

Paste de paste

De multe ori, când mă întorc acasă în concediu și mă întâlnesc cu prieteni sau rude, îmi cer să le dau rețete de paste italienești, adăugând că vor rețete simple, pe care să le poată găti acasă. Nu știu de ce dar în țară există ideea greșită că nu poți găti paste cu ingredientele noastre, că trebuie să mergi la restaurant dacă vrei să mănânci o farfurie de paste bune. Mie nu mi-a plăcut niciodată să gătesc, când eram în România și munceam câte zece ore pe zi, gătitul nu avea loc în viața mea, pentru că nu aveam timp și nici nu mă pasiona. Foarte rar duminica găteam ceva, dar de cele mai multe ori mergeam la mătușa Otilia care gătea excelent, sau la mama acasă, la Bistrița, care mă aștepta întotdeauna cu mâncărurile mele preferate. Când lucram la Cd Radio, paradisul nostru culinar se numea mâncarea chinezească. Comandam cu toții la ora prânzului orez cu bambus, de obicei, și eterul se învăluia în mirosurile și aromele asiatice. Am învățat să gătesc în Italia, de la socrul meu care avea un hotel în Toscana și e un bucătar extraordinar. Am început cu rețete simple, tradiționale, rustice, ca la mama acasă, *casarecce*, cum spun italienii. Nu rețete elaborate, sofisticate, de restaurante rafinate, ci rețete pe care le învățase de la mama, de la bunica, tocmai tipul de bucătărie care a fost redescoperit în ultimii ani în Italia și care e foarte căutat și apreciat de turiști. Așadar, când cineva în România îmi cere rețete de paste inevitabil mă gândesc la bucătăria simplă, cu ingrediente ușor de găsit la noi, rețete pe care să le poată găti și studenții în cămine, și cei care preferă bucătăria tradițională, rețete simple, rapide dar delicioase. Să gătești paste are un mare avantaj, acela că e foarte rapid, într-un sfert de oră ai pregătit un prânz gustos și consistent. Sigur, când trebuie să le gătești zi de zi și să inventezi mereu câte o rețetă nu e chiar așa de simplu. Așa crede Mia, spre exemplu, care mă întreabă cu stupoare adesea dacă într-adevăr gătesc în fiecare zi altceva, pare un efort

imens, cu siguranță pentru româncele obișnuite să gătească sâmbăta pentru toată săptămâna. Sigur că, dacă măsoară timpul petrecut sâmbăta în bucătărie cu cel pe care îl petrec eu zilnic pentru a găti pastele, e identic, probabil. Mai e ceva, însă, faptul că în Italia pauza de masă e respectată cu sfințenie de toți, de la 13 la 16 toți sunt acasă și mănâncă în familie. E o tradiție care mi-a plăcut de la început, poate și pentru că eu aveam doar amintirea prânzului duminical în familie. În concluzie, blogul nostru va avea și o categorie dedicată artei culinare, vă vom propune rețete simple, vă vom da sfaturi utile, fără a avea însă aroganța de a vă învăța să gătiți, pentru că nu suntem profesioniste ale artei culinare, avem doar un pic de experiență dobândită în bucătăria italienească.