

MUSEO DE LA PASTA

30 etapas

01 – EL TRIGO Y EL TAPIZ DE CERES

El Museo de la Pasta forma parte del circuito de Museos de la Comida de la provincia de Parma y ofrece un viaje para descubrir la historia y las curiosidades relacionadas con la pasta italiana.

Trigo es el nombre común de varias plantas herbáceas pertenecientes a un mismo género al que el naturalista sueco Linneo dio el nombre latino de *Triticum*, que recuerda por asonancia la acción de moler las semillas para obtener harina. El género *Triticum* pertenece a la familia de las gramíneas, a la que pertenecen muchas otras plantas cultivadas con fines alimentarios, como la avena, el maíz, el arroz, la cebada y el centeno, llamadas comúnmente cereales en honor a Ceres, la diosa latina del cultivo, representada en el tapiz flamenco del siglo XVIII que se reproduce en el gran panel central. **Aquí se puede ver una escena de cosecha y, en primer plano, al héroe griego Triptólemo, que había aprendido los secretos de la agricultura directamente de Ceres -la Deméter [diosa madre] de los griegos- mientras ofrece a la estatua de la diosa la primera gavilla de grano cosechada, y la diosa en persona se alegra. Todos los ritos primordiales de la humanidad están vinculados a la fertilidad y a las fases de la naturaleza. A lo largo de los siglos, los cereales han adquirido una gran importancia alimenticia por su riqueza en almidón y proteínas.**

02 – LA BOTÁNICA

El trigo es una planta anual con un sistema radicular muy desarrollado: una planta de no más de 60-70 centímetros de altura tiene un desarrollo radicular de hasta 600 metros. Esto le permite captar la humedad del suelo y sobrevivir en climas especialmente secos.

Las flores forman una inflorescencia en espiga compuesta. Su ciclo vital dura unos 200 días: tras la germinación en invierno, los tallos (culmos) se elevan rápidamente en primavera, la espiga se forma entre las hojas apicales y crece hasta la floración, durante la cual los ovarios de las flores individuales se hinchan y endurecen. En este momento, la actividad de las hojas y las raíces disminuye gradualmente y los nutrientes se concentran en las cariopsis (semillas), que maduran poco antes de que la planta muera. Una espiga media de trigo contiene de 20 a 60 frutos secos, llamados cariopsis. A lo largo de su historia, el hombre ha identificado dos variedades muy importantes para su alimentación: el trigo blando, utilizado para la producción de pan, y el trigo duro, más rico en gluten, utilizado tradicionalmente para la pasta.

03 – LOS CEREALES

Según la teoría tradicional, la agricultura se originó en Oriente Medio, en la zona entre Siria e Irak llamada Creciente Fértil, y desde allí se extendió por todo el mundo. Sin embargo, hoy sabemos que este capítulo de la historia de la humanidad ha tenido lugar temporalmente en muchos lugares y de diferentes maneras.

Los primeros agricultores se centraron en un pequeño número de variedades: las seleccionaban en el medio natural y luego las plantaban y cuidaban. En Oriente Medio eligieron las primeras variedades de trigo, la espelta y la cebada; en China, el arroz salvaje de secano; en África, el sorgo; en Papúa y Nueva Guinea, un tubérculo amiláceo, el taro; en América, el maíz.

Lo sorprendente es que estas plantas en su estado natural suelen ser incomedibles, o al menos repugnantes. ¿Por qué entonces el ser humano ha decidido cultivar alimentos que sólo pueden comerse después de haberlos remojado en agua, hervido o molido? A medida que la especie humana se extendió por el mundo, tuvo que competir con otros animales por la comida. Cuando no se disponía de alimentos fáciles e inmediatos, los alimentos "difíciles" eran esenciales para la supervivencia.

El hombre comenzó a recoger las pequeñas y duras semillas que llamamos granos, que son indigestas cuando se comen crudas, y aprendió a triturarlas, a mezclarlas con otros ingredientes o a convertirlas en pan mediante el doble proceso de subida y cocción. Ningún otro animal podría haber concebido todos estos pasos en secuencia. Así, el hombre, con su cerebro, obtuvo una ventaja competitiva sobre todas las demás especies. Incluso hoy, los cereales garantizan la supervivencia de la humanidad.

