

Gracias. Gracias.

Esta noche tenemos un programa de cultura italiana, tal y como dijimos en el programa de presentación de esta asignatura el mes pasado. Igual que será de cultura italiana el próximo programa de esta asignatura, ya después de las vacaciones, el 8 de enero, en que daremos datos políticos y geográficos de la Italia de hoy. Esta noche el tema de cultura se referirá a gastronomía. Música. Esta noche tenemos un programa de cultura italiana, dada la proximidad de las fiestas navideñas y la identificación con actividades gastronómicas en estas fiestas, a la que se refiere el programa de cultura italiana. Música

La profesora titular de italiano, María Teresa Navarro, que nos acompaña esta noche, le ha parecido procedente titular a este programa, Anatale, pasta o pizza. María Teresa, ¿por qué? Bueno, si lo digo ahora, entonces ya no me van a escuchar hasta el final, así que vamos a dejar la intriga y al final sabrán por qué Anatale, pasta o pizza. Bueno, este tema de la gastronomía, en este caso de la gastronomía italiana, que parece un tanto trivial, no tiene nada de trivial. Es un tema en el cual se puede realizar una profunda investigación. ¿Existe una bibliografía sobre gastronomía? Pues sí, por supuesto existe una bibliografía extensísima sobre gastronomía y yo lo que voy a hacer es dar tres títulos muy cortos, en los que, bueno, están, por desgracia, están en italiano, pero si alguien quiere consultarlos, pues son interesantes. Hay un pequeño libro de Vincenzo Bonasisi que se llama Piccolo Codice della Pasta, que está publicado en Milano. Por la Biblioteca Universale Rizzoli.

1977 y que aparte de divertidas recetas de todo tipo pues tiene también una pequeña introducción con la historia de la pasta. Luego un volumen muy muy muy documentado de Giuseppe Mantovano que se llama La cucina italiana origini storia e segreti que está publicado en Roma por la Newton Compton Editori en 1985. Y luego uno que es un clásico un clásico de la literatura gastronómica italiana que es el pellegrino Artusi que se llama L'arte di mangiare bene en una edición que está hecha en Firenze en Florencia, Vemporad Marzocco en 1971 pero en fin esta es una edición del siglo pasado aunque ésta sea una reedición. Por cierto que existe otro libro típico de cocina que se regala en Italia a todas las recién casadas que es un libro de Adaboni que se llama Il talismano della felicità y que es un libro que se llama Il talismano della felicità La documentación sobre gastronomía es muy antigua procede de

Sí, es muy antigua porque en primer lugar la astronomía es una ciencia que nace con el hombre, puesto que el hombre consume primero los alimentos crudos y luego ya descubre el fuego y las aplicaciones que puede tener en la transformación de los alimentos. Pero es tan antigua como que en el siglo IV a.C. un griego de Sicilia, que se llama Arquestrato de Gela, escribe un poema titulado Sobre las Golosinas, con lo que nace una nueva ciencia que luego se irá enriqueciendo con muchísimas aportaciones. Y si nos atenemos al primer tratado específico italiano de gastronomía italiana, es un manuscrito toscano, es decir, de la región de Toscana, cuya capital es Florencia, un manuscrito toscano anónimo del siglo XIX. El siglo XIV conservado en un código de la Biblioteca Universitaria de Boloña. Y luego, naturalmente, hasta el siglo XX hay una cantidad de bibliografía enorme. Es decir, que no es tan trivial como algunos podrían pensar el tema de la gastronomía, sino que tiene...

profundas fundamentaciones históricas. Pero dando ese salto un poco a la actualidad, ¿no? ¿Cómo es la cocina italiana en la actualidad? Sí, bueno, el

programa al ser tan reducido nos obliga naturalmente a dar saltos enormes, ¿no? Y pasar pues eso desde el manuscrito del siglo XIV a explicar un poco cómo es la cocina italiana actual. Y la gastronomía italiana actual es el resultado de una serie de circunstancias históricas, culturales y sociales que no se manifestaron nunca de manera uniforme ni en un mismo momento a lo largo de toda la historia y a lo ancho de toda la península italiana. Recordaremos siempre, porque siempre acabamos recordándolo en todos los programas, que hasta el año 1861 Italia estaba formada por una serie de estados que conservaban cada uno de ellos, costumbres distintas y tradiciones diferentes. Por eso actualmente cuando uno viaja por Italia, si viaja especialmente por Italia de norte a sur, puede notar claramente las diferencias en la forma de ser, de hablar y también en las formas de comer. ¿No? Y de...

