La pasta tiene su historia y no incluye a Marco Polo

Por **Paola Badaracco** - 12 abril 2019



La **pasta** tiene su **historia** y nada más sorprendente que adentrarse en ella. Los italianos no pueden estar sin comerla y muchos atribuyen su creación a los napolitanos. Sin embargo, su origen es un misterio con miles de anécdotas. La que cobra más veracidad se basa en el Libro de Roger, publicado el año 1154 por el geógrafo árabe Al Idrisi. En esta menciona un alimento de harina en forma de hilos y una fábrica que lo produce, en el Levante mediterráneo.

Asegura Al Idrisi que los árabes introdujeron la pasta en Italia y que no fue Marco Polo desde China. Esta teoría la rescata el profesor británico de estudios italianos John Dickie, en su libro ¡Delizia! La historia épica de la comida italiana, publicado en 2015.

Otras investigaciones llevadas a cabo por un grupo de científicos del Instituto de Geología y Geofísica de la Academia China de Ciencias de Beijing, en 2005, afirman que la primera evidencia real de fideos fue hallada en un cuenco de cuatro mil años de antigüedad, en Lajia, China.

Por su parte, los italianos hablan de la existencia de la pasta tres mil años antes de Cristo. Se basan en numerosas decoraciones halladas en la tumba etrusca Grotta Bella, Umbría, Italia. En ellas se

Este sitio utiliza cookies funcionales y scripts externos para mejorar tu experiencia. Más información **Acepto**

reproducen instrumentos de trabajo para elaborar la pasta como la tabla de amasar, el rodillo y la rueda dentada.

Dos cuentos más y el origen de la pasta: el primero antes de 1244 se refiere a un médico del Bergamasco, Alessandria, Italia, quien al examinar a un pastor de Génova le dice: "usted no tendría esa enfermedad en la boca si no hubiese comido carne, fruta y pasta".

El segundo, de 1279, es sobre un notario de nombre Ugolino Scarpa, quien al leer el testamento de cosas dejadas a un soldado llamado Ponzio Bastone, habla de algunos envases llenos de macarrones.

En cuanto a la posibilidad de que fuese Marco Polo quien llevara la pasta desde China a Italia, el profesor Dickie lo atribuye a una película protagonizada por Gary Cooper. En la historia el aventurero italiano descubre la pasta en China y la lleva a Italia. A partir de allí, no queda claro si fue la película que creó la leyenda urbana o al contrario.

La pasta y su historia



La pasta encontrada en China era de dos clases de mijo, un cereal muy popular en continentes como Asia y África, rico en proteínas. Para transformarlo, el grano se molió y con la harina se produjo la masa para estirarla y formar los tallarines. Incluso hasta hoy en día se fabrican esos fideos en China, así como los de arroz.

Los que existían en el Levante mediterráneo eran de trigo, tal y como se conocen en la actualidad. Por eso la relevancia que se le otorga a los árabes, quienes comenzaron a cultivar este cereal, según pruebas, desde el año 6700 a.C.

Este sitio utiliza cookies funcionales y scripts externos para mejorar tu experiencia. Más información **Acepto**

De ahí la sentencia: “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”.

A quienes hayan sido los que inventaron la pasta, la humanidad entera les agradece, ya que este delicioso alimento ocupa frecuentemente la mesa de cada hogar.

Se hacía con los pies



El clima seco de Liguria, Sicilia y Campania favoreció ampliamente la producción de pasta en Italia. De allí se fue extendiendo, de manera tal que en 1500 se hacía en todo el país.

Varias máquinas de fabricación se confeccionaron a través de la costa de San Remo desde 1600, pero la mezcla de sémola con agua se amasaba, en sus inicios, con las manos. Luego se llevó a cabo con los pies, hasta la segunda mitad del siglo XVIII. Decían que era lo mejor y que así quedaba más suave.

Con el pasar del tiempo, el rey Fernando II encargó al científico Cesare Spadaccini el invento de un proceso mecánico. Las primeras prensas hidráulicas aparecieron alrededor de 1870 y su evolución fue gradual. La primera máquina para llevar a cabo toda la producción de pasta fue creada y patentada por los hermanos Braibanti, en 1933.

Aunque con algunas variantes, la elaboración de pasta seca es básicamente con trigo duro y agua. Existen en la actualidad pastas hechas con harina de trigo, integrales, sin gluten, de arroz y una infinidad. Pero la sémola de trigo duro es la que contiene el gluten que permite que la pasta seca pueda cocerse y permanecer al dente.

Este sitio utiliza cookies funcionales y scripts externos para mejorar tu experiencia. Más información **Acepto**

Innumerables atributos y tipos



La practicidad que ofrece la pasta hizo que su difusión en todo el planeta fuera de manera casi inmediata. Es económica, fácil de hacer, transportar y almacenar. Al año se producen millones de toneladas en el mundo.

En la actualidad, los principales productores son Italia, Estados Unidos, Turquía, Brasil y Rusia. Existen cientos de tipos de pasta. Entre los más conocidos, de la larga, están los espaguetis, tallarines, vermicellis, papardelles, fettucinis y linguines. De la corta, los más populares son macarrones, rigatonis, tortiglionis, pennes, ñoquis, fusillis y farfalles. También las rellenas: raviolis, tortellinis y tortellonis.

Sus aportes nutricionales son múltiples, incluyen proteínas, grasas, minerales y vitaminas. Si son rellenas, pues se suman las propiedades de su contenido, bien sean carnes u hortalizas.

De cualquier tamaño, relleno, acompañante o sabor, es un plato con el que siempre se queda bien y saca de apuros.

También te puede interesar: Armonía entre vinos y comidas de cena

Paola Badaracco

Este sitio utiliza cookies funcionales y scripts externos para mejorar tu experiencia. Más información **Acepto**