



La Pasta auténtica

Gracias a su dilatada experiencia personal, Ferrán Sala puede hacer un recorrido por la historia de la pasta en nuestro país. Nos cuenta también su búsqueda, como empresa familiar, de una producción que cuide el entorno y la salud de las personas.

En los años 60 había 300 fabricantes de pasta en España. Muchos tuvieron que dejar el oficio y el resto, apenas una decena, trataron de especializarse en distintos formatos. La familia Sala apostó por mejorar la calidad. Hoy son los únicos elaboradores con marca propia que producen una pasta con todos los componentes del trigo y con ingredientes procedentes exclusivamente de la agricultura ecológica.

Ahora el reto está en que el consumidor se pregunte por qué el 70 % de los productos que compra en las tiendas de alimentación ecológica son importados.

Quién inventó la pasta

Marco Polo, en su obra *El millón*, narra que viajando al país de Fanfur, tuvo ocasión de conocer un árbol de cuyos frutos los nativos obtenían harina con la cual elaboraban *mangiari di pasta assai e buoni*. Pero el editor de este libro, Giambattista Ramusio de Treviso, parece ser que introdujo informaciones de su propia cosecha, retiradas en las modernas ediciones.

En las tumbas etruscas de Cerveteri están representados instrumentos que parecen servir para la elaboración casera de la pasta. Y los *laganum* romanos -se dice que eran tortas de harina y aceite- pudieran tratarse de pasta.

Otros historiadores aseguran la paternidad del invento de la pasta al mundo árabe durante el primer milenio de nuestra Era, ya que figura la pasta en las mesas persas. Pero los hay que afirman que en Sicilia ya se conocía antes de la invasión árabe del año 878.

El escritor árabe Idris, en su tratado geográfico que terminó en el año 1154, narra la preparación de un alimento que era llamado en árabe *itriyah*, del cual procede el vocablo siciliano *tria*, que sirve para designar la pasta en forma de los finos cordeles que actualmente llamamos fideos. Los elaboraban en Trabia y los vendían a los pueblos de Calabria. Exportaban muchos cargamentos de pasta a territorios musulmanes y cristianos.

Pero según Luis Bettonica, es más fácil pensar que la intuición hizo descubrir en diferentes partes del globo la transformación de la harina en pan, pasta, etc. partiendo de los ingredientes que cada civilización tenía más a mano: en China el arroz, en Persia y Sicilia el trigo, etc.

Según Felice Cúnsolo, los vermicelli (pasta en forma de gusanito) fueron posibles gracias a un artefacto llamado *arbitriu*, la primera prensa con cilindro de madera, empleada hasta el siglo XV.

En tiempos de Fernando II, que ocupó el trono de Nápoles de 1830 a 1879, se amasaba la pasta con los pies. Los primeros condimentos de la pasta fueron caldo grasiento de carne, azúcar, pimienta y queso.

En Cataluña, la tradición de la pasta está muy arraigada: ya desde el 28 de enero de 1611 existen *Las ordenances dels semolers*, del gremio de fabricantes de pasta o fideuers, que con el tiempo se extendieron a la mayoría de los pueblos y barrios de las grandes ciudades. Por la traducción de Narcís Franch, mercader y escribano de la Generalitat, conocemos el párrafo: «les sopes lombardes, los macarrons y los bunyols amb mel», datado en 1397.

Tres generaciones fabricando pasta

A principios de siglo, el señor Fainé acabó su aprendizaje de fideuer en Manresa y se desplazó a Calaf (provincia de Barcelona) para abrir una fideuería en La Segarra, una comarca con muy buenos trigos, que desde antiguo es llamada «el granero de Cataluña».

En 1911 instaló un pequeño obrador de pasta, que vendía en el popular Mercat de Calaf. Al cabo de unos años levantó la nueva fideuería con una caldera de vapor. Abriendo y cerrando ventanas iba secando la pasta en cañizos, poniéndose furioso cuando se le humedecía demasiado, por la insistente niebla o la fría escarcha típica de Calaf. Cuando la humedad del aire bajaba y el ambiente se volvía seco, la pasta se resquebrajaba y él recibía otro disgusto. En 1935, el señor Fainé vendió la fideuería a mi abuelo Joan Sala Giralt y a sus hijos.



