

el Observador

INVESTIGACION Y ANALISIS



A hand-drawn illustration featuring a large bunch of spaghetti tied with a red ribbon, resting on a red strawberry with green leaves. To the right, a rectangular frame contains the text "OCTOBER" in large red letters and "World Pasta Day" in smaller blue letters.



Han pasado unos 4 mil años desde su creación y sin embargo la pasta sigue en la cresta de la ola. El 25 de octubre se celebró su día mundial, en medio de indicadores que apuntan al alza: según la Unione Italiana Food, el consumo a nivel internacional de los célebres spaghetti trepó hasta los 17 millones de toneladas. La pasta está

ra despegar y acompañar la salida de la pandemia, más allá de varios sucesos, mitos y fake news que acompañan a su larga vida y que aquí contamos.

A disfrutar. ¡Carpe diem!" recitaba el latín Quinto Horacio Flaco en sus 'Odas': en palabras más simples, "vive el presente y disfruta de la vida momento a momento". Una invitación que nos hace amar al poeta epicúreo, cuya faceta que podríamos definir gourmet, es mucho menos conocida. El mismo Quinto Horacio nos brinda otra de sus obras ("Sátiri-

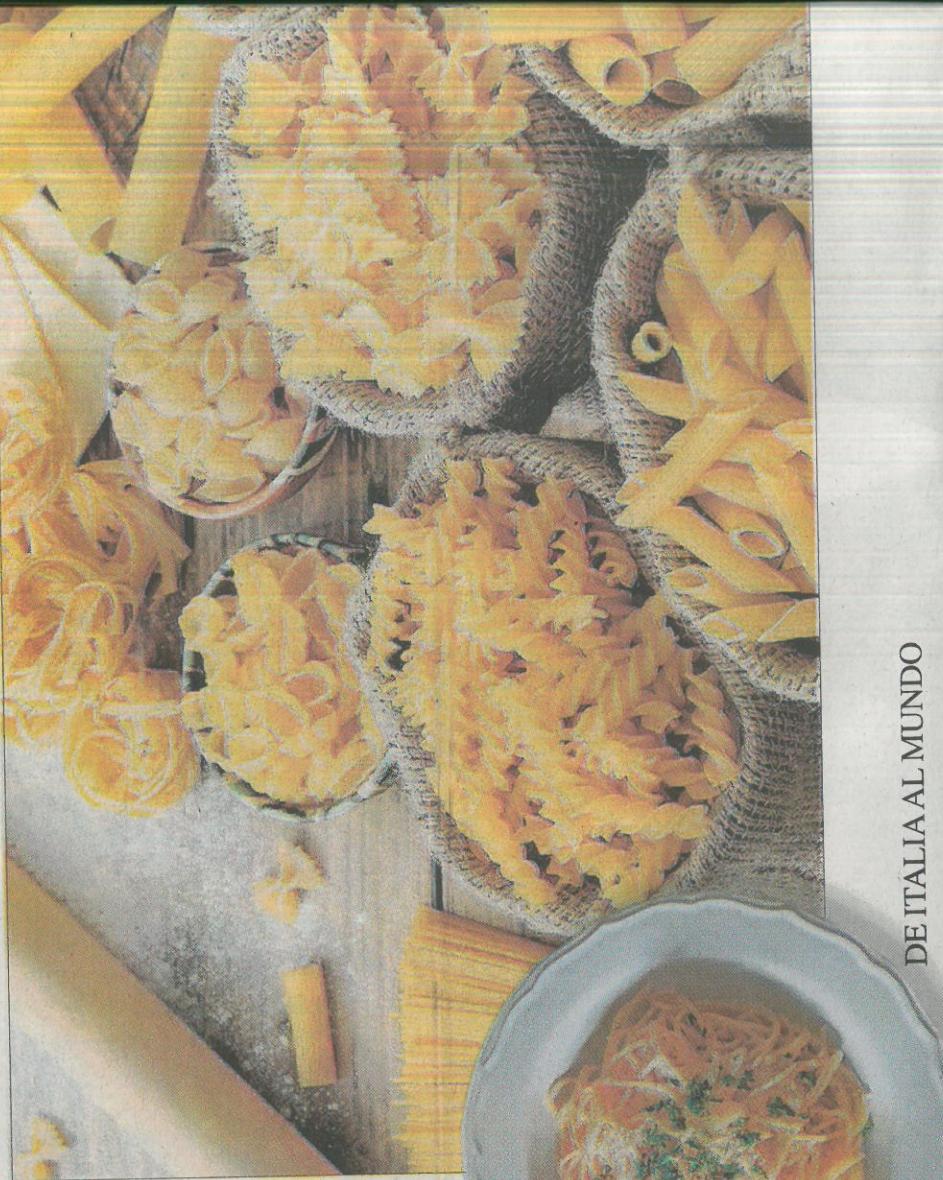
ANNA LANZANI*



despegar y acompañar la
linda de la pandemia, más
rá de varios sucesos, mitos
fake news que acompañan
su larga vida y que aquí
contamos

disfrutar. “¡Carpe diem!” citaba el latín Quinto Horacio Flaco en sus *Odas*: en palabras más simples, “vive el presente y disfruta de la vida momenta a momento”.

卷之三



