

Spaghetti History – ou a evolução do espaguete

Ah, os italianos! Sabem, como ninguém agradar ao paladar e as mulheres – nessa ordem. Em solo italiano a massa chinesa virou paixão mundial!



Branco e vermelho – até hoje, na Italia, as massas são divididas em duas categorias distintas: as brancas, preparadas mais simplesmente – apenas “ao azeite,” na manteiga, com molho branco, refogadas com azeite, cebola, alho e/ou pimentas e ervas. Já as vermelhas “ao pomodoro”, cuja base do molho são os tomates ou “pomodori” em italiano.

Spaghetti al olio – ou “in bianco” é provavelmente uma das mais antigas receitas, também preparado com manteiga, que garantia uma certa energia ao corpo dos que trabalhavam na terra, potencializada pelo trigo da massa. Em algum momento, alguém acrescentou o alho a receita e eis que surgia o “aglio

e olio” com sabor picante, totalmente diferente!



Spaghetti al Pepperoncino – no sul da Italia, onde é imenso o cultivo das pimentas (calabresas e similares como o super popular pepperoncino) acrescentaram-se as pimentas – de todas as espécies e em quantidades variadas – ao espaguete . Nascia um dos campeões nacionais: além da picância do alho, o ardor das pimentas vermelhas faz o contraponto perfeito ao sabor neutro da massa tenra...



Caccio e pepe – o caccio é um dos muitos e saborosos queijos produzidos na Itália. De modo que, para quem gosta de um pouco mais de sabor e uma certa “crocância” na textura, acrescentar caccio ralado e pimenta no momento em que se tira amassa da água acaba derretendo o queijo, e incorporando a pimenta (preta) a massa, tornando-a mais espessa e deliciosamente encorpada!

Spaghetti al pesto – feito com manjericão picado, queijo ralado, alho e azeite, apesar de verde, essa receita pertence a categoria dos brancos. E é deliciosa e perfumada..

Spaghetti al Pomodoro – até agora falamos da linhagem dos brancos, mas o molho de tomate feito em casa, refogado com azeite e cebola, mexido e apurado por horas até adquirir o sabor e textura perfeitos, acabou se tornando outra paixão – e base para outras tantas receitas de espaguete vermelhos.

A medida que a população começou a ter mais acesso a

ingredientes mais “caros” acrescentaram-se outros sabores, tanto nos brancos quanto nos vermelhos.

Spaghetti a Carbonara – é uma das receitas brancas mais trabalhadas: leva ovos, bacon (ou panceta), além da manteiga e pimenta preta.



Matriciana e Puttanesca – o primeiro, vermelho, com base de molho de tomates, além da cebola refogada, leva bacon. E, finalmente, o super trabalhado e muito saboroso, alla Puttanesca- com tomates cereja, refogados com cebola, azeitonas pretas e pedaços de aliche e|ou anchovas. Pedacudo, esse molho acompanha também peixes brancos e complementa com deliciosas bruschetas!

Sem falar que hoje existem massas para vegetarianos, com e sem glúten, e com uma infinidade de formatos e recheios...