gente. Las diferencias más perceptibles son las que encontramos entre el norte y el sur de Italia, porque el norte de Italia tiene un mayor grado de industrialización y además el suelo es más fértil. Si recordamos algunas circunstancias geográficas, algunos datos geográficos, Italia está cerrada al norte por el arco de los Alpes y luego está cruzada de noroeste a sureste por los apeninos, con lo cual quedan muy pocos espacios llanos. Y el más importante es el Valle del Po, que es muy fértil. Naturalmente esto también influye a la hora de la gastronomía. Y quizá me permito añadir un dato económico importante. Con datos estadísticos de 1983, el municipio más rico de Italia es un municipio que está situado en la provincia de Turín y tiene como renta per cápita... 21 millones 4 millones de liras.

millones de liras, mientras que el más pobre, que es el comune de Santomén, en la provincia de Salerno, es un municipio que solo llega a 1,4 millones de rentas per cápita, por lo tanto las diferencias son enormes y estas diferencias también se manifiestan en todo tipo de gastronomía. Sí, es evidente, según las posibilidades de la renta habrá una gastronomía más cualitativamente mejor o peor. Bueno, entonces ya pasando a la pasta, ¿cuál es la historia de la pasta? ¿Podríamos dar una pequeña referencia histórica de la pasta?

Vamos a hacer una pequeña historia de la pasta, muy resumida naturalmente, pero antes vamos a decir que esas diferencias económicas de las que habíamos hablado, que se reflejan también en los hábitos alimenticios, producen algunas pequeñas diferencias. Por ejemplo, las pastas en el norte de Italia son generalmente pastas aplastadas, de tipo aplastado, y se suelen cocinar con mantequilla, mientras que las pastas en el sur de Italia suelen ser con agujeros, es decir, pastas agujereadas, y se suelen cocinar con aceite. Hay una división gastronómica de Italia, que es la división clásica de la Italia del burro frente a la Italia del óleo. Naturalmente, la Italia del burro es la Italia del norte, que cocina con mantequilla, la Italia del óleo es la Italia del sur, que cocina con aceite. Naturalmente, siempre también, como decíamos antes, porque hay unas circunstancias geográficas, el límite del olivo tiene un límite determinado, no llega hasta el norte, y por lo tanto, ahí se cocina con mantequilla, aunque también hay que decir que esto no excluye que a veces se cocina con aceite. Entonces, en Italia del norte se cocina con aceite.

aceite y a veces en Italia los cocino con mantequilla. Bien, haremos una pequeña historia de la pasta que resulta difícil de hacer porque tenemos poco tiempo y quizá claro la primera pregunta que uno se hace es quién inventó la pasta, quién inventó la pasta y entonces la pasta simplemente la inventó el hombre prehistórico que en un momento determinado se dio cuenta de que los

cereales triturados y molidos se podían comer y porque se podían cuando ya había descubierto el barro pues se descubrió que metiéndolos en un recipiente se podían cocer con agua y por lo tanto se llegaba a hacer una especie de papilla que los romanos llamaban pultes y de esta palabra pultes deriva la palabra de la actual polenta. La polenta es una especie de papilla de harina de maíz que se come mucho sobre todo en el norte de Italia centro y norte Italia en las zonas rurales y esta pultes pues era una

una papilla que utilizaban los romanos que combinaban con toda clase de carnes o de verduras. De hecho, había una pulta espúnica que estaba hecha con cordero, que es muy parecida a la actual couscous. Un buen día, quizá por casualidad, alguien dejó demasiado tiempo el puchero, el cacharro de barro, en el fuego y al llegar se encontró con que había inventado la pizza. Porque es decir, la papilla se había cocido de tal forma que se había quedado seca y había inventado la pizza. El primer documento histórico sobre la pasta lo encontramos en la zona de Salento, que es una zona que está en la región de Puglia, en el sureste de Italia, donde aparece la pasta con el nombre de Trì. Y también la encontramos en Lunigiana, que es una zona que está entre Toscana y Liguria, en el noroeste de Italia. Y allí aparece, sin embargo... ...con el nombre de Testaroi. Es Horacio...

