

El origen de la pasta es etrusco, según Il Cratere del Gusto

La pasta además de un plato riquísimo, también es un alimento muy nutritivo y muy fácil de realizar. Muchos estudios afirman que la pasta "al dente" es un alimento que mantiene llena a la persona que se la coma por mucho tiempo, ya que tarda más en digerirse ayudando a mantener el nivel de azúcar estable

A pesar de lo que se suele decir sobre el origen chino de la pasta, el origen de la pasta realmente es etrusco y esto lo demuestran muchas pruebas existentes de civilizaciones etruscas que machacaban diversos cereales con agua para cocinarlos. Dicen que posteriormente la pasta se introdujo en Italia gracias a Marco Polo. No cabe duda de que Marco Polo amaba la pasta, pero cuando él conoció este plato en Italia ya existía la pasta. Esta fue introducida desde Sicilia, con orígenes arábigos.

Cuando la pasta se creó adoptó el nombre "maccare" y estas son las primeras referencias que se conocen. Esto significa machacar en latín. Después, en el 1400 la pasta llegó a Italia se llamaba "lasagna" y los artesanos que la fabricaban, "lasagnare". Los fidelli aparecieron más tarde y tenían una forma cilíndrica. Más tarde, en el 1800 comenzaron a llamar a los "fidelli", "vermicellai". Sin embargo, la primera receta de pasta apareció en Nápoles a manos de los griegos. Estos hacían la pasta mediante la harina de cebada y agua y después de hacer la masa y darle la forma de la pasta se dejaba al sol antes de consumirla.

La pasta es una de las recetas que da identidad a Italia y esto lo han demostrado mediante historias mitológicas. Los italianos afirman que la pasta nace tras una pelea entre Vulcano (el dios del fuego) y Ceres (la diosa de la vegetación y de los granos). Vulcano se enfada y arranca los granos de la tierra, los aplasta y de ahí sale la harina. Tras meter la harina por la boca del Vesubio, rociar con jugo de aceitunas, entre llamas y vapores nace la pasta. Así explican los italianos la creación de la pasta.

Cuando la pasta comenzó a fabricarse el cereal se machacaba con los pies, de manera artesanal. Esto lo hacían mujeres que, a modo de danza, machacaban con los pies la cebada, el trigo, etc. Cuando un rey francés se enteró de como este plato se realizaba, mandó crear un brazo mecánico que machacara los cereales para que se dejara de hacer con los pies.

Restaurante Il Cratere del Gusto

<https://ilcrateredelgusto.es>

<https://www.facebook.com/IlCratereDelGusto>

<https://www.instagram.com/ilcrateredelgusto>

Datos de contacto:

Il Cratere del Gusto

915 41 86 98

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Historia](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>