04- LA SIMBOLOGÍA

El trigo es el fruto de la tierra por excelencia. La mitología lo recuerda como un regalo de Deméter-Cerae a la humanidad tras el descubrimiento de su hija Proserpina. Gracias al mito, el trigo se convirtió en un símbolo del flujo del tiempo, del renacimiento y del regreso del verano, pero también de la abundancia, y apareció en las monedas antiguas, en las representaciones de los meses entre las labores del hombre, en la simbología cristiana con claras referencias al sacrificio de Cristo -si el grano de trigo no muere... yo soy el pan vivo- y la figura del segador recuerda la de la muerte y la naturaleza cíclica. En el siglo XX, las espigas y los acianos fueron elegidos como elementos decorativos recurrentes del estilo Art Nouveau.

En la vitrina se exponen un plato de cerámica de Montelupo del siglo XVII con la figura de la parca, un friso litúrgico de plata forjada del siglo XVIII, un plato de papel maché del siglo XIX con espigas de nácar y un azulejo de terracota de la década de 1910.

La espiga de maíz, símbolo de abundancia, aparece en el logotipo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en monedas y sellos.

05- LA CULTIVACIÓN

Al final de la Edad de Hielo, hacia el 9000 a.C., un clima más cálido en Oriente Medio propició la formación generalizada de ricos pastos. Hasta entonces, los humanos habían seguido desplazándose, cazando gacelas y recogiendo hierbas silvestres.

Pero en la nueva sabana, más frondosa, las gacelas -que eran muy numerosas- tendían a permanecer en el mismo lugar durante todo el año, donde los hombres también acababan asentándose.

A partir de ahí, el paso a la cosecha y posterior siembra del grano era tan corto como importante. Normalmente, las semillas de las hierbas silvestres se caen de la planta y acaban siendo comidas por los pájaros o esparcidas por el viento, pero aquí, por primera vez, alguien decidió seleccionarlas ya en el tallo: una decisión fundamental si se quiere cultivar una planta.

A continuación, se partían las semillas, se descascarillaban, se descascarillaban y se molían para hacer harina. En una etapa posterior, se sembraron los apartados.

Este fue el comienzo de la agricultura.

Poco a poco, los primeros agricultores desarrollaron dos de los cultivos más importantes del mundo: la cebada y el trigo. Las excavaciones arqueológicas realizadas en Jarmo, en las estribaciones de los montes Zagros, en el norte de Irak, han sacado a la luz guadañas de piedra y otros utensilios agrícolas, así como un granero neolítico con semillas de *Triticum dicoccum*, un trigo silvestre cultivado, que data del año 7.000 a.C.

Dado que el cultivo de cereales agota rápidamente el suelo, las comunidades agrícolas se trasladan gradualmente a tierras vírgenes. Así, el arte del cultivo del trigo pasó a Egipto y luego se extendió a Grecia e Italia, donde ya estaba presente en el segundo milenio a.C. y se atestigua en la zona de Parma en la civilización de Terramare.

En la plataforma se exponen algunas herramientas agrícolas que aún se utilizaban en el siglo pasado: arados de madera y de metal, un cesto para sembrar a

mano, un trébol para escardar con animales, una guadaña de messoria para cosechar, palos articulados, llamados correggiati, utilizados para golpear las espigas de trigo y hacer que los granos salgan de las espigas, acompañados de imágenes que muestran su uso. También se exponen un rodillo poco común y una piedra de arrastre utilizada para trillar con animales. A continuación, el grano se tamizaba, se medía - las "minas" de trigo en los estantes de la pared-, se almacenaba en cofres, se ahuecaba en troncos de madera, se pesaba -un brazo metálico del siglo XVIII y una estadera- y se recogía en sacos para su molienda.

Sèccion dos:

06 - LA MOLIENDA

Diferentes pueblos de distintas regiones conocían los cereales y los recolectaban en estado salvaje mucho antes de la aparición de la agricultura y de las grandes civilizaciones. Recientes investigaciones arqueológicas en Italia (Toscana y Puglia) y en Europa (Rusia, Polonia) han demostrado que ya en el Paleolítico, hace 30.000 años y 20.000 antes del desarrollo de la agricultura, la gente ya había aprendido a moler los tubérculos (tifa) y los cereales silvestres (espelta) que existían en la naturaleza utilizando sencillos molinillos de piedra para hacer harina con ellos y preparar sopas o bollos cocinados en piedras calientes. El movimiento manual de frotar las piedras, que resultaba muy cansado, fue pronto sustituido por el movimiento rotatorio de dos piedras circulares. A medida que el tamaño de la muela fue aumentando para acelerar el proceso, el trabajo de molienda, inicialmente reservado a las mujeres, se fue especializando y, por su fatiga, se convirtió en una prerrogativa masculina.

