



LASANHA, SUA HISTÓRIA E VERSATILIDADE

ROJANE CENSI¹; **CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS²**

¹Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG) – rojanee.censi@gmail.com

² Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG) – cassandra.santos@fsg.edu.br

1. INTRODUÇÃO

Ao longo dos tempos diferentes receitas foram criadas pela humanidade, tanto para a preparação e modificação do alimento quanto como retrato de práticas culturais. Essas receitas não são estáticas e se modificam ao longo dos tempos. Conforme publicação em Insumos (2012, p.62), chama-se de lasanha as massas alimentícias apresentadas no formato de folhas retangulares, podendo ser frescas ou secas, com ou sem ondulações, a qual tem a finalidade de agregar os molhos à massa. O mesmo nome é dado ao prato utilizando essas mesmas folhas e, geralmente, com camadas alternadas de massa, queijo, molho de tomate, carne moída, molho bechamel e muitas outras variantes.

Portanto, este trabalho procura analisar a origem da criação da lasanha e suas modificações ao longo dos tempos. A escolha por essa receita se deu por sua versatilidade, tanto em seu papel alimentar quanto por se tratar de uma preferência cultural de muitos brasileiros. Seguiremos a partir daqui viagem por essas camadas de concentração de sabor.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido durante a disciplina de Cozinha Européia do Curso Tecnólogo de Gastronomia no Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG). Para a realização desse trabalho realizou-se pesquisa em diferentes documentos eletrônicos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A lasanha sofreu diversas modificações ao longo dos séculos, dependendo dos locais onde esteve sendo preparada. No entanto, os brasileiros adicionaram seus próprios ingredientes favoritos à esta preparação. Atualmente, são inúmeras as possibilidades de recheio para este prato tão apreciado da culinária italiana, desde os clássicos, com carnes e frutos do mar até invenções caseiras.

De acordo com uma pesquisa internacional encomendada pela ONG Comitê de Oxford de Combate à Fome (Oxfam) e realizada pela consultoria Globescan (2011), a lasanha é o prato de massa mais consumido no Brasil. Eles listam os mais variados motivos para que isso ocorra: pelo sabor, por sua praticidade, por ser uma alternativa de preparo que pode ser feita com bastante antecedência às refeições, e além disso, pode ser reaquecida no outro dia, ou ainda congelada.

Conforme divulgado no site RD Comunicação, por Rodrigo Leitão (2019), o dia 29 julho é considerado o Dia Nacional da Lasanha. A lasanha chegou ao Brasil no final do século XIX, junto com os imigrantes italianos. Pela pesquisa de Rodrigo, jornalista em enogastronomia, a lasanha é considerada um prato tipicamente italiano. Teria surgido no Império Romano. Os romanos já comiam um preparado



parecido, mas naquela época, a receita não era feita em camadas, a massa era mais grossa e o molho cobria tudo.

Já a lasanha, como conhecemos hoje, montada em camadas num prato específico e em formato quadrado, foi criada na Inglaterra, durante o reinado do Rei Ricardo II, nos anos 1300 d.C. A receita chamava-se “loseyns” (lê-se lasan) e está descrita no primeiro livro de receitas da Inglaterra, “*The Forme of Cury*”, editado na mesma época.

Também encontra-se menção ao prato no livro “*De re coquinaria*”, um dos primeiros compêndios de receitas escritos. Nele, o autor Marcos Gavius Apicius, menciona um prato chamado “*lasana*” ou “*lasanum*”, que significa “panela” em latim. Os italianos usaram a palavra para se referir ao recipiente em que a lasanha é feita. Mais tarde, o nome do alimento assumiu o nome do prato e é utilizada ainda hoje em certas regiões da Itália para denominar a massa produzida com farinha de trigo e água, vinho ou ovos. No início, a massa era aberta com um rolo de madeira chamado *laganaturum*, ou “*lasanhador*”. A massa era cortada em formas de quadrados ou losangos e cozidas em caldos de carne ou de vegetais.

A primeira receita semelhante à lasanha moderna está registrada em “*Liber de Coquina*” (Livro de Cozinha), publicado na cidade de Nápoles, no século 13. Porém, esta receita ainda não era feita com tomates, que somente estariam disponíveis na Europa após a chegada de Colombo nas Américas no século XVI. Esta preparação levava queijos e temperos que eram intercalados entre as folhas de massa. Depois, a lasanha era cozida com calda, e não assada, como no tempos atuais.

