Italia, en 1766 se produjo un milagro, porque el cuerpo sin vida de san Esteban, que fue un judío converso, de lengua griega, lapidado en Egipto en el siglo I de nuestra era, se encuentra en una artesa para el amasado de pan, y se convierte en el santo patrono de los fabricantes de pasta.

Hasta entonces la pasta se obtenía en grandes artesas, mezclando harina y agua. Se amasaba con los pies, pisándola repetidamente, lo que implicaba, además de falta de higiene, que las cantidades elaboradas eran limitadas, pero en 1823, Francesco I de las Dos Sicilias contrató al ingeniero Cesare Spadaccini para modernizar la producción de pasta y propuso un sistema basado en el *uomo di bronzo* (hombre de bronce), un mecanismo que sustituía al “abominable uso de amasar con el pie”. Se creó la primera empresa, que disponía de almacenes para el grano y locales para la desecación, y aunque muy pronto la empresa fracasó por una drástica reducción de la financiación, enseguida se crearon nuevas industrias, en las que la mecanización perfeccionó el proceso, homogeneizando las características del producto durante el amasado. También se implantó un nuevo artilugio, una semoladora (*semolatrice* o marselesse) introducida por Francia, con lo que se reducía drásticamente el número de personas necesarias, al mismo tiempo que se aumentaba la producción. Y según un sindicalista de la época este fue el motivo para que en Torre Annunziata, localidad próxima a Nápoles, explotase la revolución. Los obreros tomaron la fábrica y durante cinco días se dedicaron a destruir todas las instalaciones, pero una vez superada la crisis laboral se volvió a la actividad, aunque con muchos menos empleados.

En 1933, los hermanos Braibanti modifican definitivamente el proceso con la introducción de la prensa continua, la maquinaria totalmente metálica, el uso de la prensa hidráulica y de la electricidad.

Tipos de pasta

Antes de la unidad de Italia la pasta ya está fuertemente implantada en todo el territorio y Nápoles reconocida como su capital. En el críptico lenguaje diplomático, Camilo de Cavour envía un mensaje al embajador piemontés en París en el que le comunica que las naranjas están a punto de madurar, pero los macarrones no están todavía para ser comidos, que en lenguaje popular quiere decir que Sicilia (las naranjas) ya está dispuesta a la anexión, pero Nápoles (los macarrones) todavía no está dispuesta.

Aunque lasaña, ravioli y vermicelli eran ya elaboraciones conocidas, la realidad es que la imagen de la pasta era fundamentalmente los macarrones. Los fabricantes de pasta recibían el apelativo en función de la especialidad y *lasagnare*, *vermicellai* y *fidellai* era como se conocía a los fabricantes de lasaña, vermicellis o fideos, que generalmente se elaboraban con pasta fresca, porque aunque hay referencias antiguas a las elaboraciones de pasta seca desde que, según los sicilianos, Al-Idrisi aportó la pasta a la gastronomía, todavía no se habían popularizado los *spaghetti*, diminutivo de *spago*, término que significa “cordones”, porque su producción era muy escasa, artesana y limitada a algunas pequeñas industrias que los publicitaban como “fetucina

seca procedente de la Sicilia árabe, que se producía en el sur de Italia”. En 1824, el poeta y comediógrafo napolitano Antonio Viviani publica una ópera titulada *Los macarrones de Nápoles* en la que aparece por primera vez en un escrito la palabra *spaghetti*.

Uno de los méritos importantes de los italianos ha sido comprender que, para comercializar la pasta por todo el mundo, era necesario un proceso de secado que no alterase en exceso sus propiedades organolépticas. Tradicionalmente la pasta la elaboraba un artesano, *il pastaio*, y se secaba de manera natural, colgada y sujeta a varillas metálicas y, como los italianos son muy tradicionales, las primeras pastas secas no tuvieron la aceptación de los *gourmets*, ni en general del público, porque se secaban al aire libre, lo que daba lugar a irregularidad en las características organolépticas del producto, debido a que si la temperatura era elevada se secaban demasiado rápidamente y se rompían, pero si el proceso era lento, por la humedad ambiental, se contaminaban con hongos.

