



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## No utilizar la cuchara y otras cosas que no debes hacer al comer pasta.<sup>1</sup>

*En Italia es casi un sacrilegio usar un cubierto que no sea el cuchillo y el tenedor para ventilarse un plato de espaguetis*



No comer pasta con cuchara es la primera norma a interiorizar antes de viajar a Italia. Los italianos consideran casi un sacrilegio enfrentarse a un plato de espaguetis con otro cubierto que no sea el cuchillo y el tenedor. Acostumbrada como está la civilización occidental a retorcer, casi desencajándose la muñeca, el mango de una cuchara sopera para, con una total pericia, conseguir ventilarse hábilmente una ración de pasta, ¿cómo lograremos llevarnos ahora a la boca estos enormes fideos únicamente con la ayuda del incómodo tenedor? No se trata de una cuestión de gusto ni tampoco de comodidad, sino de educación.

---

<sup>1</sup> Fuente: <http://www.lavozdegalicia.es> - Redacción 21 de marzo de 2014

El protocolo establece que cualquier pasta debe servirse en platos hondos, en lugar de llanos, y, si es posible, caliente. Serán los bordes de este recipiente cóncavo los grandes aliados a la hora de enrollar las largas tiras de harina, agua, huevo y sal. El tenedor deberá girarse con las puntas pegadas al plato.

En Italia, cuna europea de la pasta, se cree que incluso la manera de comer los espaguetis determina el carácter del hombre. El contenido del plato nunca deberá cortarse en trozos pequeños para facilitar el bocado, aunque sí puede trocearse un poco, y siempre con el tenedor, para acortar su longitud. Al ser un alimento blando, aunque esté un poco más firme si lo cocinamos al dente, será fácilmente manipulable con los laterales de este cubierto. Y de ninguna manera se puede sorber la pasta.

### **La constante duda de la cuchara y el tenedor**

Aunque es la pasta la que siempre abre el gran interrogante de los cubiertos, una multitud de alimentos plantean dudas entre uno u otro a la hora de sentarse a la mesa. El arroz debe tomarse siempre con tenedor a no ser que sea caldoso. Si se trata de arroz con leche se utilizará la cucharilla de postre. La ensalada exige también el cubierto de las púas, así como el huevo, al que no se deberá atacar con el cuchillo nunca.

Los guisantes no se deben pinchar, sino recogerse con el tenedor para llevarlos a la boca. La carne siempre deberá tomarse con cuchillo y tenedor, y cortarse poco a poco, a medida que se va ingiriendo, evitando trocearla toda en un principio. Las piezas de fruta, de tamaño medio y piel más o menos fina, reclaman el combo tenedor y cuchillo, incluido el plátano. Las mandarinas, cerezas y uvas sí pueden comerse con las manos.

## ¿Es verdad que los argentinos no sabemos comer pasta?<sup>2</sup>

*Pensamos que lo sabemos todo, o casi todo. Pero, ¡oh sorpresa! La pasta que se come por estos lares al parecer no tan buena. JOY realizó una investigación que destruye el ego culinario italo-argentino.*



¿Cómo? ¿La pasta en la Argentina no es la mejor? ¡Pero si somos los reyes de la pasta, casi una sucursal de Italia en ultramar! Quizás el que haya viajado concienzudamente por las regiones italianas pueda desmentir esta afirmación. Porque basta con ir a cualquier restaurante local y pedir unos simples fettuccini al fileto para comprobar (en la

---

<sup>2</sup> Fuente: <http://www.planetajoy.com> - 08.05.2012

mayoría de los casos) que están pasados de cocción. O ver cómo se echan toneladas de crema y queso rallado a una porción de raviolos, hasta hacer imperceptible el sabor de su relleno. Y cabe preguntarse: ¿por qué habiendo aquí tantos descendientes de italianos la pasta no está a la altura de las circunstancias?

## La culpa la tiene la Vaca

Para entenderlo, hay que empezar por remontarse al pasado: la Argentina recibió un importante flujo de inmigrantes italianos a lo largo de los siglos XIX y XX. Hubo en particular dos grandes oleadas: la primera fue de italianos provenientes del Norte (ligures, lombardos y piemonteses), a mediados del siglo XIX, que trajeron la polenta y el risotto. La segunda fue de italianos meridionales (sicilianos, napolitanos y calabreses) que aportaron la pizza y la pasta seca o “asciutta”, entre otras cosas. ¿Qué pasó entonces con el rico bagaje culinario que viajó con ellos desde su país de origen? ¿Dónde quedaron las recetas transmitidas de generación en generación?

Sucede que estos inmigrantes, al igual que los que llegaron de la península ibérica, “soñaban con comer carnes rojas, que era lo que consumían los ricos en sus países de origen”, afirma el periodista y crítico gastronómico Fernando Vidal Buzzi. Claro, ¿quién va a comer caracoles o manitas de cerdo pudiendo elegir un succulento bife de chorizo? Según el antropólogo Marcelo Álvarez, en 1901, en el sur de Italia, se comía anualmente un promedio de 6,5 kilos per cápita de carnes rojas, mientras que en esa época, en el Hotel de los Inmigrantes, se le daba a los recién llegados una ración diaria de 600 gramos de carne; es decir, 220 kilos anuales, o sea... ¡34 veces más! Esto es un poderoso argumento para explicar por qué no sobrevivieron los platos regionales genuinos que los inmigrantes traían y que rápidamente se escurrieron de su memoria ante esa maravillosa, deliciosa y generosa dosis de proteínas y grasas de las vacas criollas. Entre las víctimas del olvido estaba “la vera pasta”.



