



“La pasta, ni es bull amb oli ni es passa per aigua després”



Si els agrada la cuina italiana, sobretot la pasta, estan d'enhorabona perquè ja poden apuntar a la carta als Reis el llibre 'La pasta per als catalans' (Viena, 2013). Es tracta d'un llibre de receptes de pasta elaborades per una napolitana resident a Barcelona des de fa 10 anys, que es posa les mans al cap quan veu que fem la bolonyesa amb crema de llet o que fem bullir la pasta amb oli. El llibre, que amb el títol reivindica la independència de Catalunya, de la qual n'és defensora l'autora, és una continuïtat del blog que porta el mateix nom. L'Antonella Speranza ens explica com fer un bon plat de pasta.

TEXT: LORENA METAUTE FOTOS: EDGAR ALDANA

ANTONELLA SPERANZA

[bloguera i escriptora]

En poc més d'una setmana celebrarem Nadal. I ho farem al voltant d'una taula, on segurament no hi faltarà la sopa de galets i on, molt probablement, no hi haurà un altre tipus de pasta, que la reservem més per a qualsevol dia. Però a partir d'ara, la pasta pot ser també un plat elaboradíssim i per vestir la taula, sense deixar de ser un plat de factura ràpida. Tot depèn de la recepta, i en trobaran de tot tipus al llibre *La pasta per als catalans* (Viena, 2013) de la italiana Antonella Speranza, que s'ha popularitzat pel seu blog de receptes de pasta que porta el mateix nom (guardonat com a millor blog de gastronomia 2012 als Premis Blogs Catalunya). L'Antonella és una napolitana que viu a Barcelona des de fa 10 anys,

temps suficient, segons explica, per haver-se fet sòcia d'Òmnium Cultural i ser una ferma defensora de la independència de Catalunya. Quedem amb ella en una cuina per parlar de tot tipus de pasta (agraïments a Bulthaup Lleida. Vila Antònia, 10).

Primer va ser el blog www.lapastaperals-catalans.cat, ara el llibre... Els catalans no en tenim ni idea de cuinar pasta?

I tant que en teniu! Feu fideuà marinada molt bona o fideus a la cassola, però el que no tenen els catalans és potser la varietat dels italians. Quan vaig arribar a Catalunya i parlava amb els amics de les combinacions diàries com ara pasta amb cigrons, pasta amb carabassa o coliflor, se'ls posaven els ulls com a plats.

Així doncs, va decidir fer el blog perquè tothom conegués aquestes combinacions?

Al principi tenia una pàgina a Flickr on penjava fotos dels plats que cuinava. I sempre em deien que fes un blog. Al plantejar-m'ho, vaig pensar que centrar-lo en cuina italiana era massa ampli, jo no sóc cuinera, sóc aficionada a la cuina, així que no tinc tanta experiència com per fer un blog de cuina italiana. Llavors, el següent que vaig pensar va ser en fer-lo sobre cuina napolitana, ja que jo sóc de Nàpols, però igualment hi ha plats que no sé cuinar. I se'm va ocórrer el nom de "La pasta per als catalans", jugant amb el doble sentit, i a l'octubre de fa dos anys vaig començar a publicar al blog els plats que cuinava al meu dia a dia.

A què es dedica professionalment?

Sóc traductora informàtica, és a dir, tradueixo software de l'anglès a l'italià, principalment d'IBM. Treballo des de casa i les relacions laborals les mantinc via internet, ja que tinc l'empresa a Itàlia. Com pots imaginar, és una feina avorrida, així que el blog, que és un *hobby*, m'aporta la part sociabilitzadora. El poder sortir i conèixer gent. La meua oportunitat de sortir de casa (riu).

Les receptes que publica al blog són les que menja al migdia. Llavors, menja pasta a diari?

A Itàlia, sí. El primer plat sempre és pasta, però poqueta, eh! No el que es fa aquí, que posen 150 grams! Per a nosaltres, una ració són 80 grams. El que publico és el que em menjo, per això hi ha receptes que no trobareu, com ara receptes amb tomàquets secs, perquè no m'agraden.

Troba aquí fàcilment la varietat de pasta que hi ha a Itàlia?

Si vull fer alguna cosa especial he d'anar a una botiga especialitzada però amb els quatre formats del súper t'adaptes, tot i que els italians som molt perepinyetes i no faríem mai una bolonyesa amb espaguetis sinó amb *tagliatelle*.

Però aquí això és molt comú.

