

Historia de la fabricación y consumo de pastas alimenticias en España

History of the manufacture and consumption of pasta in Spain

FERNANDO MARTÍNEZ-MORENO

Universidad de Sevilla, Dep. Agronomía, ETSIA. Ctra de Utrera km1, 41013 Sevilla [se incluirá tras la evaluación anónima]

fernan@us.es

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5852-1851>

IGNACIO SOLÍS MARTEL


Universidad de Sevilla, Dep. Agronomía, ETSIA. Ctra de Utrera km1, 41013 Sevilla [se incluirá tras la evaluación anónima]

isolis@us.es

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4807-1070>

Recibido: 1/038/23. Aceptado: 5/04/23.

Cómo citar: Martínez Moreno, Fernando y Solís Martel, Ignacio, “Historia de la fabricación y consumo de pastas alimenticias en España”, *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros* 260 (2023): 298-314.

 Este artículo está sujeto a una [licencia “Creative Commons Reconocimiento-No Comercial” \(CC-BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

DOI: <https://doi.org/10.24197/recep.260.2023.298-314>

Resumen: En este artículo se pretende conocer la historia de la fabricación y consumo de pastas alimenticias en España. Históricamente, la producción de pasta era muy pequeña (fideos principalmente) y se concentraba en el este del país. Sin embargo, a partir del último tercio del siglo XIX la producción de pasta (en pequeñas fábricas y semiartesanal) se incrementa en todo el país. La mayoría de las fábricas estaban en Cataluña, aunque también había muchas en Andalucía e Islas Baleares. Después de la Guerra Civil la fabricación y el consumo de pastas se volvió a incrementar nuevamente. Desde la segunda mitad del siglo XX comienza un proceso de concentración de la producción en grandes empresas que emplean métodos industriales, mientras que muchas empresas pequeñas y medianas van desapareciendo. En 2020, las cuatro empresas más importantes concentraron el 90% de la producción nacional de pastas, cuando en 1995 ese porcentaje había sido del 68%. En la actualidad, las grandes empresas siguen manteniendo el control, al mismo tiempo que ha aumentado el consumo de pasta fresca envasada.

Palabras clave: Pastas alimenticias; sémola; trigo duro; historia de la agricultura; historia de la industria agroalimentaria.

Abstract: This article aims to get insight about the history of the manufacture and consumption of pasta in Spain. Historically, pasta production was very small (mainly fideos noodles) and was concentrated in the east of the country. However, from the last third of the 19th century, pasta production (in small and semi-artisan factories) increased throughout the country. The majority of the factories were in Catalonia, although there were many in Andalusia and the Balearic Islands. After the Civil War, the manufacture and consumption of pasta increased again. From the second half of the 20th century, a process of production concentration in large companies that used industrial methods occurred, while many small and medium-sized companies vanished. In 2020, the four largest companies accounted for 90% of national pasta production, when in 1995 that percentage had been 68%. Currently, the large companies continue to maintain control, while the consumption of packaged fresh pasta has increased.

Keywords: Pasta; semolina; durum wheat; history of agriculture; history of the food industry.

INTRODUCCIÓN

El término pasta se aplica a un conjunto de alimentos hechos a partir de una masa de sémola o harina de trigo, normalmente de trigo duro, mezclada con agua hirviendo y a la cual se da una nueva forma (espagueti, macarrones, fideos, etc.) mediante un proceso de extrusión. El producto final se suele secar (de ahí el nombre de pasta seca) para su mejor conservación y distribución. La historia de la pasta seca está muy ligada al sur de Italia, sobre todo en Sicilia, donde se ha registrado su producción y consumo desde el siglo XIII (Verde y Barr, 2013). Existen menos referencias, sin embargo, sobre la historia de las pastas alimenticias en España, siendo la evolución histórica de su consumo y de su industria el objetivo del presente estudio.

1. LA PASTA EN LA ANTIGÜEDAD

Las primeras evidencias de fabricación de pasta se encuentran en Asia Central y en China. La harina o sémola de algunos cereales, no siempre trigo, mezclada con agua e hirviendo la mezcla durante un tiempo, daría lugar a una masa espesa con poca elasticidad para hacer pan, pero que se podría trocear en porciones más o menos largas y delgadas, con las que elaborar algo parecido a lo que llamamos pasta fresca. En una fase posterior, que parece que ocurrió en la Sicilia normanda, pero arabófila, del siglo XII-XIII, esta pasta fresca se podía secar para prolongar la conservación del producto. Este hecho fue especialmente útil para la

alimentación naval y de las caravanas que recorrían el norte de África (Verde y Barr, 2013). Los documentos escritos más antiguos sobre el consumo de noodles (similares a fideos) en China datan del periodo de la dinastía Han Oriental (año 25-220 DC). Estaban hechos de trigo, aunque no detallaban con qué especie (Sinclair y Sinclair, 2010). Sin embargo, se cree que las técnicas procedían de la antigua Persia, que sería el verdadero lugar de origen de la pasta (Verde y Barr, 2013).

