

La peculiar costumbre argentina para comer fideos que «indigna» a los italianos

08/09/2024



En Argentina, las **pastas y fideos** son una tradición que reúne a las familias en torno a la mesa. Aunque cada comida tiene sus propias variaciones y maneras de prepararla, existe una **costumbre local que sorprende e “indigna” a los italianos.**

Los espaguetis (o spaghettis), a menudo el plato estrella de la mesa, se destacan por su deliciosa salsa y sabor característico, lo que lleva a muchos a probarlos antes de servirse. Sin embargo, hay una tradición en el consumo de esta pasta que, aunque es ampliamente rechazada en Italia, muchos argentinos mantienen con orgullo.

En el **galateo** (como se llama al conjunto de reglas de etiqueta

italiana), hay normas que no solo están desaconsejadas, sino que son absolutamente prohibidas. Estas estrictas reglas se siguen al pie de la letra en diversas regiones del país conocido por su forma de bota.

¿Cuál es la costumbre argentina para comer pastas que “enoja” a los italianos?

La costumbre que genera controversia es el **uso de cuchara para comer pasta**. Aunque puede parecer sorprendente, en muchos restaurantes de Argentina es común ver a los comensales empleando este utensilio en lugar del tradicional **tenedor**, según especialistas.

Este uso de la cuchara puede ser considerado “*un error muy grave*”, especialmente porque el espagueti es conocido por ser una de las pastas más difíciles de comer.



La defensa de quienes utilizan este cubierto es que lo hacen

para evitar ensuciarse, por costumbre o porque es cómodo, pero estos argumentos no son aceptados por los italianos. En el país Europeo **se enseña a enrollar los fideos con el tenedor en el borde del plato**, por lo cual es una habilidad que se perfecciona con la práctica.

Sin embargo, hay una práctica aún más controvertida: **cortar los espaguetis con cuchillo**. Esto está absolutamente prohibida en Italia, y ni siquiera se permite a los niños cortar la pasta larga. Es una regla estricta de la tradición culinaria italiana.

La **única excepción permitida** es colocar una **servilleta enrollada en el cuello** de la camisa o sobre la ropa para evitar ensuciarse y disfrutar igual de la pasta.

La estrategia de los cocineros para evitar que los clientes usen cuchara al comer pasta

Para prevenir el uso de cuchara y cuchillo al comer espaguetis, muchos especialistas en restaurantes **optan por no ofrecer estos utensilios cuando sirven la pasta**. De esta manera, preservan la tradición culinaria italiana y evitan posibles "*disgustos*" visuales.

Sin embargo, dado que existe la regla de oro que indica que "*el cliente siempre tiene la razón*", cuando los comensales solicitan cuchara o cuchillo, los restaurantes no tienen más remedio que proporcionárselos.



Pastas caseras: ¿Cuáles son las mejores recetas para preparar en casa?

Desde las pastas rellenas hasta las más simples, cada receta tiene su encanto y permite experimentar con sabores y texturas. Mirá algunas opciones:

- **Espaguetis:** una opción versátil y siempre popular. Preparados con harina y huevo, se pueden disfrutar de espaguetis frescos acompañados de una salsa de tomate casera con albahaca o una salsa cremosa.
- **Ñoquis caseros:** son una opción clásica y fácil de preparar. Hechos principalmente de papas, harina y huevo, se pueden acompañar con una salsa de tomate casera o con manteca y salvia. Para una textura más ligera, asegurarse de no sobrecargar la masa con harina.
- **Tallarines a la boloñesa:** esta preparación permite personalizar la textura al gusto propio. Para una salsa boloñesa rica, utilizar carne molida de buena calidad, zanahorias, cebolla y apio. Cocinar a fuego lento para desarrollar un sabor profundo.

- **Ravioles de ricotta y espinaca:** son ideales para rellenar con una mezcla de ricotta y espinaca. Preparar la pasta fresca con huevo y harina, estirlarla finamente y cortar en cuadrados para rellenar. Cocinar en agua con sal y servir con una salsa de manteca y parmesano.
- **Lasagna:** aunque requiere más tiempo, la lasagna casera es una opción deliciosa. Alternar capas de pasta, salsa de carne y bechamel. Se pueden agregar verduras como espinacas para enriquecer el plato.

Fuente: Crónica