La película muestra la molienda tradicional en un antiguo molino de piedra y la tecnología moderna en una moderna planta industrial.

07 - MODELOS DE MOLINO

La difusión de los molinos de cereales en Europa Occidental se remonta al Imperio Romano. En esa época, el agua de los ríos y arroyos se convirtió en la principal fuente de energía en lugar de la fuerza muscular. Sin embargo, en la Edad Media se produjo el mayor desarrollo de estos molinos, que representaron un hito en el crecimiento económico y social de las poblaciones rurales. El molino fue, durante siglos, un lugar de encuentro e intercambio para la comunidad y su representación adquirió también significados simbólicos y místicos.

Los modelos expuestos ilustran, de forma simplificada, los principios de funcionamiento de los distintos tipos de molinos. Partiendo del modelo romano de "reloj de arena", accionado por la fuerza humana o animal y colocado cerca de los hornos, pasamos al molino de agua "ritrecine", es decir, con rueda horizontal, más antiguo y robusto, pero que trabaja sólo con grandes cantidades de agua; llegamos al molino "vitruviano" o de rueda vertical, capaz de trabajar incluso con cantidades mínimas de agua y diferentes diferencias de altura. Este tipo de molino incluye también los molinos fluviales, construidos sobre barcazas ancladas en la orilla, cuyas piedras de molino se movían por el flujo de la corriente, y los molinos de viento, muy extendidos en la costa italiana, donde la brisa constante era una fuerza motriz esencial.

Frente a las maquetas se encuentra una piedra de molino original del siglo XIX procedente del "Molino de Gambarato", situado en el valle del arroyo Rovacchia, en la zona de Parma, recuperada en 1985 y restaurada en 2014 por los técnicos del Grupo Barilla "Medaglie d'Oro".

08 - LA PIEDRA DE MOLINO

Es el "molino de grano" por excelencia y consta de dos ruedas de piedra horizontales y superpuestas, una de las cuales es fija, conocida como la inactiva, mientras que la otra, conocida como la corriente, gira alrededor de su eje central.

Por encima de las muelas se encuentra la tolva, una caja de madera en forma de pirámide truncada invertida, en la que se vierte el grano, que cae en el orificio central de la muela superior y se ve obligado a pasar por el espacio entre las dos muelas, donde se muele por presión y frotamiento, para ser descargado en el exterior y fluir, gracias al movimiento giratorio, a una caja situada bajo el bastidor que encierra las muelas. Ajustando la distancia entre las muelas, se obtiene un grado diferente de finura del material molido.

Para obtener una molienda más homogénea, se hace que el grano recorra un trayecto más largo dotando a las superficies frontales de las muelas de ranuras radiales convenientemente perfiladas -después de levantar la muela actual con la grúa de brazo móvil que se ve a la izquierda- con los martillos expuestos en la pequeña vitrina lateral.

El panel también muestra imágenes de las canteras de Parma donde se extraía la piedra para las muelas.

Antes, con el molino de piedra, el salvado se fragmentaba junto con la cariósida del trigo, dando una harina de la que sólo se podía separar una parte del salvado más grande.

09 - EL MOLINO DE CILINDROS

En el siglo XIX, la tecnología del molino de piedra alcanzó su punto álgido. Pero, al mismo tiempo, los molinos de rodillos de hierro se han desarrollado gracias a la investigación e innovación continuas. Ya en el siglo XVI, el emperador Carlos V de Habsburgo había ordenado la construcción de pequeños molinos de cilindros según el diseño del maestro relojero e inventor cremonés Gianello Torriani. Sin embargo, el nuevo método sólo se generalizó tras la introducción de la máquina de vapor y la electricidad.

En los umbrales del siglo XX, los molinos hidráulicos se fueron convirtiendo a la tracción eléctrica (introducida en Parma en 1890) o se cerraron. El molino de rodillos, también conocido como laminador, está constituido esencialmente por dos

o más cilindros de hierro fundido, lisos o acanalados, paralelos y girando en sentidos opuestos, que según su distancia ajustada, remueven la parte exterior de los granos, triturándolos progresivamente, en pasadas sucesivas, hasta alcanzar la granulometría deseada. La introducción de los cilindros metálicos revolucionó la industria de la molienda, permitiendo separar el salvado y descomponer el grano en granos cada vez más finos, reduciendo el calentamiento de la harina y procesando todo el producto de forma higiénicamente segura.

A partir de este momento, los molinos adquirieron las características de una empresa industrial, abandonando, con el ya no necesario contacto con el agua, también el papel de punto de encuentro del mundo agrícola y el molinero se convirtió en un experto tecnólogo al servicio de la alimentación.