También en Europa se mencionaban productos derivados de la pasta. En el siglo I AC, el escritor romano Horacio hace referencia a una comida que consistía en láminas u hojas de pasta que se freían y se comían diariamente. Se llamaban *lagana* (plural de *laganum*) y quizá sea el origen de la moderna lasaña (Serventi y Sabban, 2002). El médico Galeno, en el siglo II DC, menciona un producto llamado *itrion* que estaba hecho de harina y agua. Después, en el Talmud de Jerusalén se registra el *itrium* que era una especie de pasta cocida común en Palestina desde el siglo III al V DC (Serventi y Sabban, 2002).

2. FABRICACIÓN Y CONSUMO DE PASTAS ALIMENTICIAS EN ESPAÑA EN EL SIGLO XIX

Aunque San Isidoro de Sevilla menciona las *lagana* en sus Etimologías del siglo VII (Serventi y Sabban, 2002), la primera referencia a la pasta en España aparece en el siglo XIII cuando se describen varias recetas de cocina de Al-Andalus en las que se utilizaban una especie de hilos cortados de pasta, aunque también podían tener forma de bolitas o de láminas, que eran llamados al-fidawsh (Watson, 1983). De ahí procede la palabra española *fideo*, que será el tipo de pasta más común, y casi la única, en España hasta mediados del siglo XX. En el siglo XV también se menciona que en Al-Ándalus se consumía un alimento conocido como *aletría*, que era una especie de macarrones cortos, aunque otras veces se refería a los fideos (Watson, 1983). El término *aletría* estaría derivado de la antigua palabra *itriya* y aparece en el libro de Sent Soví en el siglo XV (Ferran Sala, 2019).

Aparte de los fideos, el consumo de pasta en España era escaso hasta comienzos del siglo XIX, ya que apenas se mencionan en los recetarios anteriores a dicho siglo (Abad, 2014). Diego Granado menciona en el siglo XVI una receta de macarrones, pero asumiendo el origen italiano de la misma y en un marco de cocina nobiliaria y/o real. En el este de España, principalmente en Cataluña, sí era más importante, debido al contacto

‘aragonés’ con los Reinos de Nápoles y de Sicilia (posteriormente Reino de las dos Sicilias), que eran posesiones españolas desde el siglo XV. La fabricación de ‘pasta seca’ se había incrementado mucho en el sur de Italia desde el Renacimiento, desde donde se difundió a las zonas costeras del norte de Italia, a la Provenza francesa y también a regiones del antiguo Reino de Aragón (sobre todo Cataluña) (Serventi y Sabban, 2002). En Barcelona, existía el gremio de los *semolers* (semoleros) y de los *fideuers* (fabricantes de fideos) y hacia 1830 existían en la ciudad 60-70 fábricas de fideos y almidones que sustentaban a 200 familias y que rivalizaban con fábricas extranjeras (Suñé, 1946). Se sabe que existía una fábrica artesanal de pasta en Caldes de Montbui (Barcelona) desde 1700, que se registró oficialmente en 1855 como *Pastes Sanmartí* (Ferran Sala Casasampere, 2015a). En 1800 se fundó la fábrica de pastas ‘José Bigorre’ en Barcelona y en 1807 ‘José Pineda’ en San Feliu de Codines (Barcelona). A partir de la segunda mitad del siglo XIX aparecen más, como ‘La Catalana’ que se creó en 1877 en Sabadell (Barcelona) o ‘Mirat e hijo’ que se fundó en 1887 en Salamanca (Ferran Sala Casasampere, 2015b). La mayor parte de estas fábricas producían pastas para sopa, especialmente fideos. También existen algunas referencias, aunque del siglo XVIII, a recetas con pasta en la Corte Española, como una sopa de pasta (seguramente fideos) con gallina (Pérez, 2003).

