



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

“CLASIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LA PASTA ALIMENTICIA”

AUTORÍA VICENTE DELGADO MILLÁN
TEMÁTICA COCINA, FORMACIÓN PROFESIONAL
ETAPA CGGM COCINA Y GASTRONOMÍA.

Resumen

La pasta alimenticia y sus innumerables formas, tamaños y elaboraciones, hace necesario que se establezca una clasificación para facilitar así mejor la labor de aprendizaje por parte del alumno, y enriquecer este estudio. A lo largo de estas páginas se propondrán ideas que serán muy útiles a la hora de combinar diferentes tipos de pasta, sus salsas y rellenos.

Palabras clave

Pasta.

Formato.

Extrusionada.

Seca.

Relleno.

Capas.

Salsas.

CLASIFICACIÓN DE LA PASTA SEGÚN FORMATO.

Dependiendo de su formato de presentación podemos clasificar las pastas en:

- **Pastas diminutas.**



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

Con este formato se denominan a todas las pastas de corte minúsculo cuya principal y casi única aplicación se realiza mediante cocción y servicio en un caldo de diverso signo, ya sea como acompañamiento único o no. Ejemplos de este tipo de pasta son:

- Alfabeto. Es una pasta para sopa con forma de letra del alfabeto, la sopa a la que se añade se conoce con el nombre de sopa de letras.
- Anchellini. También recibe el nombre de Piombi. Es una pasta finamente cortada, adecuada para sopas de vegetales o sopas ligeras
- Anelli Siciliani. Es una pasta finamente cortada, con forma de anillos pequeños, adecuada para sopas y ensaladas.
- Armonie. También recibe el nombre de Stortini. Es una pasta finamente cortada, adecuada para sopas vegetales o ligeras que tiene forma de un grano de arroz largo, de tamaño algo mayor que el arroz.
- Ballerine o Campanelle. Es una pasta de corte pequeño, adecuada para ensaladas o sopas. Tiene forma cónica con el borde ribeteado.
- Capelli d'angelo. Recibe diferentes y variados nombres: Angel's hair, Cabellos de Angel, Capelvenere, Fidelini, Fedelini, Cappellini, Sopracappellini, Capellini fini, Bassetti, Tagliolini a nido, Barbine a nido. Es una pasta extrusionada cortada muy fina (\varnothing mm. 1 - 1.2), normalmente en forma cortada, aunque algunas variedades se presentan en forma de nidos. Es adecuada para sopas claras. Una forma muy popular por todo el mundo.
- Occhi di Passero. También recibe los nombres de: Occhi di Pernice, Occhio d'acquila, Occhi di Trota. Pasta de corte pequeño, adecuada para hacer con vegetales o sopas ligeras. De forma redonda y pequeña con un orificio en el centro.
- Maltagliati. Recibe además el nombre de Strengozze. Pasta de corte pequeño e irregular, plana y con forma de grano de arroz largo, adecuada para ensaladas o sopas ligeras
- Quadrettini. También llamados: Quadrucci, Quadratini, Quadretti, Lucciole. Pasta de corte pequeño, de forma cuadrada y plana, adecuada para hacer con vegetales o sopas ligeras
- Ruotine. También tiene los siguientes sinónimos: Rotelle, Rotelline, Rotine, Rotini. Pasta de corte pequeño, con forma de rueda, adecuada para guisos o ensaladas.
- Spighe. Pasta de corte pequeño con forma de árbol, adecuada para guisos y ensaladas
- Stellette. Esta pasta tiene estos otros nombres: Stelletine, Stelle, Astri, Fiori di Sambuco. Pasta de corte pequeño, adecuada para hacer con vegetales o sopas ligeras
- Tempesta. Esta pasta que tiene forma de granos de pimienta recibe multitud de apelativos: Seme Santo, Tempesta, Grattata, Peperino, Pepe, Fregolina, Peperini di Genova, Vaporino, Piselli, Pisellini, Grandinina soda, Grattini, Primavera, Scintille. Pasta de corte pequeño, adecuada para hacer con vegetales o sopas ligeras

- **Pastas cortas.**

Son conocidas con esta denominación aquellas pastas cuyo tamaño y formato permite un fácil manejo con los cubiertos (no es preciso enrollarlas en tenedor ni partirlas) para ser degustadas por el comensal. Dentro de este grupo podemos distinguir tres subgrupos:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