El primero que hace referencia a las laganón, que son una especie de tiras de pasta asada o frita que se pueden añadir al potaje. Y es curioso que después de tantos siglos, en la actualidad, en el sur de Italia, la ganella significa tallatela y la ganaturo es el rodillo que se utiliza para extender la pasta. Aparte de los romanos, también en las tumbas etruscas de la famosísima necrópolis de Cerveteri, en las cercanías de Roma, aparecen instrumentos como el rodillo o la rueda dentada para cortar la pasta. Apicio, en su libro de cocina titulado De Reco Cuinaria, dedica un capítulo entero a la preparación de pasteles y habla de tiras de pasta fritas condimentadas con miel y pimienta. Y esto es interesante decir que, por ejemplo, hasta... Hasta el Renacimiento, en Italia, la forma predominante de comer la pasta fue el comer la pasta dulce, es decir, con miel, sazonada con miel y con canela, que es una cosa que...

resultaría bastante extraña, puesto que normalmente la pasta que se come es pasta salada. Pero quizá eso también tenga que ver mucho con toda la cuestión de los pasteles, porque realmente llevan harina, ¿no? Que es la base de todo. Evidentemente es la base de todo. Bueno, igual que alguien había descubierto por casualidad la pizza en tiempos muy antiguos, pues en la Edad Media alguien descubrió que después de amasar la pasta no hacía falta cortarla en tiras, sino que simplemente se podían coger pellizcos, que es el tipo de pasta, y echarlos a cocer. De esa manera había nacido otro tipo de pasta, que eran los gnocchi. Los gnocchi de harina, claro, porque los gnocchi de patata no llegarían hasta más tarde después del descubrimiento de América, ¿no? También alguien, enrollando la pasta sobre sí misma, de forma irregular al principio, pues inventó los maccheroni, en cierto sentido. Aunque hay que decir que maccheroni en italiano no corresponde exactamente a lo que llamamos macarrones en español, porque maccheroni en italiano tiene un sentido mucho más genérico.

¿Se refiere a pastas en general? Sí, veremos luego que con el nombre de macaroni se conoce generalmente la pasta seca, ¿no? En una determinada época. Pero en realidad hay una cierta duda a veces en la forma de llamar a estos macaroni y todavía en el Véneto, es decir, en una región del noreste de Italia, se llaman macaroni a los gnocchi, o sea que siempre hay una esto. Por ejemplo,

si ya relacionamos la literatura con la gastronomía, Boccaccio, en su Decamerón, en la jornada octava, novela 3, habla del país de la abundancia como del lugar en el que los macaroni y los ravioli cocidos en caldo de capón se deslizan por las faldas de una montaña entera de queso parmesano rallado. Y aquí Boccaccio usa la forma macaroni, pero refiriéndose a los gnocchi, ¿no? Es decir, porque a lo largo de la historia se han confundido. Y quizás sería interesante añadir que ya en el año 1000...

En el año 1941 encontramos en un documento la palabra mascheroni, por primera vez, pero con sentido figurado, es decir, para designar a alguien que es un poco tonto. Dice, questo è un mascherone, es decir, que esta es una persona bastante tonta. Hay otros tipos de pasta, todos son descubrimientos a veces un poco casuales. Alguien de repente se dio cuenta que en vez de cocinar estas tiras de pasta con carne o con queso o con verduras, lo que podía hacer era coger las verduras y el queso y envolverlas en esa pasta. De esa forma nacieron las pastas rellenas, como son los ravioli o los tortellini, que pueden ser rellenas de carne o rellenas de verdura y queso. Y ya en el siglo XXI... En el siglo XIII, Fray Salim Bénéda Parma, en sus crónicas, habla de los ravioli como de un plato muy conocido. Y se puede decir, perdona Arturo, se puede decir simplemente que se cree que las pastas rellenas tienen un origen bizantino, pero bueno, esto habría que...

...tenía que demostrarlo... ...no obstante con todo lo que has dicho...
...aunque ese puede ser el origen... ...en fin, desde luego desde la tradición literaria... ...ya romana y medieval... ...en fin, en toda la historia de Italia... ...se está hablando de pasta... ...desde hace muchísimo, muchísimo tiempo. Te quisiera preguntar por las pastas agujereadas... ...que antes hiciste referencia a ellas... ...incluso diciendo que eran más propias del sur...
...estas pastas agujereadas, ¿cuál es su origen? Bueno, el origen de las pastas agujereadas... ...es un origen posterior al de las pastas en... ...en, digamos, en papilla, ¿no?... ...en un principio... ...se cree que los componentes de las caravanas...