También en el sur de España existían referencias a la pasta. La influencia genovesa en el puerto de Cádiz de los siglos XVI al XVIII explica el desarrollo temprano de la industria de los fideos, necesarios para la confección de platos de la gastronomía local, como el guiso de caballas con babetas, al parecer inspirado en un plato romano similar (Ruiz, 2017). El padrón de 1713 ya refleja la existencia de dos comercios de producción de fideos, llegando en 1779 a 16 el número de talleres de fideos y pastas en la ciudad. En el periodo de mayor esplendor, entre 1857 y 1866, la industria gaditana llega a contar con una veintena de talleres y casi doscientos trabajadores (Ramos, 2005).

España controló políticamente el sur de Italia que poseía los grandes centros de producción de pasta (Sicilia, Apulia y Nápoles) hasta la Reunificación italiana (completada en 1870, aunque para 1861 ya se había perdido el Reino de las dos Sicilias). De todas formas, la corona española apenas intervino en la producción, exceptuando medidas administrativas y de regulación del gremio. Y tampoco monopolizó el comercio, en gran parte en poder de empresarios genoveses (Serventi y Sabban, 2002). Aun así, España se beneficiaba de bajos precios que se obtenían por la pasta.

Esto explica, en gran parte, la ausencia de una producción nacional de entidad hasta después de la Reunificación italiana que impulsó la producción española de pasta. En la Exposición Universal de París de 1878, varios fabricantes de pasta presentaron sus productos y se indicó que *‘la producción de pastas ha progresado enormemente (en España) en los últimos doce años’*. Aunque la calidad general fue calificada como media-baja, un productor de Valencia recibió una mención honorable (Serventi y Sabban, 2002).

A lo largo del siglo XIX apareció el molino de vapor con rodillos o cilindros de hierro que representó un cambio radical en la molienda, reemplazando a los antiguos molinos de viento o de agua. Al final del siglo XIX, los centros de producción de pasta en Italia se concentraron alrededor de Nápoles y de Génova, y comenzó un fuerte proceso de industrialización y mecanización con prensas horizontales y verticales, mezcladores de sémola con agua, amasadores, nuevos sistemas de secado, etc. (Serventi y Sabban, 2002). Con la mecanización llegó el uso de moldes de bronce con diferentes perfiles que permitían una variedad enorme de formas en la pasta que reciben nombres en función de su aspecto: macarrones (o plumas), canelones, fideos, conchas, letras, espirales, lazos, etc.

3. FABRICACIÓN Y CONSUMO DE ‘PASTAS ALIMENTICIAS’ EN ESPAÑA EN EL SIGLO XX

En el siglo XX aumentó en España de forma paulatina la producción y el consumo de ‘pastas alimenticias’, ese era el nombre dado a la pasta desde finales del siglo XIX. A la ‘clásica’ sopa de fideos, se añaden otros platos con pasta tales como los canelones a la catalana y la fideuá. Otro tipo de pasta que se hace muy popular en el periodo de postguerra de la Guerra Civil (1936-39) son los macarrones, con platos muy típicos, aunque sencillos, como los macarrones con chorizo que se popularizan desde mediados del siglo XX entre la gente joven, encontrándose habitualmente en menús de restaurantes y colegios (Pla, 1997). A principios de siglo, las pastas alimenticias se hacen con “sémolas y harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante y moldeadas mecánicamente” según se explica en el R.D. del 22 de diciembre de 1908 (BOE, 1908). Teniendo en cuenta que durante la primera mitad del siglo XX el gran número de variedades de trigos tetraploides (duros y redondillos) y harineros que se cultivaban en España,

es de suponer que varios tipos de trigo, no solo de trigo duro, se utilizaban en la elaboración de pastas, tal como ocurría en otros países del mundo.

Desde principios de siglo aumentó el número de nuevas fábricas de fideos y pastas alimenticias por toda España, siempre con Cataluña a la cabeza. Eran fábricas de tamaño pequeño o medio y con una producción semiartesanal. Algunos ejemplos fueron: Masagar (Antequera, Málaga), Viuda de José Lombar (Astorga, León), La Sopera (Badalona, Barcelona), La Flor de la Segarra (Calaf, Barcelona), Saula Calella (Calella, Barcelona) y La Victoria (Madrid). Para la venta al por mayor era muy frecuente envasar los fideos en canastas de 10-12 kg de capacidad que se forraban interiormente de papel de estraza (Ferran Sala Casasampere, 2015c). Muchas se beneficiaron del alto consumo de fideos y de macarrones durante la postguerra española.