origen de los fideos es sin embargo mucho más antiguo y para conocerlo hay que remontarse nada menos que al nacimiento de la civilización agrícola.

Tallarines de Babilonia a las redes sociales. Los que asocian el nombre de Hammurabi, sexto rey de Babilonia, al famoso código de leyes conservado en el Louvre de París se sorprenderán al descubrir que aquella maravillosa y organizada civilización agrícola nos dejó en herencia otro tesoro, de la misma época, las llamadas Tabillas de Mari. Poco co-

pasta, más allá
de los mitos

es "lagana e ceci", como él llama a su manjar. Muy simple es el plato que aún hoy se sigue consumiendo, con idéntico nombre, en varias regiones del sur de Italia: o

origen de los fideos es sin embargo mucho más antiguo y para conocerlo hay que remontarse nada menos que al nacimiento de la civilización agrícola.

Tallarines, de Babilonia a las redes sociales. Los que asocian el nombre de Hammurabi, sexto rey de Babilonia, al famoso código de leyes conservado en el Louvre de París se sorprenderán al descubrir que aquella maravillosa y organizada civilización agrícola nos dejó en herencia otro tesoro, de la misma época, las llamadas Tabillas de Mari. Poco co-

**CREEN UNA
CAMILLA PARA
TUS ESPACIOS**

© 11 4420-8870
©gran.bonsai



GRAN BONSAI

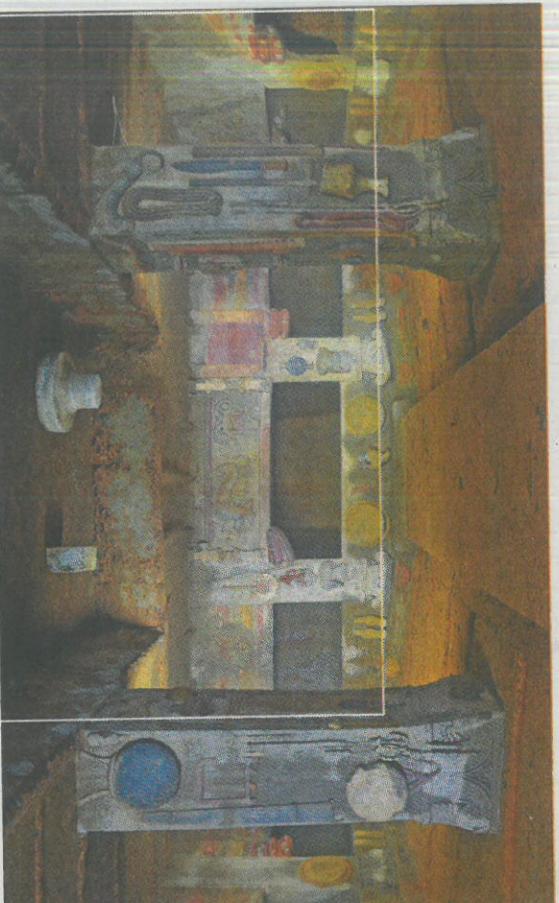
 www.gran-bonsai.com.ar
 info@gran-bonsai.com.ar

FOTOS: AFP

VARIEDAD. La pasta está más viva que nunca y su consumo aumenta en todo el mundo. Está preparada para acompañar la salida de la pandemia, más allá de varios sucesos, mitos y fake news que acompañan su larga vida.