- Pastas huecas. Todas ellas son pastas desecadas de elaboración industrial. Su formato es el de tubos de diferente largo y grueso, rectos o curvos. Ejemplos de este tipo de pasta son:
 - Cappello napoletano. Pasta de corte pequeño adecuada para guisos, salsas y ensaladas. Tiene la forma de capelo cardenalicio.
 - Casarecci. También tiene el nombre de Cesariccia. Pasta italiana de longitud pequeña, enrollada y girada. Normalmente se sirven con salsas de carne.
 - Conchiglioni. Reciben el nombre de Jumbo Shells. Pasta con forma de surco, de gran tamaño
 - Maccheroni. También llamados Macaroni. Pasta hueca con forma de codos
 - Margherita Messinese lunga. Pasta de longitud mediana con forma extruida, adecuada para acompañar vegetales o salsas de carne. Tiene forma de media luna delgada y hueca.
 - Mostaccioli. También llamado: Mezze Penne, Mezze Penne zite, Penne di ziti, Ziti tagliati. Pasta de corte pequeño e inclinado, adecuada para guisos, salsas, sopas y ensaladas
 - Pennine (Penne). Recibe los siguientes nombres: Mezze pennette lisce, Mezze penne, Mezzani, Pennettine, Pennuzze, Penne Regina. Pasta de corte pequeño e inclinado, hueco, adecuado para salsas con vegetales
 - Pennoni. Tiene los siguientes apelativos: Penne di Zitoni, Zitoni tagliati, Penna a candela. Pasta hueca de tamaño grande y corte pequeño.
 - Rigatoni. Pasta con forma de tubo hueco y largo de forma helicoidal.
 - Sciviotini. Tiene los siguientes nombres sinónimos: Cannolicchi piccoli, Fagioloni, Svuotini, Gnocchetti di Ziti, Canoncetti, Svoltini. Es una pasta de corte pequeño, hueca, adecuada para salsas, sopas y guisos
 - Tagliati di Ziti. Una pasta con forma de tubo con los siguientes sinónimos: Cannelli Ziti, Gnocchetti Ziti, Spolette. Pasta de corte pequeño, adecuada para pasta con salsa de verduras.
 - Torchio. La forma de este tipo de pasta parecen antorchas, la mejor para recoger salsas espesas, puesto que todo su interior está hueco y una de sus bocas es más ancha que la otra.
 - Trenne. Tubos huecos, con una parte plana
 - Trennette. Como los Trenne, pero más pequeños
 - Tufoli. Recibe los siguientes apelativos: Maniche, Gigantoni, Occhi di elefante, Elefante, Canneroni grandi, Occhi di bove. Pasta hueca. De diámetro muy grande, y de corte pequeño, con superficie muy lisa, adecuada para pasta con salsas de verduras o de carne y para guisos
 - Ziti. Conocida también con los apelativos de: Boccolotti, Zitoni, Zituane, Candele. Pasta hueca, de superficie suave, diámetro muy grande y corte largo.
 - Garganellis. Esta es una pasta fresca que se hace a partir de una placa de masa que se corta en cuadrados de 7 cm. de lado. Estos cuadrados se enrollan en diagonal sobre un palito apretando con los dedos para que se peguen las



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

hojas de pasta entre sí. Por último después de enrollarlos se pasan por un utensilio llamado *pettine del tessitore* (peine de tejedor) para hacerles las rayas a los garganellis. Se extraen de los palitos y se dejan secar un poco hasta utilizar.

- Pastas rellenas. Pastas simples o compuestas, (se consideran pastas compuestas aquellas que engloba esta denominación a las pastas que incluyen en su composición algún otro ingrediente además de los básicos ya citados. Legalmente este epígrafe ampara la adición a la pasta de alguna o varias de las siguientes sustancias alimenticias: Gluten, soja, huevos, leche, hortalizas, verduras y leguminosas. Estas sustancias pueden ser empleadas al natural, desecadas o conservadas, en jugo y en extracto, frescas o secas que se ajustan a la descripción de las pastas cortas y que están rellenas de cualquier tipo de farsa. Ejemplos de ello son:
 - Cappelletti. De tamaño mediano, pasta fresca pellizcada, rellena de materia vegetal, queso, ricotta o carne.
 - Ravioli. Pasta fresca de diferentes formas (los más habituales de forma cuadrada) y tamaños, fresca, rellena de vegetales, ricotta, queso, carne y también rellenos a base de pescado
 - Tortelli. También se conoce como Tordelli. Pasta fresca, de tamaño grande o mediano, rectangulares o cuadrados, rellena de verduras, ricotta, o relleno a base de carne o queso
 - Tortellini. Pasta fresca o seca, se tamaño muy pequeño, rellena con una pasta especial a base de carne, y que por tradición sólo se utiliza en caldos de carne o en guisos
 - Tortelloni. Pasta fresca o seca, de tamaño mediano o grande. Rellena con carne, espinacas, parmesano o ricota etc.
 - Agnoletti, también llamado “corderitos”. Tienen un tamaño de 2,5 x 5 cm. admiten los mismos tipos de rellenos que los tortelloni.
 - Capelleti, también llamados “sombrecitos”. Tienen la forma de un sombrero antiguo que se distinguían por el triángulo frontal.
 - Caneloni. Los canelones son tubos alargados de pasta, que se rellenan y se terminan en el horno.
 -
- Otras pastas. En esta definición se incluyen aquellas que se ajustan a la dada para las pastas cortas en general, pero que no están ni huecas ni rellenas. Ejemplo de ello son:
 - Farfalle. Además recibe los nombres de: Galla genovese, Fioconci; Farfalloni. Tiene forma de “sello de Bolonia”, o de lacitos. Es adecuada para guisos o pasta con salsa de carne
 - Fusilli. También reciben el nombre de: Eliche, Tortiglioni, Spirali. Pasta en espiral de corte pequeño. Adecuada para ensaladas salsas y guisos.
 - Fusilloni. Reciben el nombre de Eliche grandi. Pasta en espiral adecuada para ensaladas, salsas y guisos