En 1929 había en España 240 fábricas de pasta, lo que la situaba en la cuarta posición mundial tras Italia, Estados Unidos y Francia. Para 1954 ya existían 349 fábricas con lo que se sobrepasaba a Francia. En 1959 existían en España 373 fábricas de pastas alimenticias que se desglosan por provincias en la Tabla 1. Por regiones destacaba Cataluña con 126 y por provincias, Barcelona tenía 74 fábricas, seguida de Málaga (25), Girona (20), Lleida (17) y Tarragona (15). Pero a partir de la década de 1960 el consumo de fideos desciende, al mismo tiempo que las grandes marcas tienden a imponerse (Ferran Sala Casasampere, 2015c). Muchas fábricas pequeñas y medianas desaparecieron, aunque otras como Pastas Romero fundada en 1926 en Daroca (Zaragoza) o Perla del Segre fundada en 1940 en Ponts (Lleida) aún continúan en activo (Pastas Romero, 2022; Perla del Segre, 2022). En 1946 José Espona funda Pastas Gallo, mediante la compra de una fábrica de harinas en Rubí (Barcelona). Fue el primero que utilizó únicamente sémola de trigo duro para elaborar sus pastas y animó a los agricultores a su cultivo. En 1958 compró un molino harinero en El Carpio (Córdoba) y lo transformó en fábrica de pastas, siendo en la actualidad la mayor de España y una de las más grandes de Europa (Pastas Gallo, 2022).

En la segunda mitad del siglo se generaliza el uso de trigo duro como único componente de la pasta ya que el Real Decreto 2181/1975 sigue definiendo la pasta alimenticia como *‘los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas o harina procedente de trigo duro, trigo semiduro o trigo blando o sus mezclas y agua potable’*, pero dentro de las *‘pastas alimenticias simples’* solo podrán calificarse como de calidad superior cuando sean elaboradas

exclusivamente con sémola o semolina de trigo duro. Esta reglamentación define las pastas alimenticias en simples, compuestas, rellenas y frescas, y en función de su forma y tamaño en roscadas (fideos, tallarines y cintas), largas (espaguetis), cortadas y laminadas. Se popularizan las pastas compuestas que contienen diferentes ingredientes alimenticios añadidos durante el proceso de fabricación: gluten, soja, huevos, leche, hortalizas, verduras y leguminosas, bien naturales desecadas o conservadas, jugos y extractos (Real Decreto, BOE, 1975).

4. EL TRIGO DURO PRODUCIDO EN ESPAÑA

El trigo duro (*Triticum turgidum* L. ssp. *durum* (Desf.) Husn.) es el cereal más apropiado para hacer pastas. En España se sembraban en el siglo XIX unas 750.000 ha de este cultivo (de unos 4.000.000 ha sembradas de trigo, casi un 20% del total), principalmente en el sur y este de la península. Destacaban las provincias de Jaén, Sevilla, Málaga, Córdoba, Cádiz, Murcia, Granada y Badajoz. Algunas de las muchas variedades locales de trigo duro sembradas eran Raspinegro, Fanfarrón y Recio (Martínez-Moreno y Solís, 2022). La molienda del grano de trigo duro da lugar a la sémola, que tiene buenas propiedades para hacer pastas. Así, el grano de trigo duro contiene un alto porcentaje de granos vitrosos (grano enteramente translúcido de color ámbar), que aumenta el rendimiento de sémola. También contiene las gluteninas Glu-B3 y Glu-B1, que confieren firmeza al gluten y una alta recuperación elástica, necesaria para hacer una pasta de buena calidad, y lipoxigenasa y fitoeno sintasa, que son responsables del color amarillo-brillante de la pasta (Mastrangelo y Cattivelli, 2021). Existen variedades con mejor calidad pastera (con porcentaje de vitrosidad alta, y una sémola con índice de gluten e índice de color amarillo altos) y otras con peor calidad (con menor valor de esos parámetros). De igual forma, también se hacían panes con la sémola de trigo duro sola o mezclándola con harina de trigo harinero, que eran típicos en Andalucía y Murcia. Las variedades locales de trigo duro han desaparecido de nuestros campos, aunque existen proyectos de conservación y recuperación de estas, como los llevados a cabo por el Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos (CRF).