El comienzo de la elaboración de pasta seca hizo que se considerase a Nápoles la capital de la pasta, porque además de disponer de un excelente trigo duro, muy conveniente para elaborar la pasta seca, contaba con agua de calidad que durante el proceso de cocción da a la pasta una elasticidad y textura únicas. Muy cerca está la localidad de Gragnano, en la llamada “Colina mágica”, en donde aseguran que por mucho calor que haga siempre corre una brisa fresca, por la alternativa de los vientos secos “pontinos” y los cálidos y húmedos “vesubianos” que favorecen la obtención de una calidad *ottima* de la pasta.



LA FLECHA

VALLADOLID. [1900]. Papel litografiado y barnizado. 32 x 45 cm.

Por esos tiempos llegó a Estados Unidos de América un importante número de emigrantes italianos y se cree que, a través de un cocinero napolitano, los espaguetis llegaron a la mesa del presidente Thomas Jefferson. Le gustaron tanto que se convirtió en un admirador y los pedía con tanta frecuencia que un proveedor de la presidencia de la nueva nación importó de Italia la primera máquina para que se pudieran obtener en condiciones óptimas.

No obstante, la producción de pasta seca en general, y de espaguetis en particular, seguía siendo minoritaria a finales del siglo XIX, como lo demuestra el más importante de los recetarios italianos, que se considera básico en el conocimiento de la gastronomía, titulado *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, de Pellegrino Artusi, publicado en 1891, en el que de unas 800 recetas solamente ocho en la primera edición y hasta diez en las siguientes correspondían a esta pasta seca, que todavía no había desbancado a la fresca tradicional.

La pasta seca se elabora con sémola de trigo duro, que tiene la particularidad de que al molerse no se transforma en harina, porque se rompe en pequeños fragmentos y se convierte en “semolina”, que tiene una textura y un sabor característicos. También se puede secar la pasta elaborada con trigos blandos, aunque la calidad difiere y es muy difícil conseguir que, tras la cocción, dispongamos de una buena pasta “al dente”. Por esto, aunque está permitida su elaboración en otros países, en Italia la legislación exige que necesariamente se haga con trigos duros. Gragnano es punto clave en la elaboración de la pasta, hasta el punto de que la que allí se hace, que por otra parte no presenta grandes diferencias con las demás, puede acogerse a una indicación geográfica protegida. Uno de los puntos críticos del proceso de elaboración de pasta seca, a nivel industrial, determinantes en la calidad del producto final es el secado, que es la operación mediante la cual se elimina parte del contenido en humedad de la masa, por medio de la aplicación de calor y ventilación, para conseguir la necesaria plasticidad, pero sobre todo porque permite que la pasta se pueda conservar sin cuidados especiales, y transportarla a cualquier lugar del mundo, lo que muy bien utilizado por los fabricantes ha permitido su difusión universal.

Durante el siglo XX, el consumo de pasta seca se extendió rápidamente en la sociedad, se puso de moda y alabar las excelencias de los platos con ella elaborada se convirtió en un signo de distinción. Los espaguetis jugaron un papel importante, porque fueron una novedad, aunque de producción limitada, ya que fue necesario disponer de prensas poderosas y máquinas de extrusión, lo que solo estaba al alcance de empresas capitalizadas, capaces de hacer inversiones importantes en maquinaria y en publicidad.



LA SEQUEDANA

Valderrey. LEÓN. [1920]. Papel litografiado y barnizado. 15,3 x 21,3 cm.

Triunfo de los espaguetis

Los espaguetis se consagraron como una especialidad gastronómica, primero aprovechando lo bien que le va la tradicional salsa de tomate, que se popularizó en Nápoles a principios del siglo XVIII, o simplemente con ajo, aceite y guindilla (*all, olio e peperoncini*), y después inventando otros platos como los *spaghetti alla matriciana*, que se atribuyeron a los ganaderos que desde Amatrice llevaban su ganado a vender a Roma y por el camino con pasta *asciutta* (seca), queso de oveja, pimienta negra, sebo y *guanciale*, que se puede traducir por papada o pestorejo, hacían un plato muy interesante. Más tardía fue la invención de los *spaghetti alla carbonara*, que parece que tuvieron su origen en 1944, durante la ocupación americana tras la Segunda Guerra Mundial, con el fin de aprovechar las raciones de beicon y de huevos de las que disponían los soldados y vendían a los ciudadanos napolitanos.