desierto descubrieron que era muchísimo más sencillo llevar la pasta seca que tener que cargar con la harina cocerla y encontrar agua el desierto era complicado y entonces decidieron cocer la pasta y secarla y entonces el agujero no es más que una consecuencia era mucho más fácil por un problema de ventilación no era mucho más fácil haciendo un agujero las pastas se secaban antes y se conservaban mejor así que en realidad el origen de las pastas agujereadas es árabe lo que pasa que como un intercambio enorme de cultura entre el norte de África y Sicilia pues las pastas estas agujereadas pasaron a la isla de Sicilia y también a las costas de Puy de la Gueule pues es bastante caluroso entonces quizá también sería la manera de un clima típicamente mediterráneo la manera de evitar la putrefacción si estuvieran un mes claro porque así se hace que al marfa

Fácilmente, sí. Y bueno, pasan efectivamente primero a esas zonas y luego también pasan, porque hay indudablemente un tráfico marítimo, llegan también a Liguria, que es la zona del noroeste de Italia, y también a la zona de Campania, cuya capital es Nápoles. La pasta árabe, evidentemente, llegó no solamente a Italia, llegó a otras zonas del Mediterráneo, pero indudablemente fue en Italia donde encontró las condiciones ideales para su desarrollo y difusión, hasta el punto de que evidentemente la pasta se ha convertido en el plato nacional, aunque como luego veremos, los italianos no solo viven de pasta, viven también

de muchas otras cosas. Y quizá también la pasta seca fue muy bien acogida, porque no olvidemos que en Italia existía ya la tradición de la pasta fresca. ¿Por qué? Porque en Italia había una pequeña... Aprendizaje sobre las pastas, sí. Hay quien dice... No sé, me ibas a preguntar. Sí, simplemente te quería preguntar...

Yo creo que estamos llegando en el momento ya climático donde nuestros oyentes pues estarán preguntando, bueno, vamos a ver, con respecto a las pastas italianas siempre hay muchas discusiones sobre cómo se deben de preparar. Entonces yo casi casi te diría que nos contarás la regla de oro sobre cómo hemos de hacer la cocción de la pasta. Ah, pues sí, estupendo. Voy a hablar de eso, pero si me permites antes voy a decir simplemente una cosa, porque muchos creen que efectivamente fue Marco Polo el que trajo, el que introdujo la pasta en Italia y hay muchos que dicen que los spaghetti, las tagliatelle son un regalo de los chinos. Entonces yo quisiera decir que no, que en el año 1279, en el siglo XIII, tenemos un documento de un notario genovés que redactó el inventario de bienes. Que su cliente, Poncio Bastone, dejaba a sus herederos. Y entre ese inventario hay un arcón lleno de macarrones.

dice textualmente, una varicella plena de macarones, que evidentemente estaban secos, porque si no, no hubieran resistido el paso del tiempo, ¿no? Con lo cual, está demostrado que los macaroni, en un momento determinado, la palabra macaroni había pasado a significar la pasta seca, mientras que tri, que era la palabra que encontrábamos en el sur de Italia, significaba pasta fresca, ¿no? Y luego, pues si me permites, quisiera contar una pequeña anécdota, y es que el nombre de un napolitano, que es el nombre de Gennaro Spadaccini, está muy ligado a la historia de la pasta, porque fue el que inventó el tenedor de cuatro dientes para poder comer la pasta, ¿no? Cuentan que el rey Fernando II de Nápoles le fastidiaba enormemente no poder comer pasta cuando residía dignatarios extranjeros en su corte. Entonces, el chamberlain... Spadaccini se disculpaba diciéndole al rey...

que el protocolo no aconsejaba imponer a los extranjeros la costumbre plebeya de comer con las manos. Y el problema es que los tenedores que entonces se usaban eran tenedores solamente de tres dientes, que eran bastante largos y que por lo tanto, aparte de resultar peligrosos para el paladar, no eran muy adecuados para la pasta. El rey se puso tan pesado, tan pesado, que el pobre Spadaccini, temiendo por supuesto, porque creía que se iba a quedar en paro, se iba a quedar sin trabajo, pues aguzó el ingenio e inventó el tenedor de cuatro dientes, que es el que normalmente utilizamos para comer la pasta, y que es el que utilizamos normalmente ahora también. Y fue también en Nápoles donde se llevó a cabo la gran revolución de la pasta, que en palabras de Bonacissi se llevó a cabo el encuentro triunfal de la pasta y el tomate. Esto ocurrió en el siglo XVII porque, aunque en realidad el tomate había llegado, en América del siglo XVI, pues tardó algún tiempo.