En la plataforma se expone un modelo antiguo de un molino de rodillos construido en Uzwil (Suiza) por el taller de Adolphe Bühler en 1890.

10 - PAN

El pan, el alimento por excelencia, se obtiene cociendo una mezcla de agua y harina de trigo blando o de cereales mezclados, generalmente después de la fermentación y a menudo con la adición de sal. La pequeña sección ofrece una breve historia del pan, mientras que en la vitrina se exponen pequeños rascadores de horno del siglo XIX, un molde de madera para pan del siglo XVIII y una fina tabla de madera del siglo XV pintada al temple procedente de la zona de Cremona, que representa el perfil de un panadero.

SECCIÓN 3

11 - PASTA CASERA

La pasta, elaborada a partir de una mezcla de trigo molido y agua (y posiblemente huevos o verduras) se caracteriza por sus formas -verdaderas arquitecturas para la boca- obtenidas mediante el uso de herramientas especiales. El

formato "primordial" es sin duda el gnocco, que también puede hacerse a mano. Le siguen los formatos que se obtienen cortando una lámina de pasta - tagliatelle, taglierini, tagliolini o maltagliati - y la pasta rellena de carne, queso o verduras, sellada en moldes de madera o metal. Todavía es posible obtener formas específicas con la ayuda de moldes de madera, rallando la pasta o presionándola con placas metálicas perforadas.

Y fue a partir de la herramienta vermicelli que nació la tecnología de troquelado y prensado, que hoy permite la producción de cientos de formas diferentes.

En la larga vitrina se exponen una serie de utensilios utilizados para la producción de pasta casera: rodillos, moldes para pasta rellena, cortapastas, uno de los primeros modelos de máquina para laminar pasta, con rodillos todavía de madera, unas pequeñas prensas manuales -similares a las picadoras de carne- utilizadas para hacer espaguetis o rigatoni en casa. Al final de la estantería, tras una máquina del siglo XIX para hacer maltagliati, hay una prensa del siglo XVIII con matrices de cobre para preparar pasta, procedente de una cocina noble de la zona del valle del Po. El vídeo muestra los distintos tipos de pasta -casera, artesanal, industrial- y las diferentes técnicas de producción.

12 - LA ESPERONELA

La speronella, más conocida como rotella o cortapastas, está vinculada a la difusión de la pasta fresca y vio la luz en la Edad Media. Inspirado en el nombre y la forma de la espuela que se utiliza para espolear a los caballos, no se forjó con púas -que habrían perforado la masa- sino con el filo movido por una serie regular y continua de sinuosidades, que dieron al corte de la masa su característica forma de serpentina. Mencionado por primera vez en un tratado de cocina de 1549, a lo largo de los siglos se fue enriqueciendo con nuevas e imaginativas formas, hechas de diferentes materiales: desde las más comunes de madera, hierro y bronce hasta las más preciosas de marfil, hueso o plata. Las ruedas de latón, cerámica o porcelana

entraron en los hogares de la clase media en el siglo XIX. En el siglo XX, la fundición a presión y las nuevas tecnologías dieron lugar a objetos de chapa, baquelita, acero y, después de la guerra, de aleación de aluminio con inscripciones publicitarias.

La notable serie expuesta en la vitrina presenta un centenar de ejemplos que datan -de izquierda a derecha- del siglo XVI al XX.

13 - LOS ORÍGENES DE LA PASTA

La pasta fresca ya era conocida por los etruscos y los romanos, que sin embargo preferían, por simplicidad, preparar papillas de cereales -puls- o pan, que constituían el alimento diario más común. La pasta seca no se popularizó hasta la Edad Media, cuando los habitantes de Oriente Medio se dieron cuenta de que utilizando trigo duro para hacer la pasta y secándola al sol, podía durar años. Una extraordinaria "reserva de trigo" para hacer frente a los viajes y al hambre. Por eso, al principio, la pasta, que era muy cara, se reservaba para los comerciantes, los marineros y los ejércitos. Difundida por todo el Mediterráneo quizás por las comunidades judías, la pasta está documentada en 1154 en Sicilia y en 1244 (mucho antes de que Marco Polo partiera hacia China) en Génova, donde las características del terreno y la presencia de brisas constantes favorecían el secado. En 1338 se menciona en Emilia, y en el mismo siglo Giovanni Boccaccio menciona los macarrones del "País de Bengodi" en un relato del Decamerón.