El empleo de salsas hizo que la pasta, que siempre se había comido directamente con las manos, necesitase de un aditamento especial y el resultado fue una modificación del tenedor clásico, que hasta entonces había tenido dos puntas pero no eran suficientes para que los largos espaguetis se enrollasen adecuadamente, y la solución pasó por añadir dos puntas, alargarlas y curvarlas. Enseguida se dieron las instrucciones para su empleo, que consisten en comer la nueva y larga pasta solo con el tenedor, sin cortarla con el cuchillo y sin la ayuda de la cuchara. Para que la operación sea perfecta el cubierto debe colocarse ligeramente inclinado, casi horizontal, coger pocos espaguetis a la vez, girar en sentido de las agujas del reloj y formar un bocado moderado, sin que cuelguen unidades excesivamente largas. La forma de comer la pasta sorprendía tanto que Julio Camba, que consideró que era necesaria una habilidad especial, escribió a la vuelta de un viaje a Italia: “Si ustedes ensayan el procedimiento, lograrán comer sus espaguetis de una manera decorosa y al mismo tiempo distraerán a los vecinos de mesa con un bonito número de circo”.

Tradicionalmente el trigo duro se cultivaba en las tierras más cálidas del sur de Italia, especialmente en torno a Nápoles y la Puglia. En las ciudades del norte, más frías, se producía harina más fina para elaborar pan y bollería. En el período de entreguerras, Mussolini, en su empeño de hacer a Italia autosuficiente, ordenó que el trigo duro se cultivara también en el norte, especialmente en la llanura de Lombardía, y hoy se cultiva en toda Italia. Sin embargo, el mejor trigo es el que crece a más de mil metros sobre el nivel del mar, ya que el frío protege al grano de las plagas y no es necesario el uso de pesticidas, pero en resumen el trigo duro, que siempre tuvo un cultivo geográficamente limitado, se difundió por todo el territorio italiano, pero la producción siguió siendo insuficiente, por lo que era necesario hacer importaciones de trigo, sobre todo de Rusia de donde se traía el más valorado de todos, que se cargaba en el puerto de Taganrog y con este nombre se hacía la pasta más selecta, la destinada a la exportación a Estados Unidos, pero en 1917, a causa de la revolución bolchevique, las importaciones procedentes de Rusia se redujeron drásticamente, por lo que se recurrió a trigo procedente de Francia. Subió el precio y voces discordantes con el gobierno clamaban contra el alto costo de las importaciones de trigo duro, cuando en Italia se producía suficiente trigo blando para abastecer el mercado, lo que pronto se convirtió en lema del fascismo.

Modernismo, futurismo y fascismo

A final del siglo XIX y principios del XX surge un movimiento de renovación cultural, que se manifestó en la obra de creadores provenientes de distintos países de Europa e Hispanoamérica. Fue el primer fenómeno cultural “internacional”, porque sus manifestaciones se desarrollaron en dos continentes a la vez. Se atribuye su creación al poeta nicaragüense Rubén Darío, que fue seguido en muchos países con nombres específicos en cada uno. *Art nouveau* en Francia, *Jugendstil* en Alemania, *Modern Style* o *Liberty* en Inglaterra, etc. Denominaciones que recogen el carácter preciosista, novedoso, joven, libre y cosmopolita que es común a los autores que se unen a este movimiento. Se extendió a la pintura, la escultura, la joyería, la arquitectura, etc., aunque no todos vieron este movimiento con buenos ojos. En España se hicieron seguidores Salvador Rueda, Juan Ramón Jiménez, Manuel Machado y Eduardo Marquina, Francisco Villaespesa, Isidro Nonell, Santiago Rusiñol y Antonio Gaudí, entre otros. No estuvieron de acuerdo con la nueva tendencia otros y entre ellos Pío Baroja, que fue criticado por Rubén Darío con fina ironía cuando consideró que Pío Baroja era un buen escritor, pero tenía mucha “miga” en doble referencia a su profesión de panadero y a la densidad de sus textos. Fue respondido con no menos sutileza por Baroja, que contestó diciendo que Darío era un gran escritor, que tenía mucha “pluma”, en alusión a su estilo literario y a sus indistintas inclinaciones sexuales.