En la década de 1950 a 1960, el Ministerio de Agricultura fomentó el cultivo de variedades de trigo duro seleccionadas por su alta calidad como Senatore Capelli, Grifoni y Jerez 36 (Gadea, 1958). Al mismo tiempo, la competencia con variedades foráneas de trigo harinero de primavera

(Mentana, Florence Aurora, Impeto), que se adaptaban bien al sur de España (la zona de cultivo de trigo duro por excelencia), hizo disminuir la superficie de trigo duro por debajo de 100.000 ha en varias campañas de la década de 1970 (Martínez-Moreno y Solís, 2022). A partir de 1975 se introdujeron cultivares de talla baja y mejor respuesta al abonado nitrogenado procedentes del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), como Cocorit 71, Mexicali 75, Yavaros 79 (o Vitrón) o Altar 84 (o Gallareta) que, junto a una creciente demanda de pasta a nivel nacional e internacional en la década de 1980, hizo subir la superficie nacional. A pesar de que también la producción subió, la calidad pastera del trigo duro español seguía siendo, en general, mediocre, debido a la siembra de un buen número de variedades con escasa calidad y a una falta de conexión entre productores (agricultores y cooperativas), la industria semolera y la industria pastera. Por ello, una parte de la producción se destinaba a la alimentación animal, desaprovechándose los atributos de un cultivo destinado a la fabricación de pasta y el valor añadido que se producía. Una ayuda específica de la Política Agraria Común (PAC) de la UE en las décadas de 1990 y 2000 hizo subir de nuevo la superficie cultivada (que superó las 900.000 ha en 2005). Esta ayuda suplementaria de 40 €/ha llevaba la condición necesaria de la siembra de semilla certificada y, desde 2004, de variedades que tuvieran un alto Índice General de Calidad (IGC), lo que motivó la desaparición de las variedades de peor calidad semolera. Esto incrementó la calidad de la cosecha del trigo duro español, que se hizo menos dependiente de las importaciones de grano de alta calidad de Canadá y, en menor medida, de Estados Unidos. La retirada de dicha ayuda hizo retroceder la superficie nacional de trigo duro hasta mantenerse en torno a las 300.000 ha (sobre todo en Andalucía occidental y Zaragoza).

La superficie sembrada de trigo duro en la campaña 2021/22 fue de 250.000 ha y la producción de 787.000 t, suficiente para mantener la elaboración española de pastas (MAPA, 2022). En 2010 se estableció una norma de calidad de los trigos duros españoles, modificada en 2013, que permitió la clasificación de las diferentes partidas en función de su calidad tecnológica, permitiendo una mejor comercialización de estas (BOE, 2010), aunque el diferencial de precio entre lotes de grano de distintas calidades sigue siendo pequeño. Actualmente, existen programas de mejora en España destinados a obtener buenos cultivares de trigo duro con alta calidad semolera, como los llevados a cabo por las empresas Limagrain y Agrovegetal (Martínez-Moreno y Solís, 2022).

5. FABRICACIÓN Y CONSUMO DE PASTAS ALIMENTICIAS EN LA ACTUALIDAD

En las últimas décadas ha habido un evidente proceso de concentración de la producción (Tabla 1). En 2020, las cuatro empresas más importantes concentraban el 90% de la producción nacional de pastas, cuando en 1995 ese porcentaje había sido del 68%. Los datos sobre las 10 empresas de mayor producción nacional de pastas en 1995 y en 2020 figuran en la Tabla 1. En primer lugar, está Comercial Gallo, que ha subido su producción desde las 76.100 toneladas (t) que produjo en 1995 hasta 135.300 t en 2020, lo que supone un 31,8% de la producción nacional. En 2004 inauguraron una planta para producir pasta fresca en Granollers (Barcelona), una de las más modernas de Europa, con capacidad de producción de 5.250 kg/hora, lo que supone 18.000 t al año. Pastas Gallo emplea a más de 500 personas (Pastas Gallo, 2022). En segundo lugar, por su facturación, 98.000 t y 25,9% de la producción nacional, está Cerealto Siro Foods (interproveedor de Mercadona). Toda la pasta que produce lo hace actualmente bajo la marca blanca Hacendado, habiendo previamente adquirido las fábricas que producían pasta de las marcas La Familia y Ardilla. En tercer lugar figura la empresa Oromás, que pertenece al Grupo Harinera Vilafranca y produjo en 2020 95.800 t con una cuota de mercado de un 22,5%. Pastas Romero ocupa el cuarto lugar con 53.000 t y una cuota de un 12,5%. Tiene mucha presencia en Aragón y además trabaja con algunas marcas blancas. Después, a cierta distancia, se encuentra Rana Hispania y la empresa multinacional italiana Barilla, la mayor productora de pastas a nivel mundial, aunque con escasa (pero creciente) influencia en España. La empresa Andrés Megías Mendoza mantiene una presencia constante en las Islas Canarias con una producción en 2020 de 4.500 t.

