vinetur

Lasagna casera, ¿cuál es el mejor acompañante?

Vamos a recorrer su historia y recomendar maridajes para todos los gustos

lunes 29 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para los amantes de las pastas, y cuando digo amantes y pastas, claramente hablo de una mesada llena de harina y alguien estirando la masa a mano. Como Dios manda. Entonces, cuando tenemos pastas caseras y, ni hablar de una lasagna casera, el mejor acompañante siempre es el vino. Pero antes de zambullirnos en los maridajes vamos a

recorrer un poco la historia de este gran plato de origen un tanto peleado.

Cuenta la historia que la lasagna aparece en uno de los primeros libros de cocina italiana, el Libro per cuoco o libro para cocineros, en donde la lasagna era presentada como un plato típico de la Cuaresma. Sí, aunque no lo puedan creer ya que su versión actual más clásica siempre tiene carne entre sus láminas de masa. Pero parece que antiguamente se la preparaba solo con nueces molidas junto con especias y azúcar. Bien veggie.

Pero, atenti que si hablamos de origen los griegos vociferan y proclaman la paternidad de la lasagna. Ellos anclan su teoría en el origen de la palabra, lasagna o lasaña deriva del griego lasagnum que significa literalmente plato. Ellos usaban este término para designar a una comida servida en cazuelas o platos pequeños. Ese plato traspasó fronteras y al llegar a la Italia romana vivió una metamorfosis en la que apareció la pasta apilada con distintos rellenos. Así que más allá que el origen de la palabra venga de Grecia se podría decir que la receta es auténticamente italiana.



Italiana y con un origen austero, como el de muchas de recetas afamadas y mundialmente famosas, el inicio de la lasagna también estuvo marcado por una necesidad de reutilización de sobras de todo tipo de carnes asadas. Aunque ahora podemos encontrar recetas con carnes de caza o mariscos y estaríamos muy lejos del origen austero y repleto de todo lo que sobraba en la cocina.

Al tener un nacimiento sellado por la austeridad, cada región de Italia incluía entre lámina y lámina de masa lo que tenían a mano. Es por eso que como toda receta bien popular no es exáctamente igual en toda la geografía de un país y mucho menos cuando se vuelve mundialmente famosa. Ya que actualmente se la puede encontrar con los rellenos más impensados y con salsas de todos los colores.

Entonces para los paladares más clásicos la lasagna es casi un sinónimo de alma boloñesa en honor al ragù bolognese, con un corazón de carne molida y un mix de salsa de tomate y salsa blanca. Pero hoy en día también hay salsas de todos los colores y para todos los gustos.

Si hablamos de estilos de lasagnas, ¿los más novedosas? Podría decir que son las lasagnas raw o crudas, es decir las lasagnas elaboradas por cocineros que siguen el lineamiento de elaboración de platos sin la utilización de carnes ni harinas, dos de los ingredientes vitales de una lasagna, lo sé. Pero con creatividad y buena mano se pueden obtener resultados realmente sorprendentes. La masa básicamente es una mezcla de granos y el relleno es todo veggie. Como el movimiento raw obviamente tampococuece los alimentos, los rellenos tendrán la cantidad de verduras que se puedan imaginar: desde tomates secos, olivas negras o cebolla, hasta pimientos o quesos y ricotas de, por ejemplo castañas de cajú (ya que no utilizan nada de origen animal). Este tipo de lasagnas son ideales para el verano ya que se sirven frías y son preparaciones muy sabrosas y además super sanas. ¿Maridaje? Si la salsa que baña el plato es roja, lo ideal será tener al lado una copa de algún rosado con cuerpo o tinto ligero.



Entre las opciones veggies están las lasagnas rellenas protagonizadas por berenjenas y entre capa y capa de verdura, pues claro ¡más verduras! Y para los paladares carnívoros también se puede ser más creativos, ya que generalmente son todas de carne de res. Y claro que podríamos tener lasagnas con carne de aves y hasta de frutos de mar ¡qué delicia!

Una vez decidido el relleno, vamos a tener que elegir algo vital para poder empezar a hablar de maridajes. Y una gran guía para maridar no solo lasagnas sino pastas en general es la regla del color: rellenos de colores claros van bien con vinos blancos y rellenos de colores oscuros van con vinos tintos. Pero claro, que además del relleno tenemos otro gran ingrediente que puede modificar al 100 por ciento el cuerpo de un plato. ¡Con ustedes la salsa! Si la salsa y el relleno tiene exclusivamente vegetales (sin tomate y sin crema), son ideales blancos ligeros y aromáticos. Si la salsa y relleno tienen crema, quesos o frutos de mar ahí ya vamos a necesitar alguna botella de un blanco con cuerpo medio con cuerpo o, sino ya pasar, al hermoso universo de los rosados. Ahora bien, si la salsa es a base de tomate: rosados o tintos ligeros. Y si la salsa o relleno tiene carnes rojas, ahí vamos directo a los tintos ligeros o cuerpo medio

o con cuerpo. Pero siempre tintos.

Una regla infalible es lograr una intensidad armónica entre los ingredientes de la lasagna y el vino, así de esta forma no se verán solapados ninguno de los dos protagonistas de la mesa.