Una prolongación del modernismo fue el futurismo. Que tuvo muy buena entrada entre los seguidores de Mussolini, quien era muy frugal, muy sobrio en sus comidas, hasta el punto de afirmar que ninguna persona debía perder en la mesa más de diez minutos al día. Por supuesto aborrecía el vino y prefería el arroz, del que Italia era excedentaria, a la pasta que exigía, en aquellos tiempos, la importación de trigo duro. En su ayuda acudió Filippo Tommaso Marinetti, que fundó la revista *Poesía* en la que colaboraron, entre otros, Jean Cocteau, Miguel de Unamuno, William Butler Yeats y Giovanni Pascoli. En aquella época en España se comía muy poca pasta, porque los garbanzos eran la base de la alimentación y por eso Pérez Galdós, quizás influido por las nuevas corrientes, se atrevió a decir: ... “y ahora voy a demostrar que la culpa de todos nuestros males la tiene el cocido”. Por supuesto que no demostró nada.

En 1909, Marinetti publicó en el periódico francés *Le Figaro* el *Manifiesto futurista*, que en lo que se refiere a la comida, entre otras ideas, propugna la eliminación de la pasta, del tenedor, el cuchillo, las especias y de todo lo que sea volumen y peso de la comida. Anima a inventar nuevos sabores y a que junto al plato estén los aromas, la música y la poesía. Su filosofía se concentra en el discurso que pronunció en el restaurante milanés Penna d’Oca en el que dijo que: “Reconociendo que el hombre mal o groseramente nutrido ha realizado grandes cosas en el pasado, afirmamos esta gran verdad: se piensa, se sueña y se actúa según lo que se bebe y lo que se come”. Alude a la pasta y proclama que es necesaria “la abolición de la absurda religión gastronómica italiana, que contrasta con el espíritu vivaz y con el alma apasionada, generosa e intuitiva. Comerla de-

sarrolla el escepticismo irónico y sentimental que impide el necesario entusiasmo. Del consumo de pasta derivan pesimismo, inactividad nostálgica y neutralidad". Por si no fuese suficiente, en el manifiesto se dice literalmente: "Queremos glorificar la guerra, el militarismo, el patriotismo, el gesto destructivo de los libertarios y las ideas hermosas por las que un hombre muere". No cabe duda de que esta proclama desarrolla muy bien el pensamiento fascista referido a la alimentación y la gastronomía, pero además la abolición de la pasta mejora el comercio exterior, al limitar sus importaciones y favorecer a la industria italiana del arroz.

El odio fascista a la pasta, personalizado en Marinetti y respaldado por el Duce, fue motivo primero de una importante controversia y después de una guerra declarada. La pasta era la culpable de todos los males y para ello como templo gastronómico crearon en Turín *La Taverna del Santopalato* (La Taberna del Santo Paladar), en la que servían platos extravagantes mientras sonaba música de Wagner y en la que no era posible encontrar pasta, ni cuchillos, ni tenedores. Se creó una especie de sección femenina, a la que tres millones de señoras italianas se apuntaron, para difundir los libros de su líder Fernanda Momigliano que había elaborado un prontuario de lo que debía ser la cocina. *Massaie Rurali* (Amas de Casa Rurales) se llamaron, y tenían la consigna de hacer todo lo posible por demostrar que sin pasta se era mucho más feliz. En esta faceta hubo un cierto paralelismo con la Sección Femenina de la Falange española, pero con ventaja para nuestras compatriotas, que ellas sí supieron hacer un gran libro de cocina, especialmente adaptado a tiempos de penuria, en el que las pastas ocuparon el sitio que les correspondía.

Finalmente, Marinetti se vio obligado a ceder en sus impulsos antipasta, porque se difundió una fotografía suya, tomada en el famoso restaurante Biffi de Milán, en el momento de devorar con avidez un plato de espaguetis. La fotografía se difundió acompañada de una poesía satírica, que relata las ideas del político y que termina diciendo: "*Poi se scoppre Marinetti/ che divora gli spaghetti*". Hoy, como dice Ennio Flaiano, "delante de un plato de espaguetis, los habitantes de la península se reconocen italianos, como se reconocen los ingleses ante una taza de té. Ni el servicio militar, ni el sufragio universal ejercen tanto poder unificante".