Tabla 1. Principales fabricantes de pastas alimenticias en España en 1995 y en 2020.

Posición	Año 1995				Año 2020			
	Empresa	Localidad	Marcas	Prod. (t) / Cuota ¹	Empresa	Localidad	Marcas	Prod. (t) / Cuota
1	Grupo Gallo	Barcelona	Gallo, Faisán, Saula	76.100 (33,4)	Comercial Gallo, S.A.	Barcelona	Gallo, Ta-Tung, Familia, Sedalis, MDD ²	135.300 (31,8)
2	Productos Alimenticios La Familia, S.A.	San Just Desvern (Barcelona)	La Familia, Ardilla	38.000 (16,7)	Cerealto Siro Foods, S.L.	Venta de Baños (Palencia)	Moccagatta, Hacendado	98.000 (23,1)
3	Rivoire y Carret Española, S.A.	Madrid	Carret	21.000 (9,2)	Oromás, S.A.	Villafranca del Penedés (Barcelona)	Oromás, MDD	95.800 (22,5)
4	Pastas Alimenticias Romero, S.A.	Daroca (Zaragoza)	Romero	20.000 (8,8)	Pastas Alimenticias Romero, S.A.	Daroca (Zaragoza)	Romero, MDD, Da Rocca, Mi Pasta, En Forma	53.000 (12,5)
5	Oromás, S.A.	Lleida	Oromás	18.000 (7,9)	Rana Hispania, S.A.	Castellón de la Plana (Castellón)	Rana, Buitoni, MDD	6.500 (1,5)
6	Honesta Manzaneque, S.A.	Campo de Criptana (Ciudad Real)	Manzaneque	14.000 (6,1)	Barilla España, S.L.	Barcelona	Barilla	5.500 (1,3)
7	Cile, S.A.	Madrid	Barilla, Rio	9.000 (3,9)	Ebro Foods (Garofalo)	Madrid	Garofalo	5.400 (1,3)
8	Pastas Dovasa, S.A.	Beniarjo (Valencia)	Dovasa	7.400 (3,2)	Andrés Megías Mendoza, S.A.	Arucas (Las Palmas)	La Isleña, MDD	4.500 (1,1)

9	Flo, S.A.	Rubí (Barcelona)	El Pavo	6.000 (2,6)	Delisur Europa, S.L.	Madrid	La Molisana, MDD	2.500 (0,6)
10	Andrés Megías Mendoza, S.A.	Arucas (Las Palmas)	La Isleña	4.200 (1,8)	GB Foods	L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)	El Pavo, Pedragosa	1.700 (0,4)
Producción total (t)				228.000 (100)				425.000 (100)

¹ Producción anual de pastas en toneladas (t). Entre paréntesis cuota de mercado (en porcentaje) de cada empresa o grupo empresarial. Datos de 1995 de Caroli y Langreo (1996) y de 2020 de Alimarket (2022).

² MDD (marca del distribuidor o marca blanca).

Además existen muchas pequeñas y medianas empresas. Según la página web de la revista económica *Expansión*, existen 199 empresas registradas en España en 2022 en la sección ‘pastas alimenticias, macarrones, fideos y otros’ (*Expansión*, 2022). Cataluña sigue siendo la comunidad con más fábricas (53), siendo Barcelona la provincia con más fábricas de pasta con 45, aunque Madrid ha pasado a la segunda posición (25). Las Palmas y Málaga ocupan el tercer y cuarto puesto, con 15 y 14 fábricas respectivamente (Tabla 2). Una mayoría son pequeñas y medianas empresas, estando algunas relacionadas con la restauración italiana (*Expansión*, 2022).

Tabla 2. Número de fábricas de pastas alimenticias en España en 1959 y en 2022. Distribución por comunidades autónomas y por provincias.