No blog do Restaurante Frutos da Terra, relata-se que no século XVI em Bologna, cozinheiros preparavam lasanhas constituídas de massas que eram intercaladas por um recheio. O nome deste recheio era *balsamella*, e era preparado com manteiga, farinha, leite e especiarias, como a noz-moscada. O mesmo blog também diz que por volta de 1720, na região da Sicília, mulheres de pescadores e carreteiros inventaram uma nova receita de recheio para o prato: o *ammogghiu trapanisi*. Nesta preparação elas untavam uma vasilha com azeite, intercalavam as camadas de massa em mistura de tomates, manjericão, anchovas ou atum. Por fim, no final do século XVIII, também em Bologna, chefs inventaram uma massa esverdeada feita de espinafre e a combinavam com um molho de carne moída, (*balsamella*) e fatias de mozzarella entre as camadas de massa. Há também registros de que em 1935, o jornalista Paolo Monelli escreve um livro chamado “*Il ghiottone errante*”, e nele cita o prato, popularizando ainda mais a preparação.

Como pode-se perceber a lasanha tornou-se um prato muito versátil ao longo dos tempos, tendo seus recheios e massas adquiridos diferentes ingredientes, mas mantendo a estrutura de lâminas separadas por um recheio. Atribui-se a Zambrini, a consolidação desse formato nos livros culinários e na história do prato. Entre os queijos utilizados nesta receita podemos citar a ricota e o parmesão como um dos mais populares. Já a clássica Lasanha à Bolonhesa usa apenas Parmigiano Reggiano. Outras receitas utilizarão molhos como o bechamel (molho branco).

Também pode-se citar a opção da lasanha vegetariana, feita usando um molho à base de tomate, sem carne e com abobrinha fatiada e cenoura picada. As fatias de berinjela, ou de abobrinha são também freqüentemente usadas nas lasanhas, para substituir as camadas da massa. Essa utilização da berinjela como substituta da massa também pode ser vista em um prato clássico da culinária turco-grega chamado moussaka. Essa preparação é feita com berinjelas fatiadas, carne de cordeiro, tomates, molho branco e especiarias.



Por fim, com a popularização e disseminação da receita o nome lasanha também vem sendo aplicado na internet a diversas preparações doces que tem a camadas intercaladas de recheios doces e wafer, por exemplo. O termo também pode ser encontrado em receitas que substituem a massa da lasanha pela massa da panqueca já pronta formando camadas para receitas doces ou salgadas. Na internet encontra-se uma variedade enorme de opções de recheios inusitados, como frutas e geléias, chocolates, leite condensado, e até mistura de receitas clássicas como lasanha Romeu e Julieta com queijo e goiabada.

4. CONCLUSÕES

Assim podemos concluir que, após analisar diferentes relatos da criação deste prato e encontrar diferentes receitas nos dias atuais, a criatividade do recheio corre solta no quesito lasanha, e esta se transforma numa excelente opção de refeição. Nos restaurantes que no final do seu dia acabam tendo sobras de alimentos que podem ser utilizadas na preparação, assim como nas preparações culinárias caseiras este é um prato que evita o desperdício de alimentos a chamada sobra limpa. Além disso, as diferentes adaptações apresentadas ao longo desse texto demonstram sua versatilidade e sua adaptabilidade aos ingredientes e culturais locais por onde passa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LEITÃO, Rodrigo. Segunda é Dia Nacional da Lasanha. In: RD Comunicação - Gráfica, Editora, Jornal Impresso e Online, TV Web, Redes sociais, 26.07.2019. Disponível em: <https://www.raizesdiario.com.br/2019/07/26/segunda-e-dia-nacional-da-lasanha/>. Acesso em 25.04.2021.
- Editora Insumos Ltda, Pizzas & massas Edição Nº 5 – 2012, Lasanha pg.62 a 67. Disponível em: http://insumos.com.br/pizzas_e_massas/materias/145.pdf. Acesso em 25.04.2021.
- Massas Bella Venezia, 29.11.2017. Disponível em: <https://www.bellavenezia.com.br/historia-da-lasanha-conheca-historia-de-um-dos-pratos-mais-adorados-do-mundo/>. Acessado em 25.04.2021.
- Agência Vulgata, Comunicação & Marketing, Blog, Restaurante Frutos da Terra – Caminho do Vinho, A História da Lasanha. Disponível em: <http://www.restaurantefrutosdaterra.com.br/a-historia-da-lasanha/>. Acessado em 25.04.2021.
- BBC NEWS, Massas são o prato favorito do mundo, segundo pesquisa 15.06.2011. Disponível em: https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2011/06/110615_macarrao_favorito_cm_cc. Acessado em 25.04.2021.