Un manjar popular y para las élites, un business con muchos ceros, el símbolo de un país, Italia, y de una dieta, la Mediterránea, una moda que no deja de renovarse, un plato que está en la mesa, y en el subconsciente de millones de personas: todo esto, y mucho más, es la pasta.



ANTIGUO. Los bajorelieves etruscos con imágenes de "taganas", cintas anchas que adoraban. Y "De Re Coquinaria", el libro de recetas de un cocinero de la Roma imperial que describe las lasañas tal como las comemos hoy.

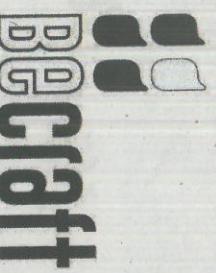


nies muy populares en las redes sociales: una rápida búsqueda en Google arroja nada menos que 325.000 recetas de reshreh en 0,54 segundos. Sin duda alguna Hammurabi estaría muy orgulloso de este resultado.

Ni los bárbaros pudieron con la lasaña. Hoy en día las popularísimas lasañas son sinónimo del ragú bolonés y de la salsa bechamel, ingredientes que fueron ganando espacio en una época relativamente cercana. Pero no es un azar afirmar que las

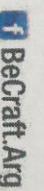
nocidas por el público, las Tabillas están custodiadas bajo cuatro llaves en la universidad de Yale y representan el "objeto del deseo" de todos los estudiosos de historia de la cocina. Se trata de un auténtico libro de recetas grabado en piedra, no más grande de un moderno iPad, que se remonta a poco menos de cuatro mil años atrás. Entre tartas, sopas y guisos, lo que más llama la atención es un plato llamado risnati, considerado por los estudiosos modernos como el antepasado directo de nuestra amada pasta. Cereales y agua son amasados, secados, rallados (hoy diríamos "extrudidos") y finalmente hervidos en caldo. El nombre babilónico risnati fue evolucionando a lo largo de los siglos hasta convertirse en el moderno reshreh, los tradicionales tallarines ira-