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

- Gemelli. Pasta en espiral de corte pequeño, adecuada para salsas ensaladas y guisos. De forma trenzada.
- Ondule. Pasta curvada de corte pequeño, adecuada para salsas, ensaladas o guisos
- Orecchiete. Es una pasta fresca que se obtiene a partir de unos bastones de pasta con un espesor de 2 cm. de aquí se cortan unos discos de 3 mm. de espesor, para terminar haciéndole una forma cóncava con la punta de un cuchillo para mantequilla, que se acentuará con el pulgar.
- **Pastas Largas.** Son aquellas que coinciden en presentarse como hilos más o menos gruesos o cintas largas y estrechas. Estas pastas las podemos encontrar tanto simples como compuestas o también elaboradas a partir de cereales completos e incluso de trigo sarraceno. Entre ellas podemos distinguir las que presentan sección cilíndrica, generalmente secas, y las que la tienen plana, frescas o secas.
 - Pastas largas cilíndricas. Como su nombre indica tienen la forma de un cilindro. Este puede ser de distintos grosores, y para comerlas es necesario servirse de cuchara y tenedor, para poder enrollarlas en este sobre la cuchara. Ejemplo de este tipo de pasta son los siguientes:
 - Bigoli. También recibe los nombres de Bigui y Pincinelli. Espaguetis muy largos de diámetro grande (sobre 3 mm.), hechos con semolina o harina integral de trigo blando.
 - Bucatini. También recibe los nombres de Perciatellini, Foratini, Fidelini bucati, Fide bucate. Es una pasta seca, de corte largo, hueca, de diámetro menor (sobre 2.4 – 2.7 mm.) y superficie suave.
 - Mparrettati. Esta variedad poco común de pasta italiana consiste en pajitas de masa enrolladas irregularmente, como de 20- 30 cm. de longitud
 - Linguine. También recibe los nombres de: Bavettine, Bavette fini, Radichini, Linguettine. Pasta de corte largo con sección elíptica
 - Perciatelli. Además se conoce por: Maccheroncelli, Maccheronicini, Mezzanelli, Long Macaroni. Pasta seca de corte largo, perforada, de superficie suave, y diámetro medio (sobre 4 mm.)
 - Spaghetti. Esta famosa pasta tiene todos estos nombres sinónimos: Vermicelli, Fide, Ristoranti, Vermicelloni, Filatelli, Vermicelloni giganti, Spaghettoni. Pasta seca de corte largo y diámetro medio (1.8 - 2.4 mm)
 - Pastas largas planas. Tienen las mismas necesidades de servicio que las cilíndricas, es decir cuchara y tenedor. También son denominadas “cintas”, y dependiendo del ancho de las mismas reciben denominaciones específicas. Se realizan tanto con pasta fresca como seca.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