Hi ha moltes coses que feu aquí amb normalitat que fa que un italià es posi les mans al cap. Bé, ho feu vosaltres i tota Europa i EUA (riu).

Quines coses fem al cuinar pasta que fa que es posi les mans al cap?

Per exemple, la carbonara no es fa amb crema de llet, sinó amb parmesà i ous. Es remena fins obtenir una crema espessa. Quan els espaguetis estan fets s'escalfa l'oli i es fa la cansalada, no bacó, i es posen els espaguetis i la crema a la paella, i s'apaga el foc perquè no es faci truita francesa. Una altra cosa és que la pasta no es fa bullir amb oli.

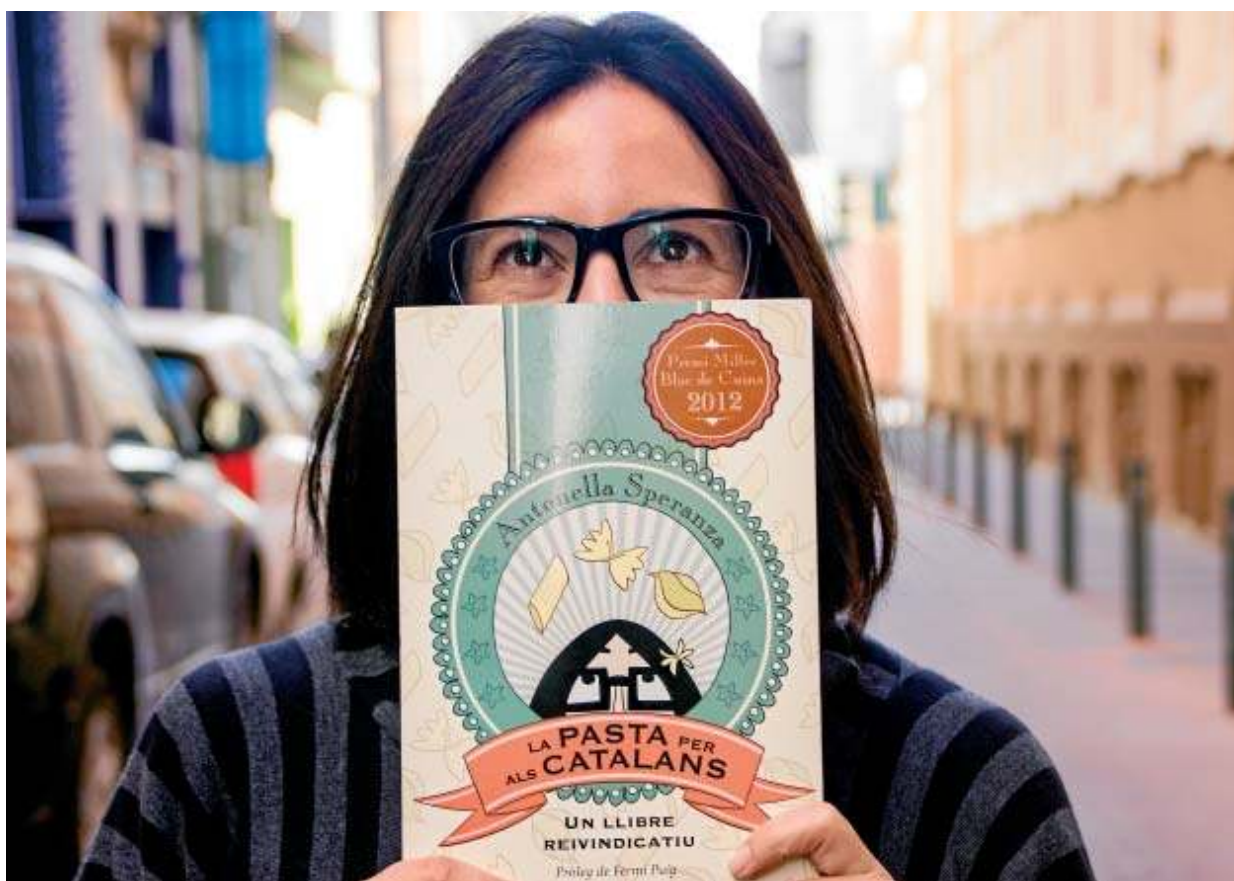
Però si no s'enganxa, no?