14 - LOS TELARES DE SECADO

Frente a las ventanas se reproduce un telar de secado de pasta larga, similar a los que caracterizaban el paisaje de Torre Annunziata y sus cientos de fábricas de pasta al aire libre. La brisa marina intermitente -que sopla por la mañana desde la tierra y por la tarde desde el mar-, con sus diferentes niveles de humedad, permitió que los espaguetis y los bucatini se secaran al máximo. La introducción de nuevas

tecnologías para el secado controlado de la pasta no conduciría a la extensión de las fábricas de pasta a todas las regiones de Italia hasta el cambio de siglo XIX y XX.

15 - PASTA EN PARMA

En Parma, el Arte dei Fornai (Gremio de Panaderos) se remonta a 1236 y, durante siglos, los panaderos también produjeron pasta al huevo según la tradición emiliana. En 1763, el duque Filippo di Borbone concedió el "derecho de uso exclusivo" para la producción de "Paste all'uso di Genova", es decir, de sémola de trigo duro, a un tal Stefano Lucciardi, natural de Sarzana (en Liguria). La exclusividad expiró en 1799 sin que se renovara, permitiendo así la producción de pasta seca de sémola también a otros panaderos locales. En los documentos de la Cámara de Comercio se mencionan varios productores de "pasta da minestra". Entre ellos se encuentran Vincenzo Marinelli, activo en la primera mitad del siglo XIX, Ennio Braibanti, que fundó el Pastificio di Valera en 1870, y Pietro Barilla padre, descendiente de una familia vinculada al Arte Bianca desde el siglo XVI, que abrió su propia tienda de pan y pasta en Strada Vittorio Emanuele 272 en 1877, desde donde el Pastificio Barilla daría sus primeros pasos.

El escaparate muestra una serie de bolsas de pasta fabricadas por empresas de Parma en la primera mitad del siglo XX.

16 - EL SPAGHETTO MÁS ANTIGUO

En la pequeña vitrina se exponen dos muestras de espaguetis producidos por la fábrica de pasta de Vincenzo Marinelli y destinados a la cárcel de Parma, que datan de 1837 y 1838, encerrados en los documentos de un juicio y extraordinariamente conservados hasta hoy.

Este extraordinario descubrimiento brindó la oportunidad de analizar, con la autorización del Ministerio, algunos fragmentos de los espaguetis de las dos muestras, gracias a la colaboración del Departamento de Física de la Universidad de Parma y los laboratorios de investigación de Barilla en Foggia.

El análisis de laboratorio permitió a los técnicos confirmar las impresiones del director de la prisión que habían llevado a la impugnación del suministro: los espaguetis de 1838, a diferencia de la muestra del año anterior, contenían harina de trigo blando, no mantenían la cocción y, por tanto, no cumplían los requisitos del contrato.

La muestra que se encuentra en los Archivos Estatales de Parma es la muestra de espaguetis de producción industrial más antigua conocida y conservada hasta la fecha, y se expone gracias a la autorización del Ministerio de Patrimonio y Actividades Culturales.

SECCIÓN 4

17 - LA HISTÓRICA FÁBRICA DE PASTA DE 1850

Un largo proceso tecnológico, que data de entre 1300 y 1800, paralelo al desarrollo de las distintas Arti dei Pastai (Gremios de Pasteleros) había llevado a la creación de máquinas y herramientas cada vez más grandes para aligerar la carga de trabajo humano en los talleres. Así, cada una de las cuatro etapas esenciales de la producción de pasta tenía su propia máquina específica: mezclar la materia prima, amasar o refinar la masa, dar forma a los diferentes tipos de pasta y el secado final seguido del envasado.

La excepcional planta expuesta, única en el mundo por su integridad y plenitud, procede del Pastificio Celle di Chiavari, antiguamente propiedad de la familia Sívori, y puede datarse, en su configuración original, en torno a la mitad del siglo XIX. Toda la planta estaba accionada por un sistema aéreo de ejes y poleas que transmitían la fuerza motriz a las máquinas individuales con correas de cuero o tejidas, según el sistema comúnmente utilizado entre los siglos XIX y XX. La fábrica de pasta dejó de producirse en la década de 1980 y fue desmantelada en 1993. Fue totalmente restaurada por los técnicos del Grupo Barilla "Medaglie d'Oro" y reensamblada filológicamente para la exposición del museo.

18 - LAS FASES DE PRODUCCIÓN

Para entender cómo se producía históricamente la pasta, vamos a seguir las principales etapas a través de las máquinas utilizadas para cada operación.