- Fettucelle ricce. También llamados: Nastrini, Reginette, Reginelle, Fettucce ricce. Esta pasta es Fettuccine enrollados (anchura de unos 12 mm.)
 - Fettuccine. También llamados: Lasagnette, Fettucce. Es una pasta de corte largo, con sección rectangular (Como de 0.8 x 8 mm .), fresca o seca
 - Mafalde. Además recibe los nombres de: Frese y Tagliatelle nervate. Pasta rectangular con ambos lados rizados, de corte largo (anchura aproximadamente de 10 mm)
 - Pappardelle. Se conoce además como Papparelle. Pasta de corte largo, con sección rectangular (como de 0. 8 x 20 mm), fresca o seca
 - Ricciarelle. Conocidos con los nombres de: Riccioline, Sfresatine, Manfredine, Fettuccia riccia. Es una pasta con forma de Tagliatella de tamaño doble, grandes, y rizados (anchura alrededor de 1.5 mm.)
 - Strozzapreti. El nombre significa “estrangulador de curas” en italiano, y se refiere a la forma de la pasta, que parece una toalla enrollada.
 - Tagliatelle. Otra de las pastas más conocida fuera de Italia, recibe todos estos apelativos: Tagliarelli, Reginelle, Fresine, Nastri, Fettucelle, Fettucce romane, Fiadi. Pasta de corte largo y sección rectangular, (sobre 0. 8 x 10 mm), fresca o seca
 - Tagliolini. Además se conoce con los siguientes apelativos: Fidelini a nido, Tagliatelline, Trinette a matasse. Pasta de corte largo con sección rectangular (sobre 0.8 x 3 mm), fresca o seca
- **Pastas planas.** En esta categoría se incluyen a las pastas que, frescas o secas, tienen una forma más o menos regular con gran superficie plana.
- Lasagne. Además recibe los nombres de: Lasagnoni y Bardele. Pasta de corte largo, con sección rectangular (Como de 0. 6 x 25 mm), fresca o seca.
 - Sagnarelli. Esta pasta plana italiana es de unos 5 cm . de longitud, y tiene el borde crestado.
 - Caneloni. Esta pasta aparece también en la categoría de pastas cortas huecas, pero también se puede obtener a partir de una hoja de pasta plana. En este caso se pone la farsa en una parte de la hoja, se enrolla y se termina de cocinar al horno.

PASTAS RELLENAS Y A CAPAS.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

LASAÑA. Este famoso plato se puede realizar con pasta seca al huevo, o pasta seca verde a la espinaca. Asimismo se puede realizar con pasta fresca casera, ya sea a las espinacas o al huevo.

En el caso de que se quiera realizar la lasaña con pasta fresca al huevo, se necesitarán 500 g. de masa realizada con la siguiente fórmula: 500 g. de harina fuerte, 4 huevos tamaño “L”, 15 ml. De aceite de oliva y 5 g. de sal. Las medidas para realizar pasta fresca verde o roja entre otras están descritas en la primera parte de esta serie de artículos.

Para preparar las hojas de lasaña se empezará dividiendo la masa en cuatro partes iguales, de las cuales se trabaja una y las restantes permanecerán conservadas y protegidas del aire mediante una bolsa o film transparente de plástico.

A continuación se extiende la masa en una hoja, mediante rodillo en un rectángulo que tendrá de medida 36x20 cm. de esta hoja se extraerán 12 rectángulos de 12x5 cm. obteniendo un total de 48 rectángulos. Este sistema es ideal si la lasaña se va a realizar en recipientes individuales durante la cocción al horno.

Otra posibilidad es la de hacer las hojas de lasaña a la medida que sea más conveniente en función del recipiente que se disponga para realizar una única lasaña, y una vez cocida al horno, porcionarla y distribuirla.

Otra posibilidad sería la de montar la lasaña en un recipiente que no vaya a ir al horno, y sirviéndose de una espátula o similar ir porcionando las raciones de lasaña antes de cocerla y depositarla en el recipiente individual donde se va a llevar a cabo la terminación en el horno y su posterior servicio a la mesa.

Fuentes consultadas.

Webgrafía.

<http://whc.unesco.org/en/list/825/>

<http://www.foodsubs.com>

http://www.inmamaskitchen.com/FOOD_IS_ART/pasta/historypasta.html

<http://www.lapiazzaonline.com/pasta.htm>

<http://www.lifeinitaly.com/food/pasta-history.asp>

<http://www.professionalpasta.it>

www.pastificioartusi.com/paste.html

www.real-food.ch/rezefte/1162.html

Bibliografía.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

- Armendáriz Sanz, J.L. (2001). *Procesos de cocina*. Madrid: Paraninfo.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2007). *Técnicas elementales de cocina*. Madrid: Paraninfo
- Fradera Vila, J. (1997). *Técnicas culinarias para el profesional*. Barcelona: Cooking Books.
- Gil Martínez, A. (2008). *Técnicas culinarias*. Tres Cantos: Editorial Akal.
- Grüner, H. (2005) *Procesos de cocina*. Tres Cantos: Editorial Akal.
- Piccinardi, A. (1987). *El sabor de la pasta*. Barcelona: ediciones Hymosa.
- Pozuelo, J. (2006). *199 recetas de pasta y un salmorejo*. Madrid: Editorial la esfera de los libros.
- Rabasó, R. (1970). *El práctico, resumen mundial de cocina y pastelería, (6ª edición)* Buenos Aires.
- Regidor, V. (1995). *Cocina*. Madrid: McGraw-Hill/Interamericana para Formación Profesional

Autoría

- Vicente Delgado Millán
- Vélez-Málaga, Málaga.
- Lexicando1@yahoo.es