

## Novedades culinarias en tiempos de Goya

A lo largo de la vida de Goya (1746-1828) la oferta alimentaria de los europeos occidentales y, de forma más precisa, de España y Francia —los dos países en los que residió nuestro pintor— sufrió las siguientes modificaciones:

En primer lugar, el azúcar de remolacha. Hasta mediados del siglo XVIII, los europeos de la miel y del azúcar de caña para endulzar sus platos. Sin embargo, el precio de este producto estaba grabado por los costes del transporte transatlántico. En 1786, Achard consiguió desarrollar un procedimiento in-

dustrial de refinado de azúcar en Silesia (Prusia) a partir de distintos vegetales europeos, el primero y más importante de los cuales fue la remolacha. Algunos años después Francia fue sometida a bloqueo marítimo, lo que supuso el desabastecimiento, entre otros productos, del azúcar. Napoleón logró neutralizar sus efectos impulsando el cultivo y refinado industrial de la remolacha, y la idea fue copiada en el resto de Europa. El azúcar de caña, entonces mucho más cara que la de remolacha, cayó en los mercados, con el consiguiente que-



branto económico para las Antillas y Brasil.

También en tiempos de Goya se produjo el primer chocolate industrial.

Este sabroso producto no se popularizó en Europa hasta el

siglo XVIII, y en 1770 se inauguró la primera chocolatería industrial conocida, «Chocolates y Tés Pelletier & Compañía». Los fideos y otras pastas alimenticias filiformes se difundieron en vida de Goya. Aunque el con-

sumo de numerosos tipos de pastas alimenticias ha sido muy importante en Europa desde tiempos inmemoriales, su presentación en filamentos es relativamente reciente.

Las magdalenas son algo más jóvenes que Goya. Este producto tan popular es un invento de los primeros años del siglo XIX. Se atribuye su maternidad a Madeleine Paumier, una cocinera francesa de Commercy.

Por último, la piña tropical. Aunque conocida desde el descubrimiento de América no había podido ser degustada en Europa, pues su gran fragilidad le impedía soportar el viaje. Se comenzó a cultivar en Europa cuando en Holanda se construyeron los primeros invernaderos con calefacción. De precio prohibitivo y muy ácida, acabó poniéndose de moda en las mesas más pudientes de la segunda mitad del XVIII.