

Pastas alimenticias

Ismael Díaz Yubero

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 Eufrates 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, porque sus moradores ya no necesitaban seguir siendo nómadas, al encontrar alimento suficiente en las proximidades de su hogar.



Bolonial

Pamplona. NAVARRA. A.M.Pinetti. [1926]. Cartulina impresa y litografiada. 50,2x38,4

Este maravilloso cartel (sólo los colores y el dibujo del fondo del cielo al atardecer serían suficientes para la espectacular valoración de él) es de 1926, está impreso con tintas oleográficas (al aceite, y que tienen un cierto grosor, como de pintura seca, y se quiebran y saltan al ser doblada la cartulina que lo contiene). Su tamaño es bastante apreciable (50 x 38 cm), está firmado por Pinetti, y excepcionalmente tiene la fecha aproximada de edición (a partir de 1926, cuando le dieron una medalla en Pamplona).

La fuerza y potencia de la figura del cocinero, que parece estar flotando en el aire, y que transmite una gran sensación de dinamismo y apetencia gastronómica, hacen de este cartel uno de los más vistosos de esta selección.

Poco después llegó el trigo al valle del Nilo, en donde la fertilidad de las tierras, aprovechando las 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 Demeter, 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 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, enviado desde el Cielo.

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 de 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 mollienda, pero cuando esto se produjo regularmente, los parabienes se multiplicaron desde todos los ángulos del conocimiento y la oferta que iba desde las gachas al pan, pasando por diversas presentaciones de las tortas, que pudieron desembocar en las primitivas pastas, se convirtieron 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, 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. También 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 rellenaba con variados alimentos, tras ablandarla con vapor de agua. Los árabes también se consideran inventores de la pasta y aluden a que en Talmud de Eretz, del siglo V después de Cristo, escrito en



Clot & Clement

MADRID. [1900]. Cartulina litografiada. 32,5x45

Este bonito cartel de papel, a pesar de estar cortado por varias partes de él, es de un tamaño aceptable, y es de finales del siglo XIX o de principios del XX.

Con gran cantidad de ilustraciones preciosas, escudos, medallas, coronas, etc., destaca el gran número de tipografías variadas para recoger las distintas palabras y frases: hasta ocho distintas que, lejos de hacer más bello el cartel, le añaden farragosidad a su lectura.

A destacar la imagen de la niña o criada vestida con delantal, llevando una sopera humeante de las pastas de esta casa, y también la frase de "ser proveedores de la Real Casa".

Por último, se puede destacar que era una fábrica "movida á vapor", lo cual nos indica que todavía no estaba electrificada dicha fábrica, y que en aquellos años se acentuaban las vocales (en este caso la letra "á"), cosa que en una reforma posterior se eliminó.

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.

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 las 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. El problema es que la etimología no implica su referencia a una fecha concreta y además no implica creación, porque simplemente es una derivación del término utilizado para definir dicha creación.

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 rabieta. 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 dan 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 dei Relievi*” 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 mesoamericanas (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



Pedragosa

Santa María de Bárbara. BARCELONA. [1950]. Cartulina. 61x24,5

Este cartel, que en realidad es un calendario de pared de los años 50, está referido a una clase de pastas de lo que normalmente se llamaban macarrones, que eran unas huecas y largas, y que en Cataluña se llaman “galets”.

Eran de un tamaño menor y más cortos, y por tanto mucho más fáciles de comer, incluso por los niños más pequeños, a los que los macarrones clásicos les resultaban muy incómodos de llevarse a la boca, como se puede ver en el dibujo pequeño.

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 Cristoforo Colombo. La reiteración de la afirmación y el paso del tiempo han conseguido que ya, en todo el mundo, nadie dude de 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 reforzasen 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.

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 15 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 20 años al servicio del 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 40 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 Cristobal Colón emprendió el viaje a América en su equipaje estaba un manuscrito 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 como. 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 princi-



Saula

LOGROÑO, Calella y Mataró. BARCELONA. [1958]. Cartulina offset troquelada y barnizada. 24,7x19,5

Este cartel es realmente un desplegable o display, hecho en cartón y troquelado, está impreso en offset y luego barnizado, y su tamaño no es muy grande, de 25 x 19 cm.

Está hecho aproximadamente en la década de los años 60, donde se aprecia ya el estilo americano en esa chica joven y guapa, perfectamente peinada y pintada en los ojos, cejas, uñas, etc., en el estilo ese de las actrices de cine de Hollywood de aquellos años.

