



Spanish

La Historia de la Pasta ¡y cómo cocinarla!

Por **Redacción** - 26 octubre, 2023

La historia de la pasta ofrece a los niños una visión general fresca y entretenida de este amado alimento. Con textos y gráficos del ilustrador Steven Guarnaccia y recetas saludables de la autora de Phaidon, Heather Thomas. Desde rigatoni hasta raviolis, desde linguini hasta lasaña, la pasta cobra vida a través de ingeniosas ilustraciones y datos fascinantes que alimentan la imaginación de los niños, ¡y sus estómagos!

Este libro nos cuenta de dónde viene la pasta, qué es, cómo comerla, los ingredientes necesarios en la despensa. También algunos términos esenciales de cocina – amasar, gratinar, hervir, hornear. Algunas

anécdotas como, que se cree que la pasta carbonara es uno de los platos más cocinados del planeta. Un plató que se estima que cada año se consumen 14 mil millones de platos de pasta en todo el mundo.





Desde las farfalle, que significan «mariposas» en italiano, hasta los linguine, que significan «pequeñas lenguas». Los distintos tipos de pasta tienen formas, nombres y orígenes maravillosamente divertidos. Cada pasta va acompañada de una sencilla receta especialmente adaptada a su forma.

Las ilustraciones de Guarnaccia se inspiran en la forma, el nombre y la historia de la pasta: las sirenas comen conchas de conchiglie. Los extraterrestres vuelan por el espacio en sus platos dischivolanti y un hámster juega al lanzamiento de anillas. Este estilo de ilustración basado en juegos de palabras es el tipo correcto de locura para apoyar el texto caprichoso de Heather Thomas, fomentando la curiosidad en las diversas y sorprendentes historias detrás de la comida





- El tortellini: supuestamente fue creado en honor al ombligo de la diosa Venus. El origen de la historia es tan famoso que hay un festival anual en la ciudad italiana de Castelfranco Emilia. Allí donde los actores se visten con trajes medievales para recrearla.
- Stelline: la minúscula pasta con forma de estrella, existe desde el siglo XVI, mucho antes de la invención de la máquina para hacer pasta y por eso originalmente se hacía a mano. ¿Te imaginas cortar con cuidado cada pequeña estrella cuando querías stelline para la cena?



El resultado es una propuesta entretenida, atractiva, llena de datos y deliciosa para todos los niños interesados en cocinar y comer. Es una introducción fresca y alegre a la pasta, es un libro de cocina lleno de diversión... ¡y mucho más!

Compártelo

Redacción