en aclimatarse. Hoy en día se distinguen los spaghetti napoletana, se distinguen de los spaghetti bolognese, porque los spaghetti napoletana llevan solamente tomate y queso, mientras que los spaghetti bolognese, como todo el mundo sabe, llevan tomate y además carne. Y bueno, pues con eso pasamos a lo de la... ...de tipo pasta, pero no lo que entendemos aquí en Europa por la pasta. También hay que decir que en Italia hay zonas donde se come muchísimo arroz, es decir, en la zona de Lombardía y en Piemonte, donde efectivamente se cultiva mucho el arroz, son famosos...

los risotto, que son buenísimos, sobre todo el risotto con trufas, que es un plato delicadísimo y buenísimo. Bueno, pues vamos a ver, María Teresa, la gran cuestión, si a Natale decidimos pasta o pizza, aunque ya hablaremos de esto después, y decidimos estas Navidades tomar cocina, hacer, preparar cocina italiana, ¿cómo tenemos que cocer la pasta? Bueno, en realidad, la regla de oro que utilizan los italianos es que hay que utilizar un litro de agua y 10 gramos de sal por cada 100 gramos de pasta. Ese es el ideal, ¿no? Y bajo peligro de que la pasta quede incomible, no se pueden bajar los niveles por debajo de medio litro de agua. Esto es como los niveles de aceite en el coche, ¿no? Hay un máximo y un mínimo jamás por debajo del medio litro. Lo aconsejable es el litro, ¿no? Sobre el tiempo de cocción de la pasta. Es difícil establecerlo porque es muy diferente para la pasta seca.

o para la pasta fresca. Hay un humanista italiano, que era un gran vividor y un gran gastrónomo, Bartolomeo Sacchi, llamado el Platina, que hablaba de los vermiculos, los vermicelli, y decía que tenían que cocer durante una hora. Yo me temo que ningún italiano actual se comería unos vermicelli y hubieran cocido una hora porque serían una auténtica papilla. Pero sobre el tiempo de cocción de la pasta hay consejos muy divertidos. Uno de ellos, por ejemplo, es el consejo de la prueba azulejo. Es una prueba que consiste en coger una cucharada de espagueti que están cociendo y tirarla contra los azulejos de la cocina. Cuando la pasta se pega al alicatado significa que ya está cocida, pero claro, esta es una prueba que no es recomendable para personas dubitativas. La cuchara de espagueti es una prueba de que la pasta se puede cocer durante una hora.

Bueno, María Teresa, nos quedan cinco minutos, así que a ver si podemos concretar lo que nos queda. Por supuesto, los italianos no solamente comen pasta. No, por supuesto, hay muchísimos ingredientes en la cocina italiana que no son la pasta. Hemos aludido, por ejemplo, al arroz, pero para la cocina italiana es importantísimo. Primero, los quesos, distintos tipos de quesos, y hemos visto incluso que Boccaccio lo citaba en el de Camerón. Los embutidos, los distintos tipos de embutidos, y los pescados. No olvidemos que Italia es un país que está rodeado de mar por todas partes, prácticamente, menos por lo que es el mar. Y que tiene gran cantidad de...

Y luego también es muy importante, bueno, también los vinos, ¿no? Vinos del Piamonte como el Barolo o vino de, por ejemplo, como el Valpolicella que se produce en la zona de Venecia o el famoso Chianti tan característico con su envoltura de paja, ¿no? O también otros vinos como el Verdicchio, el Orvieto, el Frescati, el Lambrusco, el Marsala, en fin, tantos vinos que habría. Pero también es muy importante en Italia lo que ellos llaman el Iodori, es decir, que son las plantas aromáticas que se utilizan para cocinar, especialmente en el Sures o incluso, por ejemplo, en Niguria son famosos los Spaghetti al Pesto que están hechos con albahaca triturada. Y aceite y un poquito de queso y que son deliciosos porque naturalmente las plantas frescas les dan un aroma especial a todas las cocciones.

poco tiempo, yo quisiera ahora justificar por qué hemos titulado este programa a Natale Pasta o Pizza. Natale, naturalmente, es Navidad. Y en Navidad no se come igual en toda Italia. Y he escogido tres menús, es decir, no vamos a dar las recetas porque sería muy complicado. Si alguien tiene mucho, mucho interés y quiere hacer una cena especial de Navidad, pues bueno, pues ya le daremos las recetas y acudir a nosotros. Pero en fin, estos menús de Navidad, he escogido

tres menús. El menú de Nochebuena es el menú que se come en Nápoles. El menú de Navidad es el menú que se come en Milán y en la Lombardía, en el centro de Navidad. Y el menú de fin de año es el menú que hacen los romanos. Así que vamos a pasar a estos tres menús de una forma muy esquemática. Nápoles, en primer lugar, la...