- La masa

La sémola, obtenida de la molienda del trigo duro, se mezclaba con agua en un gran recipiente, inicialmente a mano o con el uso de los pies, y más tarde con el uso de una máquina -la amasadora- equipada con brazos mecánicos o, como en nuestro caso, con una mullidora de piedra, visible en el centro. Al final de la operación era necesario transferir la masa a mano a la segunda máquina del proceso: la gramola.

- Moler o refinar

Como la sémola es, por naturaleza, vidriosa y le cuesta impregnarse de agua, era necesario un segundo tratamiento -que casi podríamos definir como un "masaje"- para que el agua penetrara uniformemente en la masa, haciéndola más suave y homogénea. Al principio se utilizaban molinos de palos manuales, incluso por varios hombres, luego molinos de piedra movidos por la fuerza hidráulica y, finalmente, "molinos de cuchillas" de madera o, los más extendidos y eficaces, molinos de rodillos cónicos metálicos, como el que se muestra a la izquierda. Tras el refinado, la masa se trasladó manualmente al siguiente proceso. En algunos casos, sobre todo para la pasta al huevo, se "tiraba" de la masa entre dos rodillos lisos, calibrando su grosor (máquina de abajo a la izquierda).

- Dar forma a la masa

Hacia el siglo XV, la técnica de formación de la pasta por extrusión comenzó a extenderse, gracias al uso de la prensa de tornillo. La prensa, inicialmente de madera y con sólo una "campana" de bronce, pasaría a ser de hierro fundido en el siglo XIX, aumentando considerablemente su tamaño y rendimiento de producción. Al final de la boca de la prensa se encontraba el troquel, que, gracias a sus agujeros de diferentes formas y tamaños, permitía que salieran las distintas formas, que eran

cortadas manualmente por el pastero o por una cuchilla mecánica giratoria colocada fuera del propio troquel. Se construyeron prensas horizontales, utilizadas principalmente para los fideos cortos para sopa (abajo a la derecha), y verticales (abajo en el centro) para los fideos largos.

- Secado

En este punto del proceso de producción, la pasta debía colocarse en bastidores de malla ancha si era corta, o estirada sobre cañas si era larga (en la pared de la derecha) para permitir que se secase correcta y adecuadamente, lo que era esencial para la posterior conservación del producto. La fase de secado es especialmente delicada, ya que los parámetros pueden variar según la estación, el clima, el viento e incluso de una fábrica de pasta a otra. Esta fase fue seguida con especial diligencia por el experto fabricante de pasta. Al final, la pasta se preparaba para su envío, colocándola en cestas de cáscaras de castañas (corbelli) forradas con papel o en cajas de madera o sacos de algodón.

19 - LA "TRAFILA"

La "trafila" -mencionada por primera vez en la lengua italiana en 1630- es una placa metálica perforada por numerosos agujeros de formas y tamaños tales que determinan las distintas formas de la pasta.

La presión ejercida por la prensa sobre la masa obligaba a la pasta a pasar por los agujeros de la matriz y a adquirir su forma definitiva.

La producción de troqueles se convirtió en la actividad específica de los talleres mecánicos de precisión, que contribuyeron al nacimiento y la proliferación de nuevas formas de pasta: ¡hoy existen más de 300 en Italia!

Las matrices eran de cobre, bronce rojo, bronce al manganeso (y hoy en día en acero y teflón), todos ellos materiales impermeables a los ácidos que se desarrollan cuando la pasta fermenta.

Aquí se exponen las matrices de cobre y bronce del siglo XIX utilizadas en las prensas del Pastificio Celle di Chiavari: las más pequeñas, para la prensa horizontal, se utilizaban para la producción de pastinas.

20 - FORMAS

Existen más de 300 formas de pasta utilizadas en Italia, que pueden clasificarse, según la "manera" de hacerlas, en pasta estirada, es decir, formada al pasarla por un troquel, y pasta cilíndrica, es decir, hecha con una lámina de pasta calibrada entre dos rodillos, que es el equivalente industrial de la pasta casera.

Si, por el contrario, consideramos la forma, podemos dividirla en larga y corta, una subcategoría de la cual está dada por la pastina, todos los tipos tanto llenos como perforados. Un sector separado se llena de pasta.

El folleto presenta una selección de las 100 formas más populares en Italia, acompañada de una imagen fotográfica, un dibujo técnico y el troquel utilizado para fabricarlas.