Difusión de la pasta en el mundo

La pasta es el plato más popular del mundo, muy por encima de todos los demás. Además es popular en los cinco continentes, porque es fácil de producir, de transportar, almacenar, porque es muy versátil y además económico, lo que incita a la industria alimentaria a dedicar atención a esta producción que en el mundo es de unos 14 millones de toneladas, de las que aproximadamente la cuarta parte se hace en Italia, que además de ser un país exportador es propietario de las marcas más acreditadas ubicadas en todos los continentes. La consecuencia es que este mercado, que alcanza un valor aproximado de 70.000 millones de euros y con tendencia a crecer en consumo y en valor unitario del producto, está dominado por Italia, que por este motivo tiene entre sus objetivos económicos potenciar el sector y continuar sosteniendo la imagen de los altos valores nutricionales, dietéticos, gastronómicos y de imagen de este producto, que cada día tiene más mercado y se extiende por más países. La pasta larga (*spaghetti, capellini, fusilli lunghi*...) y la pasta corta (*penne lisce o rigate, rigatoni, elicoidali, radiatori, fusilli*...) proporcionan un amplio abanico de posibilidades gastronómicas que tiene en común un sencillo pero estricto método de elaboración.

La política de difusión es complicada y hay que atender a muy diferentes frentes y en todos ellos el ingrediente fundamental es la imaginación, para poner lo más alto posible el sector y procurar que unas notas de *glamour* estén siempre presentes.

Después de esto va a ser muy difícil cuestionar el origen de la pasta, porque tampoco tiene más importancia y además hay que reconocer que los italianos lo han hecho muy bien, defendiendo la calidad de la materia prima, difundiendo la elaboración de platos disponibles a todos los niveles, desde los muy simples y baratos aderezados simplemente con alioli (ajo y aceite) hasta los complejos y caros, que incluyen en su composición langosta, caza selecta, trufa negra o trufa blanca, depositada artísticamente sobre la pasta por el propio cocinero, que ha ensayado su atuendo y actuación meticulosamente para impactar al cliente.

Ha habido otro hecho determinante de la difusión de la pasta en el mundo, que reside en la labor que cada restaurante italiano ha realizado. Cada uno ha sido un embajador de Italia y de su gastronomía. Promocionaron los vinos italianos en aquellas botellas panzudas, recubiertas de enea, luego los aceites, después las pizzas y siempre las pastas, que aunque se pueden hacer en casi todos los países del mundo, abaratando costos, nunca han prescindido de las de origen patrio y continuando su labor están dispuestos a difundir por todo el mundo más productos, como el tiramisú o el *panettone*.

Casi todo lo que sucede alrededor de la pasta está muy medido, porque se ha sabido publicitar muy bien. Se ha sabido contar con mucha gracia que para saber cuando unos espaguetis están bien hechos, hay que lanzar algunos contra los baldosines de la pared de la cocina y si están en su punto se quedarán adheridos. Lo podían haber publicado en cualquier punto del mundo, pero supieron muy bien que si lo hacían en Estados Unidos, la actitud de las amas de casa en la cocina era la más

favorable a las ideas que tienen sobre los cuidados que deben practicarse en la elaboración de las comidas.

Han sabido rodear de misterio, poesía y leyenda a las recetas y crear en torno suyo notas interesantes, por eso tienen unos espaguetis a la *putanesca*, que se crearon para que las “lumis”, llamadas así porque para calentarse en la calle, al mismo tiempo que mostraban sus encantos, encendían unas pequeñas hogueras, que entre tajo y tajo se acercaban a la *trattoria* de la esquina a comer algo y la abundancia de guindilla les hacía entrar en calor, o los *strozzapreti* que aluden a la muerte de un cura, por una congestión, mientras devoraba un plato de esta pasta, o los *penne a la arrabbiata* (plumas que rabian) o a la *poveretta* (a la pobrecilla) que solo llevan aceite, perejil, guindilla y ajo y que cuentan la historia de una niña que luego fue duquesa, pero mantuvo siempre en su mesa el plato preferido, o la del inventor de los *tortellini*, que nacieron tratando de hacer algo singular y divino imitando el ombligo de Venus.

Hasta tal punto llega la imaginación que cuenta Paloma Gómez Borrero que en una ocasión le pidió una receta de pasta Arturo Fernández, el actor, y ella trasladó la petición a una cocinera famosa, que aceptó el encargo, pero pidió que le proporcionase una fotografía del personaje al que iba dedicada la receta. Cuando la escribió, explicó que había incluido nueces y salvia para homenajear a la “dulce picardía del actor” que se apreciaba en la foto. No cabe duda de que a todos los niveles la imaginación italiana, que además sigue activa y crea constantemente argumentos, es muy productiva y económicamente rentable.