BE CRAFT, LA HISTORIA DE HACERLO



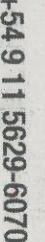
La historia de hacerlo

@ www.becraft.com.ar



BeCraft.Arg

+54 9 11 5629-6070



BeCraft.Arg



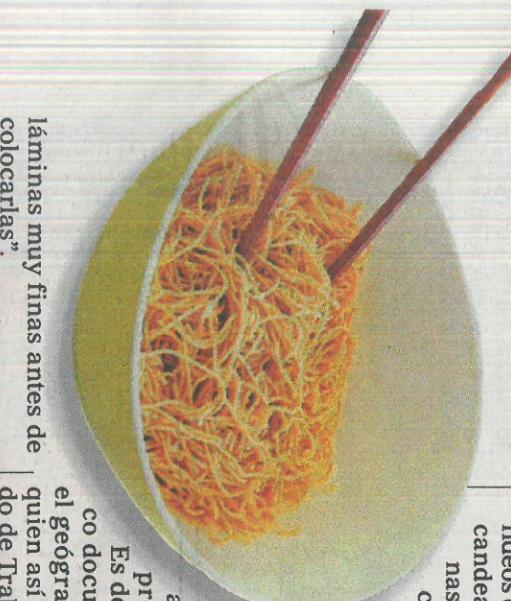
Sigue en pag. 64 ▶

C

▼ viene de pág. 63

lasañas (laganum en latín) tienen una historia increíblemente más antigua. La primera receta escrita de este manjar figura con lujo de detalles en el "De Re Coquinaria", un libro redactado hace dos mil años por un prestigioso cocinero de la Roma imperial. Allí se habla de "pequeños trozos de cerdo, carne de pescado, carne de pollo, pechugas de toros", la base de un primitivo ragú reservado a los ricos y los poderosos, sin tomate, pero condimentado con abundantes aromas. Tras una primera cocción, las carnes se pican, se hierven nuevamente y se sazonan. La receta añade: "después de cada capa de pasta, cubrir con cucharadas de relleno de carne". Y finalmente el chef, sin duda un detailista, recomienda "extender la pasta en

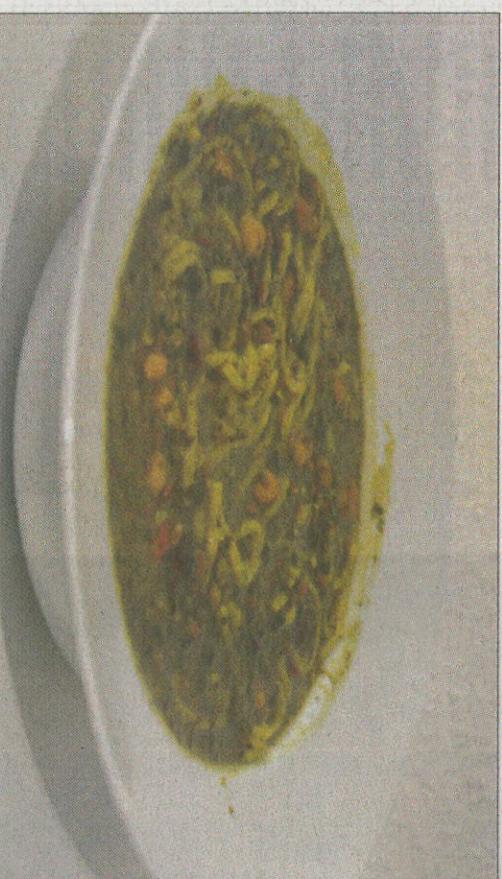
carnes se pican, se hierven nuevamente y se sazonan. La receta añade: "después de cada capa de pasta, cubrir con cucharadas de relleno de carne". Y finalmente el chef, sin duda un detailista, recomienda "extender la pasta en



De Palermo a Génova, un negocio medieval. Frente a una góndola de supermercado, cuando titubeamos entre las cautivantes publicidades de fideos, jamás se nos ocurriría que este producto en el fondo tan sencillo tiene a sus espaldas la solidez de un milenario negocio internacional. Si en la época antigua gran parte de las pastas eran elaboradas en casa para el consumo doméstico, a partir de la Edad Media la producción fideera se convirtió en un verdadero

triunfal en la Edad Media.

De Palermo a Génova, un negocio medieval. Frente a una góndola de supermercado, cuando titubeamos entre las cautivantes publicidades de fideos, jamás se nos ocurriría que este producto en el fondo tan sencillo tiene a sus espaldas la solidez de un milenario negocio internacional. Si en la época antigua gran parte de las pastas eran elaboradas en casa para el consumo doméstico, a partir de la Edad Media la producción fideera se convirtió en un verdadero



lámicas muy finas antes de colocarlas".

En los siglos siguientes, el Imperio Romano se desmoronó. Los conquistadores bárbaros arrasaron con la cultura y el orden anterior, destruyendo campos, calles y construcciones. La pasta resistió a este formidable choque de civilizaciones y logró así hacer su ingreso triunfal en la Edad Media.

business gracias a la irrupción del proceso de secado. Es de 1154 el inequívoco documento escrito por el geógrafo árabe al-Idrisi, quien así describe al población de Trabia, a dos pasos de Palermo, capital de Sicilia: "... hay aguas perennes y varios molinos; una llanura y vastas granjas, donde se producen tantos fideos (itriyah) como para abastecer, además de las ciudades de Calabria, los te-

rritorios musulmanes y cristianos, donde son enviados numerosos cargamentos". Tras el éxito de la industria de Palermo, Génova asumió el rol de hub pastero del norte de Italia, asegurando de esta manera la distribución en toda la península.