Una curiosidad destacable en el cartel es que es de los pocos y escasísimos que están redactados en catalán, con ese pareado de "a la taula,... sopes SAULA".



La Flecha

VALLADOLID. [1900]. Papel litografiado y barnizado. 32x45

Este bonito anuncio es de un tamaño apreciable, 45x32 cm, destacando en él, como en otros casos, tanto la constancia del nombre del propietario de la marca, como la que se ponía del producto, en este caso “LA FLECHA”.

Está impreso en papel litografiado y barnizado, y en él se vuelve a repetir algo que aparece también en otros carteles: hasta nueve tipos diferentes de letra para tratar de mostrar la riqueza y exuberancia del anuncio que se hacía.

Preciosos y variados,... pero cansan y dificultan la lectura.

Contiene unas ilustraciones muy detallistas, grabadas algunas en cobre, y las célebres y conocidas imágenes en estos casos: fábrica, maquinaria, presa y río, instalaciones, etc.

pales 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 dibu-

jos, 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 la 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.

Bartolome de Sacchi, nació en Lombardía, concretamente en Piacenza, en latín “Platina” y con este nombre pasó la posteridad, como creador de la cocina italiana, el creador de 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”, que fue el primer libro de cocina que utilizó la novedosa y recién inventada imprenta fue 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 pa-

nadería, como lo atestigua la “Regolazione dell’Arte dei Maestri Fidelari” (Regulación del arte de los maestros de la pasta) 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 una 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 artificio, una semoladora, (*semolatrice* o marsellesa) 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 están dispuesta a la anexión, pero Nápoles (los macarrones) todavía no están dispuestos.

Aunque lasaña, ravioli y vermicelli eran ya elaboraciones conocidas, la realidad es que la imagen de la pasta eran 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, vermicelís 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 Idrissi 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 “*jetucina 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, el *pastaiò*, 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 se contaminaba con hongos y levaduras.

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, y de disponer de agua que durante el proceso de cocción da a la pasta una elasticidad y textura únicas, muy cerca está la localidad de Gagnano, 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. 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 *spaghetti* llegaron a la mesa del presidente Thomas Jefferson. Le gustaron tanto que se convirtió en un



R. Quer

Vilafranca del Panadés. BARCELONA. [1920]. Cartulina litografiada. 44,5x 32,5 cm. Este bonito cartel de tamaño bastante grande, pues tiene 44x32 cm, está litografiado y luego pegado en un cartón y todo él recubierto de barniz.

Tiene como curiosidad, que se puede ver bastante bien, que le faltan unos tres o cuatro cm. por la parte de arriba, donde fue cortado en su momento y se ha reintegrado ahora para que se note menos la falta.

Es un cartel que se refiere a una marca de pastas, que debían ser entonces dirigidas a la clase alta, porque la mujer que las está cocinando así lo parece, con su peinado de peluquería, ojos pintados y labios pintados, un vestido muy elegante, y recubierta toda ella con un delantal.

A destacar la curiosidad de la cocina que se utiliza, que como es de principios del siglo, es todavía de carbón, toda ella de hierro forjado y con un hogar de carbón al rojo vivo, que es el que calienta la cazuela que utiliza la señora.

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 spaghetti en particular seguía siendo minoritaria a finales del siglo XIX, como lo demuestra el más importante de los recetarios italiano, que se considera básico en el conocimiento de la gastronomía, de Pellegrino Artusi, titulado *“La scienza in cucina e l’arte de mangiare bene”* 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 característico. 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. Gagnano es punto clave en la elaboración de la pasta, hasta el punto de la que allí se hace, que por otra parte no presentan grandes diferencias con las demás, pueden 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 al cualquier lugar del mundo, lo que muy bien utilizado por los fabricantes ha permitido su difusión generalizada.

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 *spaghetti* 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 poderosas, capaces de hacer inversiones importantes en maquinaria y en publicidad.

TRIUNFO DE LOS SPAGHETTI

Los *spaghetti* 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 una plato muy interesante. Más tardía fue la invención de los *spaghetti alla carbonara*, que parece que tuvieron su origen 1944, durante la ocupación americana, tras la II Guerra Mundial, con el fin de aprovechar las raciones de bacon 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 spaghetti 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 cortarlos 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 spaghetti 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 spaghetti 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 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, que siempre tuvo un cultivo geográficamente limitado, se difundió por todo el territorio italiano.