La pasta en España

La pasta llegó a España más o menos cuando a Italia, incluso un poco antes si consideramos que uno de los divulgadores principales en Sicilia fue Al-Idrisi, que era de familia malagueña. Los husos (*fidawus*), bolitas (*al-muhammis*), bolas medianas (*zabzin*), fideos (*aletría*), formigos, gurullos, etc., tienen su origen en la cocina andalusí.

Por otra parte, la Iberia siempre se distinguió por la calidad de sus trigos duros y por la cantidad producida, que hicieron que fuese considerada granero de Roma. Pero pasó mucho tiempo hasta que Diego Granados, en el siglo XVII, mencionara la pasta por primera vez en un recetario español que además, al menos en este sector, es copia literal de recetas italianas. Posteriores recetarios de Altimiras, Martínez Montiño, marqués de Villena y el resto de autores anteriores al siglo XIX no nombran la pasta, salvo en el caso de los fideos, siempre cocidos, de elaboración casera y como ingrediente de caldos, porque evidentemente no era producto que se pudiera encontrar en el comercio.

En 1837, Mariano de Rementería publica *El manual del cocinero*, en el que aparecen cuatro recetas de pasta. Dos son sopas de macarrones, una de ellas acabada al horno, y otras dos de fideos, una en caldo de carne y otra cocidos en leche, con huevos batidos y azúcar. Ni siquiera en *La cuynera catalana*, publicado a finales del siglo XIX, a pesar de que Cataluña fue la región española pionera en el consumo de pasta, y empezaron a aparecer recetas en periódicos y revistas ilustradas, en las que se hace referencia a macarrones en timbal, en costra, al horno con embutidos, queso rallado y gratinados, y algunas más modernas todavía como la de “rabo de toro relleno de carne y algún vegetal”. A finales del siglo, Ángel Muro afirma: “En Madrid se venden macarrones muy malos y como no sean de casa de Prats o de Lhardy, yo por mi parte prefiero entonces que se los coma otro”. Teodoro Bardají, en la recopilación que hizo en 1928 de recetas publicadas en la revista *Unión del Arte Culinario*, que se concretó en el libro *Índice culinario*, tampoco les presta ninguna atención. Acababan entonces de nacer los llamados canelones Rossini, que nunca conoció el músico, que aparecieron a principios del siglo XX, creados por Ignacio Domenech, y que fueron durante mucho tiempo plato dominical obligado de la burguesía catalana y atractivo de los más modernos restaurantes barceloneses de la época. De por entonces son también las cazuelas de fideos, típicas catalanas, y aún



SAULA

LOGROÑO, Calella y Mataró. BARCELONA. [1958]. Cartulina offset troquelada y barnizada. 24,7 x 19,5 cm.

más tardías las fideuás levantinas, que primero se hicieron con productos de la matanza y más tarde se modernizaron con marisco como ingrediente único y como plato casero, también triunfó en la hostelería las cazuelas de fideos con almejas y algunos otros platos cuya base es la pasta y que nacieron casi siempre a orillas del Mediterráneo.

Karlos Arguiñano y Sofía Loren hicieron en los años ochenta del pasado siglo una impactante campaña de publicidad de Pastas Gallo para convencernos de sus ventajas y bondades. La pasta se puso de moda y lo que era comida de pobres, de asilos y de cuarteles se convirtió en plato deseado por la infancia, los deportistas y por los que cuidan su alimentación.