Vale la pena detenerse un momento en la palabra italiana, donde se producen ya, aún hoy muy utilizada en algunas regiones de Italia en su forma moderna (tria) para indicar a los fideos: el

El viaje de los macarrones.

Cuando Marco Polo nació,

en 1254, en Italia la pasta se

consumía, producía y exportaba desde hacía cientos de

años, dato que nunca fue un secreto. ¿Cuál es entonces el

origen del mito según el cual

los fideos fueron descubiertos

término, además de en árabe Idrisi, se encuentra también en el Talmud de Jerusalén y en los prestigiosos tratados médicos de Avicena.

Ojo al agua de cocción.

En un fi-

deo de buen nivel, el gluten retiene el almidón durante la cocción. En otras palabras, si el agua hirviendo se enturbia, significa que los fideos pierden almidón y que el producto carece de calidad.

Cocinar "al dente", consumir cuanto antes. La pasta cocida correctamente, respetando las indicaciones, es más digerible. Además, más satisfechos, más aumenta la sensación de saciedad.

Ojo al agua de cocción.

En un fi-

deo de buen nivel, el gluten retiene el almidón durante la cocción. En otras palabras, si el agua hirviendo se enturbia, significa que los fideos pierden almidón y que el producto carece de calidad.

(espiral) son ideales para maridarse con salsas que contengan trocitos de carne o verduras, mientras que tallarines, cintas, espaguetis, se combinan bien con salsas más untuosas, como pesto o crema.

Los detalles son clave.

De los fideos se suelen considerar peso y tamaño, pero hay una tercera medida poco conocida. Técnicamente se le dice "cartella": es el grosor. Dos formas idénticas pueden tener un grosor diferente. Cuanto mayor sea, mejor será el efecto al paladar del fideo.



NUEVO. Los consumidores piden ahora más fibras, gluten reducido o proteínas alternativas.

Ojo al agua de cocción.

En un fi-

Cocinar "al dente", consumir cuanto antes. La pasta cocida correctamente, respetando las indicaciones, es más digerible. Además, más satisfechos, más aumenta la sensación de saciedad.

Ojo al agua de cocción.

En un fi-

deo de buen nivel, el gluten retiene el almidón durante la cocción. En otras palabras, si el agua hirviendo se enturbia, significa que los fideos pierden almidón y que el producto carece de calidad.

Sigue en pág. 66 ▶



HAMURABI. La civilización que legó a la humanidad el primer código también dejó las primeras recetas de pasta, como los risnato, de las que derivan los resteh, los tallarines, iraníes