Pero era necesario hacer importaciones de trigo, sobre todo 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, pero voces discordantes 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 de 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; por ello 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; *Jungenstile*, en Alemania; *Modern Style*, *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 res-



La Genovesa

Aranjuez. MADRID. S. Farriols G. [1910]. Cartulina litografiada y en relieve. 45x22

Este bonito anuncio, posiblemente de principios del siglo XX, de tamaño bastante aceptable (45x22 cm), responde también a un rasgo común en otros muchos, al comprender tanto la marca genérica de la empresa (“LA GENOVESA”), como el nombre y apellidos de los dueños.

Hecho en cartulina litografiada en relieve, presentaba a una joven campesina con un racimo de espigas y flores y vestida en traje típico, que no parecía ser de España, y sí tal vez de Génova, en Italia, por el citado nombre de la marca.

Y toda esa imagen rodeada de flores, un rosal, una mesa clásica, paquetes de los productos, etc. Y una frase bien contundente y muy propia de aquellos años: “¡No tienen rival!”.

pondido, 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 Tommaseo 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 desarrolla 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



La Sequedana

Valderrey. LEÓN. [1920]. Papel litografiado y barnizado. 15,3x21,3

Este es un cartel bastante modesto, tanto en tamaño (15x21 cm), como en la calidad de su papel y en su estructura e ilustración.

Estaba litografiado, es posiblemente de la década segunda del siglo XX, y recoge la imagen de una mujer vestida con un traje típico de alguna zona (posiblemente de León), con un bloque de cajones de la pasta alimenticia de dicha marca.

Destacan también los diferentes tipos de letra (hasta ocho) que, aunque muy vistosos, no hacen sino dificultar la lectura cómoda del texto.

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. 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 si 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 anti-pasta, porque se difundió una fotografía suya, tomada en el famoso restaurante Biffi de Milán, en el momento de devorar con avidez un plato de *spaghetti*. La fotografía se difundió, acompañada de una poesía satírica, que relata las ideas del político y que termina diciendo: “Poi se scoppre Marinetti/ che divorca gli spaghetti. Hoy, como dice Ennio Flaiano “delante de un plato de spaghetti los habitantes de la península se reconocen italianos, como se reconocen los ingleses ante una taza de te. 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 hacen 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 sector, que cada día tiene más mercado y se extiende por más países. La pasta larga (spaghetti, linguini, 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 “all i olio” (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 arrabiata* (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 proporcionasen 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”. 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 Idrissi, 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, menciona 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 Montañón, 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 “La Cuynera Catalana” publicado a finales del siglo XIX, a pesar de que Cataluña fue pionera en el consumo de pasta, y empezaron a aparecer recetas en periódicos y revistas ilustradas, en la que se hace referencia a macarrones en timbal, en costrada, al horno



Castillo

Huguet. [1950]. Cartulina litografiada. 33,5x23

De tamaño mediano, 33x23cm, y firmado por Huguet, este cartel de la década de los 60, en los comienzos del desarrollismo en España, trataba de recoger una síntesis entre cierto lenguaje del cómic y también algo de abstracción, muy extendido en la época.

Lo más resaltable es que la mujer que aparece, cocinera, es en realidad una marioneta que, sonriente, está tratando de cocinar con los tallarines selectos de la marca en cuestión.

Muy curiosa su cofia, el peinado, el delantal, etc. y los hilos que mueven la marioneta.

con embutidos, queso rallado y gratinados y algunas más modernas todavía como la de “rabillos, rellenos de carne y algún vegetal”. A finales del siglo Angel 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 las revistas Unión del Arte Culinario, que se concretaron en el libro “Índice Culinario”, publicado en 1928, 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 más tardías las fideuas levantinas, que primero se hicieron

con productos de la matanza y más tarde todavía se modernizaron con marisco, como ingrediente único y como plato casero, que más tarde triunfó en la hostelería como 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 Sofia 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 acepto y tras un cierto periodo presento 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, que 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 satisfecísimo 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 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 prestigiosos creadores diseñasen modelos de pasta. Giorgetto Giugiaro diseñó muchos de los coches más importantes del siglo XX, de las marcas Ferrari, BMW, Lancia, Lamborghini, Maseratti, 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 conge-*

lado algo que se 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 noventa por ciento 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 aún cuando la cocinen demasiado, el ochenta por ciento 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 han sido ellos los que han inventado la pasta, 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 han publicado “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! ■