Creatividad y diseño

En 1984, que por razones laborales trasladé mi domicilio a Roma, me sorprendió que en los ambientes próximos al mundo de la alimentación narraban con todos los detalles que una famosa fábrica de pasta había ofrecido un millón de dólares a Pininfarina por el diseño de un modelo de *rigatoni*, que es una pasta exteriormente estriada que se parece a los macarrones. El diseñador aceptó y tras un cierto periodo presentó un boceto de su idea. Había aplanado la base para que se adaptase mejor a la rustidera, había profundizado las estrías para que penetrase mejor la salsa de tomate y había introducido dos paredes diametrales, que se cruzaban por debajo del centro de la luz de la pasta, para que el aroma de la albahaca, del pesto, se dejase sentir mejor, y aunque había más mejoras, referirlas todas podía ser interminable. El caso es que el anuncio suscitó una importante polémica, que trascendió a los medios de comunicación y todos, prensa, radio y televisión, se hicieron eco del debate. Algunos criticaban lo excesivo de la retribución, otros dudaban sobre la exactitud de las razones en las que se fundaba Pininfarina, no faltó quien creyó que se estaba traicionando a la tradición y algunos creyeron que era una broma. La polémica duró mucho y cuando ya se estaba diluyendo, el gerente de la firma tuvo una intervención en televisión, con un cuaderno y un bolígrafo pasó revista de lo que se había publicado, lo evaluó en liras (entonces no había euros) y del coste que habría tenido una campaña de anuncios que seguramente habrían despertado menos pasiones. El resultado era tan favorable a los intereses de la empresa que se fue satisfechísimo de la idea y de la organización de la polémica. Parece que las cosas no fueron exactamente así y que nunca hubo tal campaña, que la había imaginado un profesor de marketing y que puso como ejemplo a sus alumnos, pero una vez más “*se non e vero e ben trovato*”.

Parece que la idea del profesor caló hondo, porque en el país en el que se elabora la mejor pasta, y en el que están los mejores diseñadores, no cabía otra posibilidad que intentar que prestigiados creadores diseñasen modelos de pasta. Giorgetto Giugiaro diseñó muchos de los coches más importantes del siglo XX, de las marcas Ferrari, BMW, Lancia, Lamborghini, Maserati, Fiat, Renault, Lotus y algunos otros, y por encargo en 1983 creó el *marille*, que es un bucle de pasta. “Parece una ola que ya rompió, mientras otras se cierran por detrás creando dos tubos pegados. El diseño tiene el movimiento de un autógrafo. También parece que se hubiera congelado algo que estaba por desencadenar. *Marille* es liso por fuera y tiene estrías por dentro, como las armas de fuego, a diferencia de los *rigatoni* que están rayados por fuera”, pero el proyecto no tuvo el éxito que se esperaba, por lo que se recurrió a Philippe Stark para inventar otra pasta, a la que antes de nacer se la bautizó en la campaña promocional con el nombre de *mandala*, que el creador explicó en una conferencia que dio en la Universidad de Harvard con las siguientes palabras: “¿Cómo puedo hacer una pasta que sea 10% de pasta y 90% de aire? Se puede hacer un tubo, que tiene el 90% de aire, pero cuando la pasta se cocina el tubo se colapsa. Por eso pensé en hacer un tubo con un muelle central para permitir que la pasta se mantuviera abierta. Como los estadounidenses y los franceses siempre cocinan demasiado la pasta, hice dos alas que tienen el doble espesor que el tubo, de modo que aun cuando la cocinen demasiado, el 80% de la pasta seguirá estando al dente”. Añadió que para documentarse le preguntó a un nutricionista aspectos relativos a la pasta, que resumió diciendo que era un alimento muy bien balanceado, lo que el diseñador resumió en el pensamiento que tuvo en ese momento que fue: “La pasta es el yin y el yang”.

La línea está abierta y sobre todo la idea de que la promoción de la pasta y su sitio en el mercado merece esfuerzos, que hay que reconocer que los italianos, aunque no estemos seguros de que hayan sido ellos los que han inventado la pasta, la saben aplicar mejor que nadie, lo que además lleva aparejado que el amor a sus productos sea tan profundo, que es el único país de Europa en el que la implantación de las cadenas de comida rápida, sobre todo de hamburgueserías, es muy limitada.

Es curioso que, en los últimos años, los artistas han mostrado un gran interés por la pasta y una muestra es el trabajo del inglés Georges L. Legendre, que ha creado 92 tipos de pasta que aparecen en el libro *Pasta by design*, publicado primero en el Reino Unido y después en otros ocho países más. El libro es una descripción morfológica ilustrada por diagramas en 3D y acompañada de ecuaciones. En el año 2010, el cocinero Jacob Kenedy y la ilustradora Caz Hildebrand publicaron *The Geometry of pasta*, en el que con visión más artística que culinaria documentan 100 recetas de pasta y en ambas publicaciones se tiende a crear un halo de modernidad y de lujo que coloca a la pasta en un plano muy elevado en el mundo alimentario, lo que a juicio de Jorge Benítez es una forma de armonizar las matemáticas y los recetarios de pasta en un conjunto geométrico.

¡Qué bien comercializan los italianos sus alimentos y cuánto tenemos los españoles que aprender de ellos!