De l'Art... l'Artesania



La Familia Sala apostó por la calidad y la fabricación de pasta integral y ecológica en diversos formatos.

Durante los malos tiempos de la Guerra Civil y la posguerra, con escasez de materia prima, la pasta se hacía con los cereales disponibles y las legumbres que los campesinos llevaban en carros a la fábrica, muchas veces a cambio de pasta. Traían trigo, garbanzos, arroz, etc.

Con el ferrocarril, de la capital y de otras ciudades llegaban gentes diversas que delante de la puerta de la fábrica hacían cola para comprar pasta seca, y cuando ésta se terminaba, pedían la pasta fresca, salida directamente de la máquina. Podemos suponer qué amasijo más extraño debía quedar al llegar a su destino.

Cómo se hacía antaño

En aquel tiempo, en una pastera se amasaba la harina de cereales y legumbres con agua, y cuando estaba hecha la masa, se tiraba a una gramola para darle cuerpo. Después se laminaba para hacer canalones, lacitos, pajaritas o se ponía en una prensa hidráulica de pistón que la hacía pasar por un molde, para dar forma a fideos o macarrones largos y fideos en rosca. Con el 70 % de la masa se hacía pasta para sopa maravilla, pistones, estrellas, ojos de perdiz, simiente de melón, pimiento, pistones perla, letras, puntillas...

Se extendía la pasta fresca en cañizos que con carretillas se llevaba a unas salas donde a un lado y a otro unos ventiladores hacían pasar el aire caliente de las estufas entre los cañizos apilados, hasta secar la pasta. Ésta se envasaba en bolsas de papel, dentro de cajas de madera y cestos de mimbre, y se vendía a las ciudades y pueblos más cercanos llevada por carretera, a los más alejados por ferrocarril, y parte se vendía en la propia tienda de la fábrica.



El Fideuer de Calaf



La fideuería La Flor de la Segarra

En los años 50, la empresa daba trabajo a unas 15 personas. En 1965 se montó maquinaria más moderna para poder producir más con menos mano de obra. En la nueva pastera, la mezcla de la harina con el agua se hacía al vacío. La masa resultante pasaba a un sinfín que la presiónaba a los moldes, donde unas cuchillas cortaban la pasta a trocitos, que se depositaban en diversas máquinas automáticas, con un secado más rápido y controlado por termostatos que vigilaban la temperatura de cada piso movable, sustituyendo a los cañizos manuales.

A principios de los años 60, en toda España había unas 300 fábricas de pasta, con una producción aproximada de unos 64 millones de kg por año. El consumo anual por persona era de unos 3 kg y la mayor parte era en forma de pasta para sopa.

En los años 70 compramos maquinaria para la producción de pasta larga.

Debido al aumento de producción pero no del consumo, llegaron momentos difíciles. Muchos elaboradores tuvieron que dejar el oficio y el resto trataron de especializarse. Unos apostaron por la pasta laminada como los canelones, otros por la pasta fresca.



Se empezó a mezclar la pasta con verduras, gluten y fibra, creando así una pasta pseudointegral.

Nosotros, gracias a unos buenos consejos, llegamos poco a poco a elaborar únicamente pasta con ingredientes exclusivamente procedentes de la agricultura ecológica y transformamos a la misma las tierras cerealistas propiedad de la familia.

Años de experimentar y buscar

Los años 80 y 90 fueron de un buen aprendizaje, asistiendo a cursos y ferias internacionales dedicadas a presentar los productos ecológicos, hablando con los agricultores y los detallistas pioneros en el mundillo ecológico, recogiendo directamente la materia prima y llevándola al molino para sacar la harina, experimentando con molinos de piedra

y de cilindros, buscando las mejores temperaturas de secado para cada formato de pasta, siempre sin sobrepasar los 37 °C, una temperatura muy humana.

A esta temperatura se tarda de 30 a 36 horas en completar el secado. Hay una gran diferencia con la situación actual en todo el mundo, en que las temperaturas de secado son de unos 120 °C y en sólo 2 o 3 horas la pasta está terminada de secar.

¿Qué ventajas puede tener este proceso moderno, más difícil de controlar, que desnaturaliza las sustancias y cuya pasta al comerla parece chicle?

