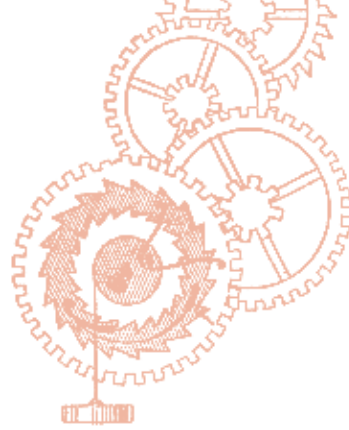


Italiar sukaldaritza ez da existitzen



**NAGORE
IRAZUSTABARRENA
URANGA**

Florentzia, 1886. Carlo Collodi *Le avventure de Pinocchio* eleberri ezagunaren egileak zera idatzi zuen pizzari buruz: “Labean txigortutako ogi orea, gainean eskura dagoen edozer gauzaz egindako saltsa duena”. Pizza hark “zikinkeria konplexu tankera” zuela gaineratu zuen idazle eta kazetariak, “pizza saltzailearen itxurarekin guztiz bat datorrena”.

XIX. mende amaieran, pelagra, B3 bitaminaren eskasiak eragindako gaixotasuna, endemikoa zen Italiako hainbat eskualdetan. Pobreziak jota zegoen herrialdea, eta dieta produktu gutxi batzuetan oinarritzen zen. Milaka eta milaka italiarrek Europako beste herrialde batzuetara eta, nagusiki, Hego nahiz Ipar Amerikara emigratu zuten.

Alberto Grandi gastronomian espezializatutako historialariak *La cucina italiana non esiste* (2024) bere azken liburuan dio italiarrek erbestean, nagusiki AEBetan, izan zutela gero mundu osora zabalduko ziren errezetak sortzeko aukera.

Collodik zioen bezala, pizza pobreziari eta “zikinkeriarri” lotutako jakia zen Italian. Baina atzerrian, osagaiez aberastu zuten. Grandiren esanetan, tomate saltszako oinarria AEBetan jarri zioten.

Pasta alla carbonara, aldiz, Italian bertan asmatu zutela dio historialariak, baina uste baino errezeta berriagoa dela, eta AEBen eragina ere baduela. Bigarren Mundu Gerra amaitu berrikan, AEBetako armadak eramandako produktuak erabili zituzten saltsa berria prestatzeko:



Pasta jaleak, F. Milani (c. 1860)

hirugiharra eta arrautza gorringoa hautsetan. Ekonomiak horretarako aukera eman zuenean hasi ziren arrautza freskoak erabiltzen.

Eta ekonomiak eta industrializazioak ahalbide zuten italiar azkenburu tipikoenetakoa ere. Tiramisua prestatzeko “supermerkatuko produktuak eta hozkailu bat izatea ezinbestekoa” dela dio Grandik eta, beraz, postre ezaguna 1960ko hamarkadan sortu zela.

Garai hartan *Carosello* izeneko telebista saioak eragin handia izan zuen. Sukaldaritzari buruzko saioa 1957tik 1977ra bitartean emititu zen RAI. Grandik dio italiar *nonna* edo amonen jakinduria ez

zela belaunaldiz belaunaldi transmititu; telebistari esker ikasi zuten italiar plater “tradizionalak” prestatzen.

1970eko hamarkadan, industriaren krisiak eraginda, enpresa txikiak eta tokiko kalitatezko produktuen ekoizpena bultzatu zituzten, mendetako gastronomia tradizionalaren mito faltsua elikatu. “Benetako Parmako gazta, Italian duela 100 urte egiten zen azal beltzeko *parmigiano* txiki hura, soilik Wisconsinen ekoizten da”, Grandiren hitzetan.

Jakizue, beraz, carbonara esnegainaz prestatzen baduzue edo spaghettiak zatituta egosi nahi badituzue, ez zaretela ari mendetako tradizio sakratua hausten. ●



THE BRITISH LIBRARY BOARD

Erdi Aroko emakume kopistak

Orain arte uste izan dugu Erdi Aroan eta inprenta zabaldu baino lehen liburuak kopiatzeaz arduratu zirenak gizonezkoak zirela, zehazki, monasterioetako monjeak. Baina Bergengo (Norvegia) unibertsitateko ikerlari talde batek ondorioztatu du emakumeak ere kopista lanetan aritu zirela, liburuetako batzuek kopiatzailearen izena ere idatzita dute-

lako. 23.774 izkribu aztertu dituzte, eta horietatik 254 emakumeek idatziak direla ondorioztatu dute %1,1 beraz. Baina dokumentu askok ez dute kopistaren sinadurarik, beste askotan ezin da identifikatu idazlariaren generoa, eta ikerlariak uste dute oraindik identifikatu gabeko askoz gehiago daudela eta, hala, portzentajea handiago izango zela. ●