## **Los Gallegos también metieron la cuchara**

Sí, los gallegos, no los españoles, a los que genéricamente definimos como gallegos, sino los gallegos de Galicia, fueron los que durante más de un siglo tuvieron el monopolio de la restauración porteña. Incluso actualmente existen grupos en manos de descendientes gallegos que administran una ingente cantidad de restaurantes, cafés y bares (no serán del nivel de Chila o Tomo I, pero son reductos gastronómicos al fin). Entonces, la cocina italiana en general (y la pasta en particular) que se comió durante décadas en Buenos Aires es una versión tamizada por gallegos, que lejos estuvo de la versión original.

La pasta, como todos sabemos, se divide en fresca y seca. La primera se asocia con el centro y norte de Italia (aunque los ligures producían una muy buena pasta seca) y la segunda es más popular en el sur y las ciudades costeras, ya que la pasta seca formaba parte de los abarrotes marítimos debido a sus buenas posibilidades de conservación. Históricamente, la pasta "asciutta" se secaba al aire libre y el sur ofrecía mejores condiciones para elaborar este tipo de alimento. Además, la pasta fresca lleva una importante cantidad de huevo y era en el norte donde las gallinas, por una cuestión de clima, ponían mejor.

En nuestro país existe la costumbre de comer demasiada pasta fresca. La pasta fresca es mucho más pesada y no se puede comer todos los días. Eso no sucede con la pasta seca que debe ser irregular y porosa en la superficie, para que absorba adecuadamente el agua y la salsa. En la Argentina no tenemos "la terminación" que realizan en las líneas de producción italianas y además, en ocasiones, el tamaño de las piezas de pasta seca no es uniforme porque no se cortan adecuadamente. Aunque esto es apenas un detalle al lado de otros "problemas".

## Tuco, queso y otros pecados

La regla de oro es que se debe elegir la pasta en función de la salsa y no al revés, como se hace en la Argentina. Para Mauro Crivellin, del restaurante Mauro.it, en Belgrano, “con la pasta sucede lo mismo que con las mujeres: muchas veces miran las formas y se olvidan del espíritu. En este caso, la gente obvia la salsa y se queda sólo con la pasta”. Las salsas locales, según Crivellin, nacido en Novara, son poco felices: scarpato, fileto, salsa rosa... (“para ir a un restaurante a comer algo con salsa rosa, prefiero hacerlo en casa”, afirma). En ese sentido, Alejandro Maglione, periodista gastronómico, sostiene que acá “se hace uso y abuso de las salsas”. Sí: todo se come bañado en salsa, una oda al exceso.

Y lo peor, afirma Maglione, es lo que sucede con la pasta rellena, “que no debería llevar salsa, o muy poca, porque no la necesita”. En la región de Emilia Romagna, el paraíso de la pasta fresca rellena, por ejemplo, estas pastas se suelen comer “in brodo” (en caldo), o se infusionan con algunas hierbas, porque sino, ¿cómo es posible sentir el sabor del relleno bajo una orgía de tuco? Lo mismo sucede con el queso rallado: monstruosas capas de queso rallado tapan el sabor original de la pasta. Y ni hablar cuando se le agrega el bendito “formaggio grattugiato” a una salsa a base de pescado o mariscos, gaffe recurrente entre los comensales locales. Una auténtica barbaridad culinaria.

## ¿Al dente? ¿Qué es eso?

Sí, sí, ahora está de moda acusar de snobs a aquellos que denuncian que la pasta se debe comer “al dente”. ¡Pero es verdad que acá la pasta se come fuera de punto, pasada, recocida! Cada pasta tiene su punto de cocción. No es un capricho del fabricante. En la Argentina, incluso hay que darle menos hervor de lo que el paquete indica, porque se sabe que acá la gente la quiere bien cocida. En ese sentido, Alicia Delgado, también periodista gastronómica, dice que con el punto de la pasta sucede lo mismo que con la carne, se peca por exceso en la cocción. Su colega Elisabeth Checa es más indulgente al

respecto y afirma que se ha desarrollado una forma local para comer la pasta, que no es la misma que existe en Italia. Esta costumbre “al uso nostro” acepta un mayor tiempo de cocción.

Como sea, en la Puglia (“el taco” de la bota italiana) se dice que la pasta pasada sólo la comen los niños y los ancianos. Crivellin, con un exceso de franqueza dispara lapidariamente: “Los argentinos tienen el paladar de un niño: si comen espinaca debe llevar crema, si piden sushi, tiene que ser de salmón. Por suerte que en las últimas décadas la gente pudo viajar y conocer. Te lo digo porque la auténtica pasta es una camino de ida: una vez que la probás no tiene vuelta atrás”.

### **Trigo de otro trival**

En Italia, para producir pasta “asciutta” se utiliza harina de trigo duro, ya que de lo contrario “se pega a la olla, no absorbe la salsa y engorda”, dice la investigadora gastronómica Elena Kostioukovitch. En la Argentina, buena parte de la pasta seca está hecha a base de trigo Pan, que nada tiene que ver con el trigo Candeal, aunque algunas marcas locales utilizan esta última. No obstante, según la apreciación de Danielle Pinna, chef propietario de “La Locanda”, la pasta seca elaborada en el país ha mejorado mucho. Ahora se hace una pasta más robusta, que resiste mejor la cocción. La masa que se utiliza para hacer la pasta fresca lo desilusionó un poco más, ya que en varias ocasiones ha comido pasta fresca “que se pega a los dientes y se pega entre sí”. A contrapelo de su compatriota Crivellin, Pietro Sorba afirma que la pasta en la Argentina no es mala, simplemente se prepara de otra forma y sería un error pretender que se coma de la misma forma que en Italia.