SECCIÓN 5

21 - UNA FÁBRICA DE PASTA ARTESANAL DE 1890

Toda la maquinaria presentada procede del Pastificio Vassura de Imola, en la provincia de Bolonia, fundado en 1870 por Sebastiano Domenico Vassura junto a la plaza del mercado, y dirigido por la familia sin interrupción hasta 1991. Estaba especializada en la producción de pasta al huevo y las máquinas -con una productividad inferior a la de la fábrica de pasta de Chiavari- fueron restauradas por los técnicos del Grupo Barilla "Medaglie d'Oro" en 2013 con vistas a la exposición del museo.

SECCIÓN 6

22 - LA PRENSA CONTINUA BRAIBANTI

La producción de pasta en varias fases discontinuas planteaba una serie de problemas y muchos estudiaron a principios del siglo XX cómo hacer que la producción fuera continua. Los ingenieros Mario y Giuseppe Braibanti, hijos de un importante fabricante de pasta de Parma, habían fundado un estudio en Milán en 1928 para diseñar sistemas para fábricas de pasta. En 1933 consiguieron combinar una amasadora, una gramola y una prensa en una sola máquina capaz de trabajar de forma continua y la probaron en la fábrica de pasta de su familia. La innovación fue revolucionaria y en la década de 1930 ya habían vendido cientos de ejemplares de su máquina, que se fue ampliando y mejorando progresivamente.

Se presenta aquí un prototipo de la tercera serie, de finales de los años 30, procedente de la fábrica de pasta Braibanti de Parma y restaurado en 2014 por los técnicos del Grupo Barilla "Medaglie d'Oro" para su exposición en el museo.

23 - EL MODELO DE LÍNEA CONTINUA

Para entender lo que ocurre en el interior de la gran máquina de papel -que sigue siendo la base de la producción actual-, se puede ver un corte transversal de la misma en la maqueta de la izquierda de la sección: el agua y la sémola, introducidas continuamente a través de tuberías y mezcladas por la batidora de brazo, son empujadas hacia un orificio desde el que caen por gravedad a un largo cilindro, refrigerado exteriormente por agua, donde un tornillo sin fin de acero actúa como gramola, refinando la masa. Pero al mismo tiempo empuja y presiona la masa hacia el fondo donde se encuentra el troquel y la obliga a salir, dando forma a la masa. Los cuchillos de diferentes tamaños y con diferentes hojas (visibles en la esquina) permiten cortar la masa a la longitud deseada. Para completar la automatización del proceso, era necesario automatizar también el proceso de secado. Después de la Segunda Guerra Mundial, la fábrica Barilla desarrolló y probó el sistema, que todavía se utiliza hoy en día, con cintas metálicas para la pasta corta y barras móviles

para la pasta larga, que mueve la pasta en ambientes con temperaturas y humedad adecuadas hasta que está completamente seca. El video muestra, también mediante animaciones, la técnica de producción de pasta en la fábrica de Barilla en Pedrignano, cerca de Parma, la mayor fábrica de pasta del mundo.

24 - PASTA EN LA CALLE

En el siglo XVIII, Torre Annunziata y Gragnano, en la zona de Nápoles, transformaron muchas fábricas debido a la crisis de la seda y se convirtieron en el principal distrito de producción de pasta de Italia. La reducción de costes provocó una auténtica "revolución" alimentaria y la pasta se convirtió en el alimento diario más barato para los napolitanos. La pasta se podía comprar en los quioscos de las calles (¡Ay cuantos grabados y cuadros de la época!) y se comía con las manos, sin condimentos o espolvoreada con pimienta y queso blanco rallado (de ahí la expresión "*Come il cacio sui maccheroni*").

El hambre atávica de los napolitanos se encarna también en un personaje de la *Commedia dell'Arte*: Punchinello -en el santuario, una estatuilla de cerámica-, perpetuamente hambriento de espaguetis.

SECCIÓN 8

25 - COMUNICACIÓN

Sólo algunas grandes fábricas de pasta podían permitirse invertir en comunicación, que en los años dorados del cartelismo italiano se confiaba a famosos artistas -de Boccasile a Cappiello, de Codognato a Mauzan a Carboni- vinculados a importantes imprentas.

En la primera mitad del siglo XX, los diseñadores gráficos, más que presentar las características del producto, se dedicaron a la creación de personajes emblemáticos, extraordinarios y "simbólicos", llamados a desarrollar una idea, que debía atraer, asombrar y divertir, según el estilo en boga de cada momento, desde el

eclecticismo del siglo XIX hasta el Art Nouveau y el Déco. La figura más representada es el cocinero, elegido como testimonio por varias fábricas de pasta, seguido de cerca por los niños.

