Jugando con la pasta

De Cenicienta de la mesa a la ¡Reina de la Alta Cocina!

LOS GRANDES COCINEROS ITALIANOS HAN REDESCUBIERTO LA PASTA CON CREATIVIDAD, HASTA INVENTARSE MÉTODOS EXTREMOS, DIVERTIDOS Y ESPECTACULARES PARA LLEVARLA A LAS MESAS DE SUS RESTAURANTES. Y HAY QUE RECONOCER QUE EL MÉTODO MÁS NUEVO, O VIEJO RECONOCIDO,

▪ TEXTO y FOTOS gentileza de **CARLA LATINI**

La pasta seca italiana, hecha con sémola de grano duro y agua, ha sido siempre considerada en Italia, y en el extranjero, un medio pobre y rápido para comer un condimento. Una forma de dar de comer al pueblo como tantas imperantes, fotos y películas nos confirman. ¿Os acordáis de Totò in Miseria e Nobiltà o Ayúdenme que comen los espaguetis con los dedos?

Muchos de nosotros investigadores y aficionados son los autores fundadores

Hasta los años 60 la pasta italiana era aún artesanal, después, con la Revolución agroindustrial, técnicas sofisticadas permitieron apostar por la cantidad (¡Lasagnarelli!) y poco por la calidad.

Con el desarrollo de la industria la pasta desaparece. Digo el sabor, el perfume, el color delicado, la textura buena, todas las factores importantes que hacen de una pasta una buena pasta.

La pasta industrial Amarilla, porque alguno en Francia dijo que el amarillo quitaba y se parecía al huevo, y entonces todos los industriales comenzaron a buscar grandes amarillos, todos amarillos con el puedo. Con porque es más rápida de producir. Secada a temperaturas elevadas, también porque es más rápida de producir. ¿Qué era esto, un medio para transportar vino y condimentos condimentos? Se consumía en el pretexto de aquella Italia gorda y casera, aquella de la yuxtaposición cruzada de las fracciones con manteles a cuadros blancos y rojos, cierto, también de la Italia de la Iglesia y de la "DC"... pero ¡pero qué, un producto sólido y grande que lleva consigo la historia del grano duro, se había reducido así?

En los años 70 no hubo un cocinero en Italia que propusiera un menú con pasta seca tradicional. Recuerdo sólo uno, un grande, **Aimo Moroni** y su spaghetti al cipolotto. Una receta simple y delicada que salía a alfabeto y primavera. Aimo revivió, entre tantas dificultades, para encontrar una buena pasta artesanal. Con todos los pequeños pastificios fueron aplastados por la gran industria. Aimo debió esperar algún año antes de volver a tener el espaguetti justo para su cipolotto.

De nuevo pobre pero no sólo no redimensionado a plato noble de los restaurantes italianos

Y con la vuelta de la pasta artesanal, (aquella hecha con las hileras de bronce, áspera para absorber mejor el condimento, secada a baja temperatura para conservar el color, sabor, perfume y la cualidad proteica del grano duro), descubrí que una pasta tiene su perfume, color, sabor, consistencia, que está buena, en más, óptima, sólo con una gota de aceite. Ya turbado también a los cocineros más acultivados. Actualmente los más renovantes, aquellos que siempre la han considerado para quitar el hambre, la han puesto en su menú. Estoy hablando de grandes, grandísimos cocineros, famosos en Italia y en el extranjero, con gemas y tenedores de alta calidad. Premiados por el público culto, que por fortuna es siempre más numeroso y del mundo del espectáculo.

Os quiero hablar de algunos cocineros y de sus técnicas de cocer la pasta.

Gianfranco Vissani desde hace algunos años se encarga de una columna de cocina de uno de los más importantes semanarios italianos, il Venerdì di Repubblica. La primera receta que propuso fue spaghetti con tomate y albahaca, que presentó en TV en Rai 1, después de algún tiempo, delante de una escandalizada presentadora: un condimento muy líquido con rodajas de tomate, albahaca, sal y abundante aceite en un recipiente. Se cuecen los espaguetis muy al dente, apenas se arrojan ahodados del tenedor, se cuecen poco, porque deben mantener un poco de agua y se mantienen lentamente en frío para avalar el sabor de cada ingrediente. Vissani en su restaurante prepara la pasta como un intermedio de sorpresa entre un gran plato y otro: están esperando un "crudo de codorniz" y al mismo tiempo llegan los espaguetis a la carbonara servidos en medio de la mesa.

Más divertido es el método espectacular del bucatino quasi y primavera de **Antonello Colonna**. Cocinado delante de visitantes, ¡como una fortilla a la llama! Dos recipientes donde en una

hierve agua ligeramente salada y en otro donde hierve pequeña agua. Colonna trocea los bucatini en tres partes y los mete en el recipiente con poca agua: espera que el agua sea absorbida y los añade en la otra: una pasta amizada a la italiana. A mitad de cocción le añade el parmigiano reggiano y pecorino romano rallados, de final espolvorea pimienta negra y colorinal.

Método muy similar pero mucho más audaz y difícil es el de **Moreno Cedroni**. El agua y el pescado son sus elementos naturales. En una cartón plana y muy grande hace que se abran las amejas manteniendo todo su líquido y poco después añade los espaguetis. Deja que se cuezan poco y poco añadiendo agua (sudoria) de las amejas. Cuando los espaguetis se han en el tenedor los retira de la cartón, los une a otras amejas y el perfume del mar está en la mesa.

La pasta estacional se convierte en el desfile de las alta cocinas italianas en el mundo

Tecnológico, como es él, es el método de **Davide Oldani**. Espaguetis fritos con calamares crudos, aceite de jengibre, limón y olivas. Cuece los espaguetis en abundante agua salada, los cuela sempre que se quedan pegados al tenedor y los enfría con un chorro de agua fría! Cuando están bien fríos los mantiene con el condimento y los sirve hasta incluso un par de horas después.

El cocinero, que en los años 70 provocaba a todos con el aspectos spaghettos freddi con cuscus, descubrió el método de la cocinería delgada.

Gualtiero Marchesi hace ello comienza con una cocción tradicional, agua ligeramente salada que hierve y pasta bastante gía, como los italianos dicen. A mitad del tiempo indicado se apaga el fuego y se cubre la cacerola con un plato y una tapa. Deja la pasta hirviendo 2 minutos más de la otra mitad del tiempo y la cuela: ¡la pasta conserva un color más dorado y un sabor más intenso porque cede poco almidón y no es enfriada por el agua hirviendo. Marchesi usa para los espaguetis un trozo raro y largo que parece una pala. Los espaguetis durante la cocción permanecen rectos. Efecto óptico garantizado, sabor y perfume notables, condimentados con anchoas de anchoas y aceite.

La pasta: ¡un gran producto para una gran cocina! Finalmente no un medio para transportar el condimento, sino un ingrediente protagonista en el plato con su color, sabor, perfume y consistencia.

A propósito de nuevas técnicas de cocción, el método de cocción en alcohol está a las puertas... pero no lo contaré en otra ocasión. ■

▪ ▪ ▪