No. La pasta s'ha de coure amb la proporció adequada d'aigua i sal. Normalment, són 100 grams de pasta per litre d'aigua i 10 grams de sal. Això sí, utilitzem una olla gran. Així la pasta té el suficient espai i no s'enganxa.

Ni oli a la pasta, ni bolonyesa amb espaguetis, ni 150 gr de pasta per persona... No em digui que tampoc llencen els espaguetis a la paret per saber si estan *al dente*?

(Riu). La primera vegada que vaig sentir a parlar d'això va ser aquí. Pensava que era una broma. A Itàlia no ho he vist mai. És un mite. Per saber si està al punt la tastem i confiem molt en les indicacions del fabricant. La traiem, això sí, una mica abans del que hi diu al paquet perquè l'acabem de fer a la paella. Escorres la pasta i la poses a la paella i continua coent. La pasta al forn, la trec a la meitat de la cocció que hi diu al paquet perquè al forn s'hi queda 10 minuts més.





Quan acabem de fer bullir la pasta i l'escorrem, la passem per aigua. Fem bé?

No. Si li passes per aigua, perd la capa de midó i no lliga amb la salsa.

Recomani'ns un bon restaurant per anar a menjar pasta.

Això mateix em demanen els amics i no sé quin dir, perquè mai menjo pasta fora de casa. Aprofito que surto per menjar d'altres coses que no cuino a casa com ara paella, peus de porc o bacallà, per exemple.

més, cal dir que les receptes del llibre són exclusives, tret d'algunes que no podia deixar de posar.

Com va ser la producció del llibre? Ens han dit que va fer un viatge a Nàpols per deixar-se ajudar per la *mamma*.

He tingut ajuda de tota la família, gairebé. Vaig aprofitar el viatge de Nadal de l'any passat per dir-los que havia de fer un llibre de receptes de pasta i la seva reacció va ser de posar-se a riure. A Itàlia un llibre així no tindria sentit (riu). Amb

a favor de la independència de Catalunya?

Com a estrangera de Nàpols, em faria molta il·lusió començar de zero en un país nou. Vivint aquí 12 anys, entenc el punt de vista dels catalans. L'italià mig troba dificultat d'entendre-ho perquè sempre es compara amb la Lliga Nord (que promou una Itàlia federal) i no té res a veure, allò és una colla de fatxes. El primer que vaig veure quan vaig arribar és que els que no es creuen que Catalunya és Espanya, són els espanyols. Amb el que visc diàriament ja en tinc prou per decantar-me per la independència. Tot i que no sé si podré votar amb targeta de residència i passaport italià, faig divulgació.

Va estudiar català?

Vaig començar mirant la sèrie de TV *Plats Bruts* subtítulada i llegint el Quim Monzó. Després vaig fer un curs intensiu de tres mesos. Tothom, el meu marit, els amics... tots parlaven català, així que vaig decidir-me per aquesta llengua en comptes del castellà, que en sé una mica també, perquè en vaig estudiar a la universitat.

Per què va venir a viure a Catalunya?

Sempre he viatjat molt per la meua feina, i cada vegada que tornava a casa, Nàpols se'm feia més petita. Moltes amigues meves, d'altres països, van venir a Barcelona i a més vaig conèixer el qui avui dia és el meu marit, català, i pare del meu fill. Així que finalment hi vaig fer cap. Vaig agafar el meu portàtil i finalment vaig instal·lar-me a Catalunya.

“Sóc una italiana convençuda de la necessitat de proclamar la independència de Catalunya”

ANTONELLA SPERANZA

No serà que no es vol arriscar a que la decebin?

La veritat és que hi ha alguns restaurants que s'autoanomenen “italians” que fan por. Per exemple, aquells que a la carta donen l'opció d'escollir un tipus de pasta i la salsa a part. Cada pasta té la seva salsa. Al llibre hi ha un glossari amb 30 varietats, de les 300 que tenim a Itàlia, on hi poso les salses que s'adiuen amb cadascuna. El glossari és una de les coses que solament hi ha al llibre, no el posaré al blog. A

la meua mare vam fer l'índex i un cop de tornada, vaig haver de fer totes les receptes per medir els ingredients. Normalment cuino a ull, com tothom, però ho havia de deixar clar. Així que com que era impossible fer totes les receptes vaig trucar a ma mare, a alguna cosina... i feia que cuinessin una o altra recepta i apuntessin les mesures.

Ha dit que el títol del llibre i el blog va amb doble sentit. És sòcia d'Òmnium i parla un català perfecte. Per què una italiana aposta