Los paneles y el monitor presentan un panorama de la comunicación publicitaria de las fábricas de pasta italianas y europeas desde principios del siglo XX hasta la actualidad. La estatuilla representa a Semèle inundando el mundo de pasta y está tomada de un calendario publicitario de Barilla.

SECCIÓN 9

26 - EL COLADOR

El utensilio que está vinculado, en el imaginario colectivo, a la perfecta preparación de un plato de pasta tiene una historia muy antigua. Es muy probable que el colador tenga su origen en una evolución de los tamices y coladores de mimbre o tela con los que se filtraba el vino en la antigüedad. Los ejemplos más antiguos estaban hechos como macetas de terracota. Con el descubrimiento de los metales, aparecieron las vasijas de bronce, que también se encontraron en las excavaciones de Pompeya. No fue hasta la época del Renacimiento cuando aparecieron los primeros ejemplos en cobre, material que se mantuvo en uso hasta el siglo XX. La primera evidencia italiana de un instrumento fabricado especialmente para escurrir la pasta se remonta a 1363. Desde entonces su forma no ha variado mucho, pero en los últimos tiempos ha sido objeto de numerosos estudios y aplicaciones de diseño que han creado formas en acero o en los más modernos materiales plásticos. **La muestra propone una serie de coladores, desde el siglo XVIII hasta el XX.**

27 - GASTRONOMÍA

El plato de pasta italiano es una creación casera, fruto de los recursos locales disponibles (trigo, huevos, verduras, pescado, carne, queso) combinados por la

inteligencia popular en infinitas variaciones. Así, en las diferentes recetas podemos disfrutar de pasta, carne, queso, marisco, verduras, etc. en el "soporte". La sabiduría popular también ha construido combinaciones que a menudo son nutricionalmente perfectas.

El panel presenta las combinaciones "óptimas" de formas y condimentos. La pantalla táctil le permite seleccionar cientos de recetas probadas por la Academia Barilla por tipo de formato, condimento básico y región de origen y, si lo desea, enviar las más interesantes a su correo electrónico.

28 – LA ALIMENTACIÓN

La pasta representa uno de los alimentos típicos de la Dieta Mediterránea y es una excelente fuente natural de hidratos de carbono. Con sus propiedades, contribuye al bienestar de las personas y del planeta, como demuestra la doble pirámide alimentaria, desarrollada en 2009 por el Centro Barilla para la Alimentación y la Nutrición. El modelo consiste en dos pirámides colocadas una al lado de la otra: la pirámide alimentaria y la pirámide medioambiental. Siguiendo una rigurosa metodología científica, se evaluó el impacto medioambiental de cada uno de los alimentos y se demostró que los alimentos que constituyen la base de la Dieta Mediterránea, incluida la pasta, son también los que menos impacto tienen en el medio ambiente. Se descubrió que lo que es bueno para nuestra salud también es bueno para el planeta en el que vivimos.

SECCIÓN 10

29 - LA PASTA EN LA CULTURA

La pasta ha impregnado la cultura italiana hasta tal punto que ya no se conforma con ser un alimento sabroso y genuino, sino que se le ha dado un papel protagonista en el mundo del arte, la fotografía, el cine, el cómic y la publicidad (también para promocionar productos que no son... pasta).

De modo que el "plato nacional" italiano, que hace continuos guiños desde las páginas de los periódicos y en la vida cultural del país, es ahora parte inseparable de nuestra identidad y estilo.

La sección presenta fotos, ilustraciones y cómics que ilustran la pasta, comparando imágenes de diferentes estilos y épocas. El monitor muestra anuncios de productos no alimentarios inspirados en la pasta.

30 - CATAS Y DEGUSTACIONES

Lo ideal es que la visita termine con una degustación de vinos y productos locales en el restaurante situado a la entrada de la Corte. Un panel con un simpático camarero volador le invita a hacerse una foto de recuerdo para enviar a sus amigos. Al final del itinerario, el sendero natural dedicado al Parque Regional del Río Taro, situado justo delante de la entrada del Museo, merece sin duda una visita.

El circuito de los Museos de la Comida ofrece otras visitas interesantes: en primer lugar, el Museo del Tomate, alojado en el mismo edificio en la planta baja. A 15 minutos en coche por el Parque Regional Boschi di Carrega se encuentra la Rocca di Sala Baganza, que alberga el evocador Museo del Vino. A 10 minutos en coche de la Sala Baganza se encuentra el Museo Felino Salami, alojado en las fascinantes bodegas del Castillo.

Gracias por estar con nosotros y os deseamos una buena estancia en la tierra de Parma.