

Viernes 23 de Junio de 2000

Noticias | Buscador | Nota

Comer y beber

La hora de las pastas

El siempre renovado ritual de las lasagnas, capelletis, sorrentinos, en exóticas versiones, directas de fábrica

La ceremonia de esperar hasta ser atendidos en el local de pastas para salir con el almuerzo del domingo bajo el brazo es una costumbre argentina que permanece, según pasan los años. Puede tratarse de ravioles, capelletis, tortellinis o alguna otra [pasta](#) rellena. Otros paladares, en cambio, no logran resistirse frente al tradicional plato de spaghetti. De todos modos, más allá de cual sea la versión elegida, el fenómeno de las fábricas de pastas frescas no existe en Italia ni en la colonia italiana de los Estados Unidos. Un hecho que subraya la devoción nacional por el plato.

Los orígenes de las pastas resultan algo difusos y controvertidos. La leyenda más difundida reconoce a los chinos como padres de la criatura, más precisamente de los spaghetti. Se le atribuye al legendario viajero Marco Polo semejante descubrimiento.

De todos modos, para muchos estudiosos de la [pasta](#), esta versión tan conocida de la historia poco tiene de verdadera.

Otra teoría sobre el nacimiento del manjar se sitúa en la Roma antigua. Un elenco de referencias precisas da cuenta de un plato que desvelaba a los romanos. Se trataba de una suerte de papilla realizada a partir de legumbres y harina cocida en agua. Aquella mezcla inaugural, llamada pulte, a veces admitía el acompañamiento de queso o de carne.

La etimología también puede esgrimirse cuando se intenta disipar algunas dudas sobre los momentos iniciales de los ñoquis o cualquiera de sus hermanos.

La palabra *laganum*, que puebla algunos textos latinos, hace referencia a ciertas tiras de [pasta](#) fritas o cocidas sobre una piedra caliente, que solían agregarse para saborizar las sopas.

Parece que la [pasta](#) además sedujo a los griegos. El mentado vocablo *laganum* es hijo de uno similar usado en Grecia para señalar idéntico manjar.

Peninsulares

Más allá de idas y venidas etimológicas, los rastros históricos conducen a Italia. El norte de ese país, donde la manteca domina la cocina, demarca el reinado de las pastas frescas. Un plato rendidor para el bolsillo, generoso en hidratos de carbono y que goza en la actualidad de buena prensa.

La Organización Mundial de la Salud recomienda comer hidratos ya que se digieren mucho más rápido que las grasas y las proteínas. Otra buena excusa para *mangiare* la [pasta](#). Regada en salsa o apenas con unos toques de aceite de oliva de primera presión. Con o sin queso rallado al momento de servirla. El comensal elige

Laura Ferré

Para que salgan *al dente*

- Se preparan en una olla profunda, sin tajar.
Un litro de agua más de 10 gramos de sal marina -no refinada- cada 100 g de [pasta](#) es la proporción justa para una buena cocción de las pastas.
- La sal se incorpora cuando el agua alcanza su pleno hervor. Recién entonces se agregan las pastas.
- El tenedor de madera -en su ausencia, vale usar una cuchara del mismo material- sirve para remover los fideos de cuando en cuando.
- El tiempo de cocción depende de las características de las pastas, el agua y el fuego. De ahí que probarlas resulte obligatorio.
- Al dente: si al morder los fideos -ya cocidos- ofrecen cierta resistencia, se alcanzó el punto de cocción deseado.
- Los coladores rejilla son ideales para escurrir las pastas.
- Las pastas cocidas no necesitan pasarse por agua fría, a menos que se empleen para preparaciones frías.

Salsas y leyendas

- El origen y las cualidades de cada variedad de [pasta](#) y las salsas que la visten encierran alguna leyenda.
- Tortellini: la [pasta](#) rellena reproduce la forma del ombligo de Venus, según la mirada de un mesonero boloñés que tuvo el privilegio de hospedar a la diosa en su posada. El hombre reprodujo en masa los contornos anatómicos divinos.
- Tagliatelle: una melena rubia y sedosa inspiró al cocinero italiano que creó los tagliatelle. Fueron servidos por primera vez durante el banquete de bodas del duque d'Este, de Ferrara y Lucrecia Borgia.
- Vermicelli: bautizados, literalmente, con el nombre de gusanitos. Originalmente eran cortos, cilíndricos y delgados como un dedo. Cuando la modernidad llegó a las técnicas de fabricación ganaron en longitud. Se inventó así el término spaghetti para nombrar la misma clase de [pasta](#).
- Salsa de tomate: se dice que la primera fue preparada en Sicilia y la gente la llamaba salsa *assassinata* -asesinada-. Los pleitos de las diversas regiones italianas por su paternidad continúan hasta [hoy](#).