UÑAS GLAM, DEMOSTRANDO QUE SE PUEDE VIVIR DE HACER UÑAS

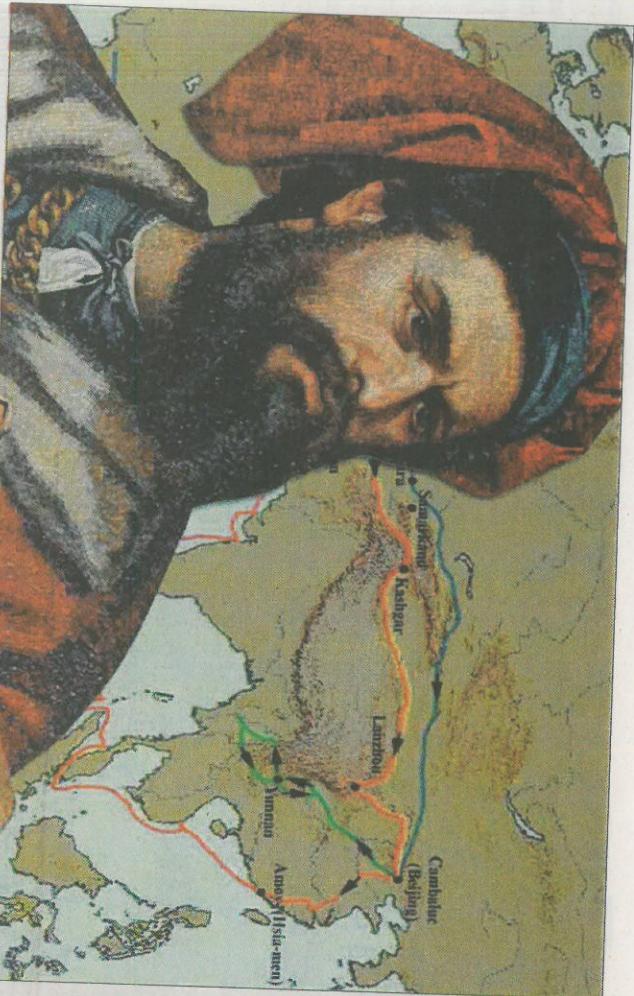
* since 2010 *
Uñas Glam

1131334271

uniasglam

uñas glam

Uñas Glam
* since 2010 *



▼ viene de pág. 64

(“Una saga de Cathay”) de entrada huele a historieta. Cuenta de un presunto Sr. Spaghetti, compañero de viaje de Marco Polo, quien apenas pisó tierra en las costas de Cathay, China, conoció por azar a una pareja que amasaba pasta y tuvo la brillante intuición de compartir su descubrimiento con toda la tripulación. El relato sigue con diferentes experimentaciones de cocción a base de aguas marinadas, además de una muy improbable presentación del producto llevada a cabo en Nápoles. El hecho de que en

ist as bread
the humpred
is, rolls and
e American

By Served
Many, many years ago, when the people of the old world were recovering from the staggering economic losses occasioned by the Crusades, a great interest in exploration demanded the attention of everyone.

gone wild

That was natural, for the knights and nobles who had traveled far afield to lands. For 12 years he visited and studied the kingdoms of Asia and operated his hunger family

were an adventurous lot, and peacetime

pursuits no longer satisfied their craving for danger, new hazards and fame.

The 7th and last crusade terminated in 1270 A. D. and it was just about this time that the Venetian, Marco Polo, the greatest of medieval travelers, was carry-

ing on his explorations in far distant lands. For 17 years he visited and stud-

ied the kingdoms of Asia and operated to accurate knowledge not only the var-

A Saga of Cathay

s o t t i THE STAR
hing Co., Inc.
New York, N. Y.

MOMENTOS.

Marco Polo no “descubrió” los fideos en China, como sostuvo una fake news en un diario de Estados Unidos. El geógrafo árabe al-Idris ya registró en el siglo XII el proceso

de secado. Y los “macaronari”, que vendían los fideos por las calles de Nápoles.

Según la región que se considera, en Italia siguen sobreviviendo cientos de nombres o modos de llamarla, -algunos, ya vimos, antiquísimos, como lagana (del griego laganon) y tria (del árabe itriyah). Sin em-

El origen de los fideos se remonta al nacimiento de la civilización agrícola

los manuscritos de Marco Polo no haya rastro de este cuento no impidió que los lectores se enamoraran de la historia, desencadenando la que hoy en día llamariamos una viralización de fake news.

¿Qué decir entonces de los noodles chinos? Lejos de afirmar que no existan, o que no tengan una respetabilísima historia milenaria, diferentes investigaciones modernas apuntan a un desarrollo paralelo al de los fideos italianos. Se trata de dos recorridos distintos con una diferencia clave: los noodles asiáticos no se ha-



Una “fake news” en Estados Unidos creó el mito de la pasta como un invento chino

bargo, el nombre de la pasta es...pasta, siempre rigurosamente en singular. El término figura por primera vez en un documento de 1244: un médico, que hoy definiríamos “no carb”, como los que hoy recomiendan evitar los hidratos de carbono, recomienda a su paciente evitar el consumo de pasta lissa, regalándonos de esta manera una histórica primicia lingüística.

