

Le Bontà di Nonna Pippina



prodotto tipico artigianale

Feiten en fabels over pasta

Denk aan Italië en je denkt aan pasta. Dat doen de Italianen zelf ook, ook al is de vanzelfsprekendheid van elke dag pasta in sommige streken nog niet zo oud.

Allereerst: nee, het was niet Marco Polo die pasta naar Italië bracht. De Romeinen maakten al deegwaar die ze in water kookten. Maar in de Middeleeuwen ontstaat gedroogde pasta van harde tarwe, die bewaard kan worden. In 1154 spreekt Abu Abdullah Mohammed al Edrisi, geograaf en schrijver aan het hof van de Normandische Roger de Tweede, over een heuse pasta-industrie op Sicilië.

Is pasta een voorgerecht of een hoofdgerecht? Italofielen rollen vechtend over straat. De waarheid ligt in het midden: in Italië worden altijd eerst de koolhydraten gegeten, in de vorm van pasta, risotto of maaltijdsoep, en dan pas de groenten en de vis of het vlees. Het hoofdgerecht bestaat dus zelf uit twee gangen.

De grootste pasta-etters van Italië zijn de bewoners van Basilicata, de regio tussen de teen en de hak van de laars. Zij verorberen per persoon zo'n 50 kilo per jaar; gemiddeld 137 gram per dag!

Gebruik om pasta te koken veel water, per 100 gram pasta zeker een liter. Dat geldt vooral voor lange pasta als tagliatelle en spaghetti, die snel aan elkaar kleven. Moet je veel maken in een kleine pan, neem dan pasta corta, zoals penne, fusilli of maccheroni.

Bij gedroogde pasta is het merk belangrijk. Jazeker, een duurdere pasta smaakt beter! De laatste tijd zijn er uit Italië weer pasta's te koop die gemaakt zijn op ouderwetse wijze, met bronzen mallen en langzaam gedroogd. Kijk bij de delicatessenzaak naar



Olie in het kookwater van pasta doen is onzin. Het helpt niet tegen het kleven van de pasta. Hoogstens is het handig als je pan heel vol is, want het zorgt er wel voor voor dat het water niet schuimt. Ook onzin: pasta afspoelen met koud water. Roer de kokende pasta in het begin om, om kleven te voorkomen.

Doe voldoende zout in het water. Op het oog is dat nogal veel; ik gebruik dik een theelepel per liter, op een grote pan is dat een berg zout in je handpalm. Er zijn Italianen die menen dat het zout pas in het water mag als het water kookt, maar dat is net zo belangrijk als een Mariabeeldje in de keuken.

Zelf pasta maken: koop meel van harde tarwe, grano duro. Semola is nogal grof, farina of semola rimacinata fijner. Patentbloem (in Italië tipo 00) wordt soms ook 'hard' genoemd maar is niet hard genoeg om de pasta een goede 'bite' te geven. Sommige recepten vragen om een deel patentbloem.

Begin op tijd met proeven: de pasta moet eruit als hij nog net niet helemaal gaar is, wat al dente heet: 'aan de tand'. Pasta die met de saus wordt vermengd vóór het opdienen (wat meestal gebeurt in Italië), gaart nog even door. Verse pasta is soms is al in 1 min. gaar.

Neem voor het afgieten wat van het kookvocht en houd het apart. Bij veel pastasoorten, vooral tagliatelle, is het noodzakelijk om tijdens het mengen met de saus (soms veel) vocht toe te voegen, omdat de deegwaar water op blijft nemen. Vooral met roomsauzen wordt het anders een dikke klont.

Italianen serveren eigenlijk nooit de pasta en de saus apart, maar wie dat toch wil, mengt de pasta met wat boter of olijfolie na het koken, om kleven te voorkomen. Afspoelen met koud water is onzin.

Een Italiaan eet pasta niet met vork en lepel. Het gebruik van een lepel geldt zelfs als onopgevoed. Een vork alleen is voldoende; enkele slierten pasta worden gepakt en tegen de holle rand van het diepe bord opgerold.

La pasta non aspetta: de pasta wacht niet. Verkookte of afgekoelde pasta is voor de Italiaan iets afgrijselijks. Eenmaal klaar gaat het op de borden en wie zijn bord heeft, begint te eten.