

Espagueti

El **espagueti** (del italiano, *spaghetti* [spa'getti]; en singular, *spaghetto*) es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros. Se trata de uno de los ingredientes más representativos de la gastronomía italiana, cuya popularidad trasciende a otros países.

Índice

[Historia](#)

[Preparación](#)

[Platos de espaguetis](#)

[Véase también](#)

[Referencias](#)

[Enlaces externos](#)

Espagueti



Tiras de espagueti secas.

Procedencia	 Italia
Ingredientes	sémola de trigo duro



Espaguetis frescos

Historia



«Comedores de espagueti», fotografía de Giorgio Sommer en la década de 1860.

La primera referencia a la pasta seca y a la industria de la pasta en Italia es una descripción del Reino de Sicilia en tiempos de Roger II en el siglo XII. En la obra geográfica *Kitab Ruyar* («El libro de Roger»), el cartógrafo Al-Idrisi describe que en Trabia, a 29 kilómetros de Palermo, hay molinos donde se fabrica pasta hilada y moldeada manualmente,¹ a la que él llama *itriyya* (en árabe, pasta cortada en tiras finas), y derivada a su vez del *lagānum* de época romana, que era exportada a otros mercados del Mediterráneo.^{2 1 3 4 5}

La palabra *spaghetti* se utilizó por primera vez en el poema «*Li maccheroni di Napoli*» (Antonio Viviani, 1824), y es un diminutivo del término *spago*, que en italiano significa «cordón». Desde entonces la palabra *spaghetti* sustituye otros términos italianos más antiguos como *maccheroni* (o *maccaroni*) y *vermicelli* (literalmente “pequeños gusanos”, en italiano), utilizados anteriormente para referirse a los *spaghetti*.^{6 7}

En lo que respecta a su consumo, los espaguetis se servían al principio sólo con aceite de oliva y ajo picado (*aglio e olio*), o con queso y pimienta (*cacio e pepe*). Es a partir del siglo XVIII cuando se consolida el consumo de pasta con salsa de tomate, documentada en el recetario *Cucina teorico pratica* de Ippolito Cavalcanti (1837) en dos recetas: «I Vermicelli con lo pomodoro» (*vermicelli* con tomate) y «Ragù napoletano».⁸

Preparación

La pasta fresca se prepara con harina de grano duro y agua como ingredientes básicos para la masa. De forma artesanal, la masa se estira con un rodillo al grosor deseado y después se corta con un cuchillo en finas cuerdas, cuyo tamaño oscila entre 25 y 50 centímetros. Existen también máquinas para hacer pasta que simplifican el proceso y permiten un corte más uniforme. Una vez se han obtenido los espaguetis, deben colgarse para su secado antes de ser cocinados. No obstante, los espaguetis que más se consumen son los industriales, manufacturados por extrusión.



Máquina para hacer pasta.

Para cocinar espaguetis, ya sean frescos o industriales, se necesita hervir la pasta en una olla con agua salada hasta que se ablandan. La consistencia más habitual en Italia es *al dente*, es decir, que ofrece cierta resistencia al ser mordida. Bajo ninguna circunstancia debe echarse aceite al agua de cocer la pasta, siendo este un error habitual en muchos países.^{9 10}

Una vez ha terminado la cocción, se sacan los espaguetis con un colador (en italiano, *scolapasta*) o con pinzas para sacar el agua sobrante. Si se quiere echar salsa de tomate o cualquier otra variedad, es recomendable que los espaguetis se acaben en la sartén y se salteen un par de minutos para ligar los sabores.¹⁰ Al emplatar, es habitual echar por encima un poco de queso rallado (parmesano, Pecorino Romano o Grana Padano).

Hay diferentes variedades de espaguetis en función del diámetro. De menor a mayor se encuentran los *spaghettoni* (n. 3), los *spaghetti* (n. 5) y los *spaghettoni* (n. 8).

Platos de espaguetis

En este apartado, se recogen solo algunas de las variantes más conocidas a la hora de preparar espaguetis:



Espaguetis con ajo y aceite

- *Spaghetti alle vongole*: espaguetis con un sofrito de ajo y aceite de oliva, vino blanco y almejas. Se trata de un plato representativo de la cocina napolitana.
- *Spaghetti alla puttanesca*: espaguetis salteados con aceite de oliva, ajo, tomate, guindilla, alcaparras, aceitunas negras y anchoas. La receta tiene origen en el sur de Italia y su traducción literal es «espagueti al estilo de las prostitutas»
- Espaguetis con albóndigas: plato de la gastronomía italoestadounidense en el que los espaguetis se saltean con albóndigas a la Milanese bañadas en salsa de tomate.
- *Carbonara*: plato originario del Lacio cuya receta original incluye huevos, queso pecorino romano, guanciale y pimienta negra.

- *Cacio e pepe*: espaguetis salteados con pimienta negra, queso pecorino y agua de la cocción de la pasta. Es tradicional de Roma.

Véase también

- Pasta
- Tallarines

Referencias

1. «The itriyya of Trabia - Oxford Symposium, from Oxford University» (<https://web.archive.org/web/20201106120117/http://www.oxfordsymposium.org.uk/wp-content/uploads/2014/07/Buccini.pdf>). Archivado desde el original (<http://www.oxfordsymposium.org.uk/wp-content/uploads/2014/07/Buccini.pdf>) el 6 de noviembre de 2020. Consultado el 23 de noviembre de 2021.
2. «Gli spaghetti di Trabia - Sito ufficiale di Slow Food» (<https://slowfoodcaccamo.wordpress.com/2014/05/12/trabia-citta-degli-spaghetti-e-delle-nespole/>).
3. «History of the pasta in Italy» (<http://www.todayifoundout.com/index.php/2011/06/pasta-is-not-originally-from-italy/>) (en inglés). 3 de julio de 2011. Consultado el 27 de julio de 2016.
4. «Historia de los spaghetti» (<https://books.google.it/books?id=qikOAQAAMAAJ&q=encyclopedia+spaghetti+Sicily+trabia&dq=encyclopedia+spaghetti+Sicily+trabia&hl=it&sa=X&ei=iBENUrTxA6W47AbDqoDoDw&ved=0CDwQ6AEwAg>).
5. «Maestro Martino: Libro de arte coquinaria (sec. XV)» (<https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/martino2.htm>).
6. «Storia della pasta» (<http://www.pasta.it/storia.htm>). *www.pasta.it* (en italiano). Consultado el 27 de julio de 2016.
7. «Nombres de los spaghetti» (<http://www.maccheroni.it/curiosita.htm>).
8. «Trattato di cucina teorico pratica - Ippolito Cavalcanti» (<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/letteratura/Trattato-di-cucina-teorico-pratica--Ippolito-Cavalcanti.html>). *www.taccuinistorici.it* (en italiano). Consultado el 27 de julio de 2016.
9. «"Nunca eches aceite al agua de cocer la pasta" » (http://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/07/13/articulo/1436799493_985563.html). *El País*. 13 de julio de 2015. Consultado el 26 de julio de 2016.
10. «Seis errores que no deberías cometer con la pasta» (http://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/03/07/articulo/1457368569_815629.html). *El País*. 17 de marzo de 2016. Consultado el 26 de julio de 2016.

Enlaces externos

-  Wikimedia Commons alberga una galería multimedia sobre **Espagueti**.

Obtenido de «<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Espagueti&oldid=148858631>»

Esta página se editó por última vez el 26 ene 2023 a las 10:08.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.