Los genoveses son los creadores de la palabra fideos. Hacia finales del siglo XVI fundaron la Corpora-

LA BAULERÀ GALPON DE DISEÑO
MUEBLES Y SOLUCIONES A MEDIDA

Calle 29 número 980 - 25 de Mayo • Libertad 1067 - 9 de Julio

2345-4454855

La Baulera galpón
GALPÓN DE DISEÑO

Sigue en pág. 68 ▶

viene de pág. 66

FOTOS: CEDOC PERfil

ción de Fidelasi, sentando de esta manera las bases del los modernos sindicatos del sector. Mucho éxito tuvo también la palabro vermicelli, presente durante siglos a lo largo y lo ancho de la Península: en 1284 la encontramos en un documento de Pisa, en 1571 se funda la Corporazione dei vermicellari en Nápoles, seguida poco tiempo después por la Maestranza dei vermicellari en Palermo y Roma. Y mientras en el norte se instauran los "mastri lacagnari" (maestros lanzaños), es desde la sureña zona de Gragnano que los "macaronari" (macarroneiros) comienzan a expandirse.

Aunque Nápoles se haya convertido relativamente más tarde en el centro de mayor producción de pasta del país, hacia finales del siglo XVII la gran ciudad del sur logra consolidar su supremacía en el comercio fideero hasta convertirse en el símbolo del delicioso alimento. La Nápoles de mediado del Seiscientos era una ciudad superpoblada, la segunda del Mediterráneo sólo superada por Estambul, y los fideos se van afirmando como alimento ideal para cubrir las necesidades de grandes masas urbanas. Rigurosamente "adulto", tal cual ocurre ahora, aunque en esos tiempos se comía en la calle y con las manos.

Tomate (y vivieron felices para siempre). El xitomatl, ahora conocido como tomate, solo llegó a Europa hace unos quinientos años y tardó otros trescientos para ser admitido en las mesas de los italianos. ¿Con qué se comían, entonces, los fideos? La respuesta que se encuentra en los libros de recetas medievales y renacentistas es contundente: fiel compañero de los fideos de todas

formas ha sido, durante siglos, el queso curado, cuyo carácter "seco", además de agregar sabor, era ideal según la dietética de la época para balancear el carácter "húmedo" de los macarrones. Este largo matrimonio gastronómico selló su vez para siempre la brillante fortuna de los quesos duros italianos, como el parmesano, el pecorino, la ricotta salada sazonada y el caciocavallo. Durante su viaje a Nápoles



SECADO. En tiempos antiguos y a finales del siglo XIX, es un proceso clave que abrió paso a la producción masiva.

en 1787 Goethe observó lo siguiente: «Los macarrones se pueden encontrar en todas partes y por muy poco dinero. Se cocinan sobre todo en agua pura, y se les ralla queso, que sirve tanto para untar como para condimentar».

Para que pastas y tomates se encuentren por primera vez hay que esperar el principio del siglo XIX: sopa con tomate y pasta, carne con tomate y pasta,

Una receta original del siglo XIX

VIERMICELLI COLE POMMADORE

“Piglia quattro rotola de pommadoro le taglie neroce, ne lieve la semmenta, e che lla acquiccia, e le fai volgere quanno se sonco squagliate le passarrage pe lo setaccio, e chillo zuco lo farraje stregnere incoppa a lo fioco mettendoce en castellano.”

A continuación, una receta original del noble Ippolito Cavalcanti, de 1837, la primera de la que se tenga registro que une la pasta al tomate, un vínculo que hoy es indestructible. Pri-

VERMICELLI CON TOMATES

Tome 700 gr. de tomates, córtelos en cuatro partes, límpielos, quiteles las semillas y séquelos, hiérvalos, y cuando estén cocidos, tamíelos, res-

s'asciuttano e ogne ntanto nee farraje na votata quanno se sonco a lo fioco mettendoce tutti sciuvetii li siervarrajé”.