	Año 1959 ¹	Año 2022		Año 1959	Año 2022
Comunidad			Provincia		
Cataluña	126	53	Barcelona	74	45
			Girona	20	2
			Tarragona	15	5
			Lleida	17	1
Madrid ²	9	25			
Andalucía	55	28	Málaga	25	14
			Sevilla	6	7
			Córdoba	5	4
			Otras	19	3
Islas Canarias	10	22	Las Palmas	5	15
			S.C. Tenerife	5	7
Valencia	12	17	Valencia	8	8
			Alicante	0	8
			Castellón	4	1
Galicia	8	14	La Coruña	4	5
			Pontevedra	2	6
			Otras	2	3
Castilla-La Mancha	11	6	Toledo	5	3

			Guadalajara	3	2
			<i>Otras</i>	3	1
Castilla y León	41	9	Zamora	5	2
			Burgos	7	1
			Palencia	5	1
			<i>Otras</i>	24	5
País Vasco	4	5	Vizcaya	3	4
			Guipúzcoa	1	1
Murcia	5	6			
Islas Baleares	44	4			
Navarra	9	2			
La Rioja	2	2			
Total (con las restantes)	373	199			

¹ Datos de 2022 obtenidos de Expansión (2022).

² Los datos de las comunidades con una sola provincia solo aparecen en la columna correspondiente a comunidad.

En cuanto al precio, es cierto que el precio de la pasta ha subido debido a las consecuencias de la pandemia de Covid-19, que provocó una subida del precio de diferentes materias primas como el plástico y el cartón, y a la subida del precio del grano de trigo duro (que superó los 500 €/t) en 2021 consecuencia de la sequía acaecida en Canadá. Aun así, el consumo de pasta continúa subiendo, y actualmente con nuevos formatos, como la pasta fresca. La cocina italiana es cada vez más popular en España y todos los años aparecen nuevos restaurantes italianos. Algo parecido sucede con la pasta oriental, con mayor presencia tanto en la restauración como en el consumo doméstico. Por otro lado, la presencia de productos de pasta fresca y rellena, conservada en envases que aseguran una duración prolongada aumenta año tras año, con un consumo de 0,3 kg/persona y año en 2020 (Mercasa, 2022). Todo ello ha hecho que el consumo de pasta por persona y año se haya mantenido en nuestro país (4,8 kg en 1987, 3,8 kg en 1990, 4,1 kg en 2000, 3,7 kg en 2008, 4,0 kg en 2014 y 4,5 kg en 2020), aunque todavía muy lejos de los 23 a 25 kg/persona y año de Italia (Galindo, 2005; Mercasa, 2022; Coldiretti, 2021).

CONCLUSIONES

La producción de pastas alimenticias en España durante el siglo XIX era escasa y, gran parte de ella, concentrada en Cataluña donde existía una gran tradición en el consumo de este producto. En el siglo XX el consumo de pastas, sobre todo fideos y macarrones, se incrementó y se extendió a toda España. La producción de pasta siguió siendo de forma semiartesanal hasta la década de 1960, cuando varias empresas comienzan una producción industrial a gran escala. Mientras que en 1995 las cuatro principales empresas producían el 68% del volumen nacional de pastas, en 2015 aumentaron hasta el 93%. Actualmente, las empresas con mayor producción son: Comercial Gallo, Grupo Siro, Oromás y Pastas Romero, contando todas ellas con maquinaria moderna y gran capacidad de producción.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a Isabel Martínez García por su inspiración a la hora de escribir este artículo.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad, Francisco (2014), “Cómo llegó la pasta a España”, Heraldo (14/11/2014), <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2014/11/14/como-llego-la-pasta-a-espana-233829.html> (16-2-2023).
- Alimarket (2022), “Informe 2022 del sector de Pastas Alimenticias” (privado), <https://www.alimarket.es/alimentacion/informe/342994/informe-2022-del-sector-de-pastas-alimenticias> (16-2-2023).
- BOE (1908), Real Decreto dictando las disposiciones convenientes á fin de evitar el fraude en las sustancias alimenticias, Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, Gaceta de Madrid 358, pp. 1182-1186, <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1908-9240> (16-2-2023).

