
Prólogo

POR ANNA MAYER

«Haces pasta fresca todos los días, ¿no?» Me hacen esta pregunta muy a menudo; es uno de los efectos colaterales de ser italiana y dedicarme a la gastronomía.

La pasta es efectivamente algo cotidiano para un italiano, abarca toda nuestra vida y tiene muchas reglas no escritas que no son sencillas de explicar a quien no las haya respirado desde niño. Yo siempre digo, bromeando, que cuando nacemos nos dan ya en el hospital el libro de instrucciones de la pasta. En realidad son años de observación, de ensayo y error, de discusiones alrededor de la mesa, difíciles de condensar en una respuesta de pocas palabras.

La pasta fresca tiene un halo de magia y misterio, que incluye cuentos épicos de abuelas heroicas que se levantaban al alba para amasar, estirar y doblar centenares de *tortellini*; epopeyas familiares de *tagliatelle* perfectas e imposibles de replicar y rodillos para extender la pasta que pasan de generación en generación perfectamente calibrados.

Eso era la pasta para mí: una aventura titánica. Mis abuelas además no hacían pasta y, ya se sabe, en casa, la pasta la hace la abuela. Mi madre tampoco, y la única vez que mi padre lo intentó ha quedado guardada como uno de los momentos más avergonzantes de la historia familiar. Así que me he criado sin esa huella en las retinas, sin anécdotas de mañanas de domingo dedicadas a ayudar a la *Nonna* a cortar los *ravioli*, sin fotos con la cara manchada de harina. Llegué a España con este terrible secreto y tardé unos años en reaccionar.

A finales de los años 90 oí hablar de las Sorelle Simili por primera vez: unos amigos de Bolonia se habían apuntado a uno de sus famosos cursos de pasta fresca y no cesaban de alabar las maravillas de estas dos hermanas y su pericia en la técnica. Intenté, sin éxito, sonsacarles trucos y consejos, pero eso había que verlo en persona, decían. No sé si lo creían de verdad o si era por sacar más provecho, en forma de prestigio, del curso que habían pagado, pero no me dijeron nada más. Eso sí, tenía claro que el peregrinaje a la escuela de las hermanas Simili era la respuesta que completaría una infancia sin abuelas que hicieran pasta.

En realidad, al igual que ocurre con el pan, el único problema de la pasta fresca está en lanzarse, en empezar. Un huevo y un puñado de harina, no hace falta nada más. En el peor de los casos solo habremos perdido un poco de tiempo y menos de 30 céntimos. En el mejor, empezaremos un recorrido que nos dará muchísima satisfacción. La pasta fresca permite experimentar a pequeña escala, poco a poco, solo hay que ir aprendiendo de lo que se ha hecho. Si tenemos una receta clara y de confianza de la que partir, mejor aún.

Yo empecé a hacer pasta en casa siguiendo justamente las recomendaciones de las hermanas Simili en este libro, que compré hace años en la versión italiana. Esta versión española, fiel al original, seguro que ayuda a muchos a lanzarse a hacer pasta. Las palabras firmes y a la vez dulces de Margherita y Valeria Simili son claras e inspiradoras: es de esos libros de cocina, no muy comunes, que a cada receta te dan ganas de ir a la cocina y ponerte a cocinar.

Una vez perdido el miedo a la idea de la pasta fresca, yo recomendaría no obsesionarse con los ingredientes. En Italia te dirán que tienes que utilizar esta harina o esta otra — y tienen toda la razón del mundo, en Italia—. Pero en España las harinas son diferentes y no es indispensable ir a la búsqueda de un determinado tipo de harina en tiendas especializadas. Una buena harina puede marcar la diferencia, es cierto, pero es más importante el punto del amasado, que conseguiremos con la experiencia. Es mejor ir practicando poco a poco, empleando solo un huevo cada vez con las harinas que encontremos y será luego cuestión de comparar con nuestro propio paladar los distintos resultados. Lo mismo vale para las harinas especiales — integrales, de kamut, de trigo sarraceno—: todo es posible, pero es preferible empezar con lo básico y sencillo e ir construyendo a partir de ello. Yo me pasé años sin atreverme con la pasta fresca, pensando que necesitaba sémola de trigo duro: errores de juventud. Con un paquete de harina del supermercado se puede hacer pasta con unos resultados más que dignos (y la sémola de trigo duro no sirve para la pasta al huevo).

Ahora la pasta fresca en mi casa vale tanto para una emergencia como para una comida especial. Aunque no quede ningún paquete de pasta seca en casa, siempre hay harina y huevos, de modo que en media hora tengo hecha la *sfoglia*, con la ventaja añadida de que una pasta fresca bien hecha en casa no necesita ni siquiera una salsa especial; con un poco de mantequilla y queso está espectacular. Si quiero preparar algo menos cotidiano, una pasta fresca es igual de socorrida: la pasta se hace rápido y puedo centrarme en una salsa algo más elaborada.

¿Quién me hubiera dicho a mí, hace veinte años, que iba a terminar haciendo pasta como si nada? Aunque mis abuelas ya no están para poder contárselo, el pasado verano por fin enseñé a mi madre a hacer *tagliatelle* y fue como si hubiera completado algo de mi pasado.

Tener por fin este texto clásico de la cocina italiana traducido al español es una alegría, primero porque por fin podré contestar más fácilmente a esa otra pregunta: «¿Qué libro de cocina italiana me recomiendas?» y segundo por la esperanza que da para el panorama editorial en español, que se enriquece así con uno de los títulos fundamentales que nunca pasan de moda.