- La agliata: se realiza a partir de aceite, unas hojas de perejil fresco y aceite. Nació en Lombardía para vestir las lasañas, un plato clásico de Navidad.

De ravioles, spahettis y otras menudencias

Coraggio Av. Rivadavia 8665, Liniers; 4672-7588. Abren de martes a domingos, de 8 a 13. Los ravioles que encierran relleno de pavita, a los cuatro quesos o espinacas y queso son muy pedidos, a \$ 2,80, la caja; lasagna, alrededor de \$ 9, el kilo, depende de la variedad del relleno elegido; sorrentinos, \$ 2,80, la caja.

Hoy Pasta Cerviño 3367; 4803-8818. Abre de martes a sábados, de 9 a 21 y los domingos hasta las 14. Delivery. Pedidos por Internet: realdelivery.com.ar. Ofrecen pastas cocidas y crudas. Fettuccini de albahaca y ajo, medio kilo, \$ 4; sorrentinos de 3 cebollas con mozzarella, de hongos o negros de trucha ahumada (\$ 8, la caja de 12 unidades); librillos de calabaza - una suerte de ravioles rectangulares cuya masa se dobla en dos- con diversos rellenos: hongos, ricota y queso parmesano o salmón ahumado (\$ 5,90, la caja de 16 unidades). Salsa amatricciana, de panceta ahumada, fileto y cebolla, \$15, el kg; crema de salmón rosado al limón, \$18, el kg. Realizan **pasta** sin sal o masa sin colesterol - prescinde de la yema del huevo- a precios iguales que los de las comunes, aunque deben encargarse con un día de anticipación.

La Juvenil Boedo y San Juan y sucursales; 4956-0571. Algunos locales hacen delivery. La empresa familiar, fundada en 1959, ofrece ravioles caseritos de diversos quesos, jamón más verdura, salmón o seso y queso provolone (\$ 3,80, el kg); ravioles tradicionales, \$ 2,20, la caja; tallarines al tomate o de tinta de calamar (\$ 8, el kg). La masa de la línea light se prepara sobre la base de clara de huevo y rellenos de verduras al vapor y quesos descremados.

Más **Pasta** Dorrego 781; 4855-5167. Entregas a domicilio. Ofrecen pastas frescas y calientes. Los sorrentinos son muy pedidos los domingos, \$ 4,80, el kilo; ravioles generosos de ricotta, carne, verduras o pollo, \$ 2,70, la caja.

Pavarotti Hidalgo 22; 4904-2662 (También en Vidt 1944 y Av. Las Heras 3010 y sucursales). Abren diariamente hasta alrededor de las 21. Envíos a domicilio. Las pastas amasadas por Doménico fascinaron al cantante italiano, quien se las llevó a Italia. Los fusillis al fierrito - amasados uno por uno- son un clásico del lugar a \$ 9, el kg; panzotis de ricotta y queso, \$ 5, la caja; sorrentinos caseros de nuez y jamón, \$ 5, la caja; canelones de masa de panqueque, \$1,20, cada uno; lasagna, \$ 9, el kg. Promoción: 4 cajas de ravioles, \$ 5.

Salzamendi Montiel 140; 4642-4396. Abre de martes a domingos, de 7 a 13 y de 17 a 20. Desde hace 30 años venden lasagnas y canelones realizados a partir de masa de panqueques, \$ 1, la unidad; ñoquis de ricotta artesanales, \$ 6, el kg; sorrentinos especiales, \$8, el kg; ravioles tradicionales de carne, ricotta y queso o pollo más verdura, \$ 2, la plancha; las planchas de ravioles especiales, rellenos con nuez y jamón cuestan \$ 2,20, cada una.

Link corto: <http://www.lanacion.com.ar/191599>

Noticias | Buscador | Nota

 Imprimir  Enviar por e-mail

Herramientas

 Imprimir  Enviar por e-mail

Fotos



Listas para rellenar. Meticuloso trabajo artesanal de los fabricantes



El arte de la masa. Largas planchas son preparadas para ser rellenas