A.L.

sale, e lo pepe

e a calore de

foco li fa-

rraje sta pec-

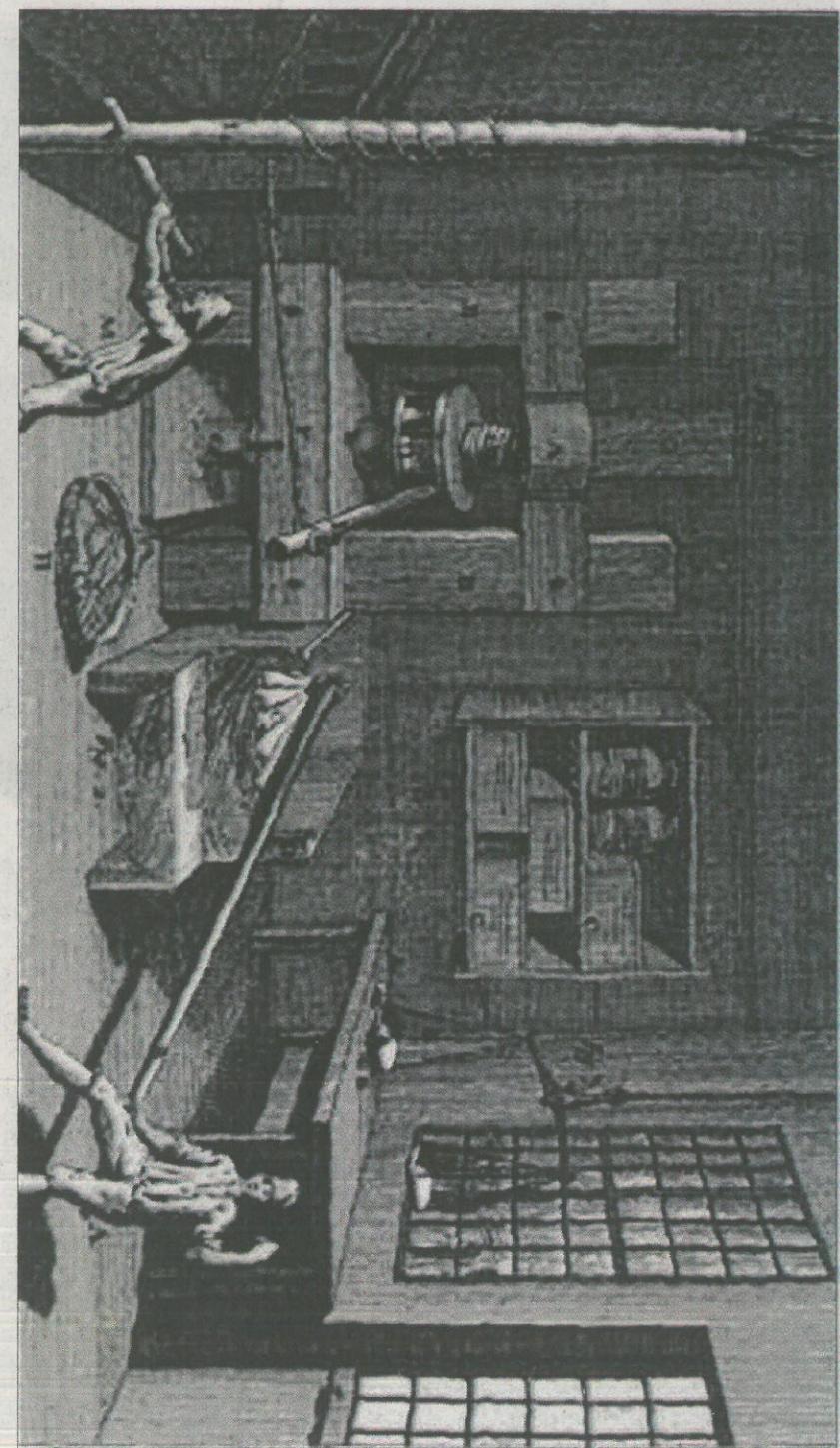
che accossi

■

■



UNIÓN. Recién en 1837 aparece la primera receta de pasta con tomate, una pareja inseparable desde ese momento.



11-2737-6040

PROPIEDADES

konkolyi.com.ar

Contáctenos



Konkolyi