Algunos dan como excusa que es la esterilización de la pasta... ¡pero no nos interesa comer alimentos esterilizados sino limpios y sanos desde el origen y en todo el proceso! En realidad hay algo peor: la posibilidad de utilizar materia prima de menos calidad. Los elaboradores más conscientes europeos están valorando el no subir tanto la temperatura y hacen público que no superan los 80 o 90 °C, invirtiendo 5 horas en el secado.

A través de la intuición, hemos desarrollado secados rítmicos y cíclicos con el fin de obtener una pasta saludable, con un sabor excepcional y una textura plástica inalcanzables con los modernos sistemas de secado a alta temperatura.

A la pasta se le da infinidad de formas y dibujos. Nosotros hemos optado por hacerla fina. Así se cuece entre –basta entre 3 y 12 minutos–, con lo cual no se pierde sabor y las vitaminas se conservan mejor. La costumbre italiana es confeccionarla más gruesa, lo

cual la hace más idónea para restaurantes y hoteles, en que recibe malos tratos al revolverla con la paleta, pues se rompe menos. Si fuera fina, el aspecto final de la pasta no sería tan bueno.

Trigo duro y molido con molino de piedra

Es un ingrediente que no debe faltar. El trigo duro tiene el tallo fuerte, una espiga grande y erguida, con aristas largas y oscuras. Los granos son alargados, translúcidos, ambarinos, muy duros, de corte vítreo. Se cultiva sobre todo en Aragón y Andalucía, en tierras profundas de secano. Necesita aire seco, cielo limpio y sol caliente, pues el agua no le va bien: hasta la humedad del aire le perjudica durante la maduración. El agua da más cosecha, más cantidad pero menos calidad, menos proteínas, menos sabor.

En la elaboración de pasta de cultivo ecológico sólo se permite trigo duro, ya que su gluten es fuerte y está indicado para aguantar bien la ebullición, cosa que no pasa con el trigo blando, que es más harinoso y sus variedades sirven para hacer pan y otras masas debido a su gluten extensible. El secado de la pasta, también con ingredientes de cultivo ecológico, es fundamental que sea lento y a baja temperatura para mantener sus propiedades, como sucede por ejemplo con la leche.

Contrastando mis experiencias con elaboradores de otras latitudes, he llegado a la conclusión de que los italianos tienen la fama pero aquí disponemos de la misma maquinaria, los conocimientos de su tecnología y un clima adecuado para el trigo duro.

Sólo nos falta convencer a los agricultores que utilicen semillas antiguas, no híbridas, de trigo duro, y lograr el reconocimiento de nuestro esfuerzo por parte de los consumidores, que va en aumento.

Hoy en España sólo quedan 16 fabricantes de pasta, con una producción de unos 200 millones de kg.

El 70 % de la producción está en manos de 3 grupos de fabricantes. En 40 años ha quedado sólo el 5 % de fabricantes, se ha triplicado la producción y el consumo por persona y año ha subido 1 kg, llegando a los 4 kg.

Diferencia entre la pasta integral convencional y la ecológica

La harina integral se obtiene moliendo el grano completo, con su germen y su salvado. Pero generalmente la llamada pasta integral convencional se hace con harinas blancas a las que una vez molidas se les añade el salvado, con el inconveniente de que le sigue faltando partes esenciales del trigo. La harina no es un todo como cuando se muele el trigo completo y además se le está añadiendo un salvado que aporta residuos de plaguicidas –por cierto que de otra forma irían a la fabricación de



piensos, con lo cual se pasa el problema a la ganadería—. Por esto y no sólo por nuestra salud directamente, es importante que la harina proceda de trigos limpios, cultivados ecológicamente.

Si descascarillas el trigo, le quitas el germen... ¿qué has dejado del trigo?

La pasta ecológica producida en España está en torno a los 100.000 kg y el consumo total en unos 200.000 kg —o sea que el consumo ecológico es el 0,1% del total—. La mayoría de la pasta ecológica importada que se consume es de Italia. La más conocida es de Sicilia, que va a parar a un representante de una empresa holandesa, el cual también la distribuye a otros países. Sale a un precio muy ventajoso debido a las subvenciones que da el gobierno italiano a las empresas del sur de Italia. Todos luchamos para que los precios de la pasta ecológica sean más asequibles para el consumidor, y a medida que aumenta el consumo se puede ajustar más el precio, pero es muy difícil e injusto competir contra las subvenciones gubernamentales.