- BOE (2010), Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo, <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/12/07/1615/con> (16-2-2023).
- Caroli, Fabrizio y Langreo, Alicia (1996), “Producción, distribución y consumo de pastas alimenticias en España”, *Distribución y consumo* 102, (agosto/septiembre 1996).
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_1996_29_102_119.pdf (16-2-2023).
- Coldiretti (2021), World Pasta Day: vale 20 mld, 1/4 in Italia, <https://www.coldiretti.it/consumi/world-pasta-day-vale-20-mld-1-4-in-italia> (16-2-2023).
- Expansión (2022), “Pastas alimenticias: macarrones, fideos y otros”, <https://www.expansion.com/empresas-de/industria-alimentaria/pastas-alimenticias-macarrones-fideos-y-otros/madrid/> (16-2-2023).
- Ferrán Sala Casasampere (2015a), “Fideuers i semolers a la Barcelona del 1700”,
http://ferransalacasasampere.blogspot.com.es/2015/12/fideuers-i-semolers-la-barcelona-del_25.html (16-2-2023).
- Ferrán Sala Casasampere (2015b), “1877 La Catalana Sabadell, Fábrica de pasta para sopa”,
<http://ferransalacasasampere.blogspot.com.es/2015/12/1877-la-catalana-sabadell-fabrica-de.html> (16-2-2023).
- Ferrán Sala Casasampere (2015c), “Fábrica de fideos y pastas para sopa Industrias Masagar S. A.”,
<http://ferransalacasasampere.blogspot.com.es/2013/08/fabrica-de-fideos-y-pastas-para-sopa.html> (16-2-2023).
- Ferran Sala (2019), “Canelones el Pavo, historia de la pasta 3”,
<https://ferransala.com/canelones-el-pavo-historia-de-la-pasta-3/> (16-2-2023).

Gadea, Manuel (1958), *Trigos cultivados en España y nuevas variedades recomendables: tipificación, precios y comercio*, Madrid, Ministerio de Agricultura.

Galindo, Pilar (2005), “Arroces y pastas. El mercado interior sabe a poco”, *Distribución y consumo*, 87, pp. 87-97.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_2005_80_87_95.pdf (16-2-2023).

MAPA (2022). Anuario de Estadística, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/publicaciones/anuario-de-estadistica/default.aspx> (16-2-2023).

Martínez-Moreno, Fernando y Solís, Ignacio (2017), “Evolución histórica de variedades de trigo duro en España”, *Vida Rural*, Sep, pp. 60-66.

Martínez-Moreno, Fernando y Solís, Ignacio (2022). “Decrease in durum wheat area and varietal change in Spain from 1888-1963”, *International Journal of Agriculture and Natural Resources*, 49(3), pp. 123-129. <https://doi.org/10.7764/ijanr.v49i3.2409>.

Mastrangelo, Anna Maria y Cattivelli, Luigi (2021). “What makes bread and durum wheat different?”, *Trends in Plant Science*, 26 (7), pp. 677-684, <https://doi.org/10.1016/j.tplants.2021.01.004>.

Mercasa (2022), *Alimentación en España 2022*, 24ª edición, <https://www.mercasa.es/publicaciones/alimentacion-en-espana/> (16-2-2023).

Pastas Gallo (2022), <https://www.pastasgallo.es/> (16-2-2023).

Pastas Romero (2022), <https://pastasromero.com/> (16-2-2023).

Pérez, María de los Ángeles (2003), “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna, Anejo II*, pp. 153-197.
<https://www.ucm.es/data/cont/docs/995-2015-04-06-2003Cuadernos.PDF> (16-2-2023).

- Perla del Segre (2022), <https://perladesegre.com/es/onepager> (16-2-2023).
- Pla, Josep (1997), *Lo que hemos comido*, Barcelona, Austral.
- Ramos, Alberto (2005), “Cádiz en el siglo XIX”, en Francisco Javier Lomas et al. (ed.), *Historia de Cádiz*, Madrid, Editorial Sílex, pp. 497-714.
<https://elibro--net.us.debiblio.com/es/ereader/bibliotecaus/52420> (16-2-2023).
- Real Decreto 2181/1975 (1975), BOE nº 220, Madrid, 12 de septiembre, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-1975-19200 (16-2-2023).
- Ruiz, Manuel (2017), *Cocina histórica gaditana*, Cádiz, Mayi.
- Serventi, Silvano y Sabban, Françoise (2002), *Pasta: the story of a universal food*, New York, Columbia University Press.
- Sinclair, Thomas y Sinclair, Carol (2010), *Bread, beer, and the seeds of change: Agriculture's imprint on world history*, Oxfordshire, CABI.
- Suñé, Ricardo (1946), *Breves notas históricas y evocadoras del gremio de fabricantes de pasta para sopa de Barcelona, antiguo “gremi de semolers*, Barcelona, Escuelas Profesionales Salesianas.
- Verde, Tom y Barr, Nancy (2013), “El sinuoso camino de la pasta hacia occidente”, *Aramco World*, enero-febrero 2013, <https://archive.aramcoworld.com/es/issue/201301/pasta.s.winding.way.w est.htm> (16-2-2023).
- Watson, Andrew (1983), *Agricultural innovation in the early islamic world: the difussion of crops and farming techniques*, Cambridge, University Press.