vigilia de navidad, la vigilia de natales, es decir, la noche buena, se come un menú efectivamente de vigilia, es decir, no de carne. Entonces se toma, por ejemplo, el primer plato, spaghetti alle vongole, que son spaghetti con chirlas, o también spaghetti al tonno, que son spaghetti con bonito. El segundo plato es pescado al horno, acompañado con una cosa muy curiosa que se llama papacelle, que son pimientos amarillos con aceitunas, con alcaparras y con un poquito de vinagre. Y también se suele tomar lo que se llama en italiano il cavolfiore sottaceto, es decir, la coliflor en vinagre, que es parecida a lo que nosotros llamaríamos aquí en España variantes. Lo que pasa es que aquí en España se suele tomar lo que sea.

En Italia normalmente las variantes pueden llevar también pepinillos y zanahorias, pero en Italia normalmente se toma simplemente la coliflor en vinagre. Y luego de postre se toma unos dulces que son gli struffoli o una especie de rosquillas que se llama taralli, que son rosquillas dulces con almendras, o también raffioli, que son una especie de bizcocho con pasta blanda y que se hace recubriéndolo con azúcar. Eso sería. El día de Nochebuena en Nápoles. En Navidad, en Lombardía, en el norte, en Milán, normalmente se suele empezar con una especie de, con un caldo de gallina con tortellini, es decir, lo que en italiano se llama tortellini in brodo. Y luego después.

suelen tomar o capón o pavo cocido con mostaza de cremona. Y la mostaza de cremona es una mostaza muy especial, que es una mostaza que se hace con azúcar y con frutas escarchadas. Y que, por cierto, decir que es deliciosa. Y luego, de postre, toman el panettone, que es una especie de torta muy alta, dulce, que normalmente lo suelen vaciar y lo rellenan de chocolate. Algo muy delicioso, pero con unas calorías no recomendables. Y luego ya, para el día de fin de año, en Roma, toman lo que se llama el zampone con le lenticchie. Es decir, lo zampone es un aumentativo de zampa. Zampa en italiano significa pata, pata de un animal, porque la pierna de una persona se dice, que gamba, ¿no? Entonces, esto es...

un embutido cocido, de cerdo cocido, que luego se embute en lo que es la piel de la pata del animal y queda precioso como presentación. Luego esto se cuece y se sirve cocido y se acompaña con lentejas hervidas. Y ese es el plato típico de fin de año. Y debo decir que fin de año, además, en Roma es altamente peligroso, porque la gente normalmente suele tirar por la ventana las cosas que ya no le sirven, con lo cual tiene que tener mucho cuidado por dónde va, porque peligra la vida. No sé, con esto serían los menús de Navidad. Ya simplemente para terminar, María Teresa, simplemente te preguntaría, ¿nosotros estas Navidades a Natale pasta o pizza? Bueno, pues como hemos visto, realmente la pizza no se manja a Natale. A Natale o bien comeríamos gli spaghetti con le vongole, o gli spaghetti al tonno, si estamos en el sur.

de Italia, es decir, pasta o también tomaríamos pasta en el norte de Italia con tortellini in brodo. Muchas gracias y pues que se nos abra a todos el apetito para estas navidades. Buenas noches, queridos estudiantes, buen apetito natal.

La Biblia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días La Biblia de
Jesucristo de los Santos de los Últimos Días

Volveremos mañana a la misma hora que hoy. Estos son los programas que te
ofreceremos este viernes 5 de diciembre. Música Revista de Derecho abordará
cuestiones correspondientes a las asignaturas de quinto curso. Música El
informativo semanal nos traerá noticias de interés para todos los alumnos de la
UNED y una sección especialmente dedicada a los alumnos internos en centros
penitenciarios. Música Y en el tiempo de acceso a UNED también cuestiones de
derecho. La persona en el derecho, un tema de la asignatura Nociones Jurídicas
Básicas. Música

Nada más por hoy. Te esperamos mañana en esta cita diaria con los programas
culturales y educativos de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.
Buenas noches y gracias por tu atención. Música Música

¡Suscríbete al canal! ¡Suscríbete al canal!

Gracias. Gracias.