El nuevo consumidor de pasta ecológica tiende a preferir la pasta blanca a la completa o integral, ya que se mueve más por motivos ambientales que por criterios nutricionales, valora que en el cultivo de los ingredientes se haya respetado el ambiente y le cuesta probar el alimento más completo que es la pasta integral. Pues bien, debido a la demanda de pasta blanca ecológica, encontramos algunos artículos que entre sus ingredientes no citan si contienen el germen del mismo trigo que se ha molido, lo cual según las normas españolas es imprescindible para obtener la harina blanca ecológica.

En su día decidí elaborar los productos con materias primas ecológicas, porque es un placer trabajar en un oficio donde encuentras mucha buena gente entre agricultores, distribuidores, detallistas y consumidores, que son de lo más agradecido cuando se dan cuenta de que les ofreces lo mejor de ti mismo.

La prolongación del tiempo de venta a costa de la calidad

Las normas oficiales están hechas para la pasta convencional. Algunas se pueden cumplir, como la que fija la humedad de la pasta en inferior al 12 %. Pero otras normas (pretensión de la máxima blancura, acidez, sales minerales residuales, grasas, etc.) desconocen la realidad de la agricultura ecológica. Si la harina contiene el germen del trigo, interesa que la pasta se coma lo antes posible. La harina dura unas semanas, la pasta puede aguantar más, pero oficialmente dan 18 meses, que es una cifra adaptada a la pasta blanca. Sin embargo si pudiéramos menos ¡¡las tiendas no

querrían vender nuestra pasta!! También con los márgenes comerciales hemos tenido que marcar los precios para conseguir un precio competitivo: que las tiendas no carguen más del 30 % del PVP. Si los precios fueran más bajos, venderían más.

La importación está frenando que se aumente la elaboración ecológica

No hay iniciativas por parte de elaboradores porque parece que ya todo está hecho y es difícil competir con los precios, y éstos son bajos porque por Europa se mueven grandes cantidades. Este problema lo he planteado en la Comisión Reguladora de la Agricultura Ecológica y la conclusión es que hay que trabajar en publicidad, investigación y normas. No es normal esta quietud cuando hay tantas carencias de productos de aquí. Por ejemplo tenemos que comprar fuera las verduras deshidratadas para añadir a la pasta y colorearla, o no somos capaces de descascarillar la espelta, un antiguo cereal buenisimo, competitivo, muy revalorizado fuera de nuestro país y apto como semilla para elaborar pan y pasta.

Hay personas que han sabido jugar la baza de la importación. En muy poco tiempo, un sólo importador ha reunido unas 700 referencias de productos. Otros distribuidores han visto el negocio y han hecho lo mismo: han ido a otras empresas de Francia y todo nos lo venden aquí. Esto explica que en las tiendas ecológicas casi el 70 % sean productos importados.

Muchos agricultores se han acercado a la agricultura ecológica por la subvención, y esto ayuda a que en un momento dado se ostenten unas estadísticas. Pero es a partir de esa subvención donde se debería hablar también de orientar al agricultor que comienza, encaminarle un poco, no ese "adelante y de cualquier manera".

Que cada persona haga lo que quiera, pero no estarían de más unos conocimientos sobre la utilidad o aplicación de unas u otras variedades, por ejemplo, para que a la vuelta de cinco años o cuando se acabe la subvención, no caigan en picado las cifras.

El consumidor tiene también mucho que decir, pues se produce aquello que se vende. Al hacer la compra estamos eligiendo el tipo de alimento que queremos. Pero para elegir hace falta también estar informado y conocer las características del producto. Saber también, por ejemplo, que no es muy ecológico comprar un producto importado habiendo productos del país, y si además conocemos al agricultor o al elaborador, cómo trabaja, qué producción tiene, ése será el mejor control de calidad y la mejor manera de comer alimentos sanos, variados, de temporada, y que en su cultivo y elaboración contribuyen a mantener nuestra salud y la del entorno.

