



VINCENZO SALVIA PRESENTA

THEY SPEAK ITALIAN 2

"EL APETITO VIENE COMIENDO..."

APERITIVO.

En el capítulo anterior de nuestra saga de horror cargada de carbohidratos, Italia se estaba amasando en la desesperación. Las tierras una vez abundantes de pasta y pizza estaban ahogadas por una crisis de trigo tan severa que transformó a la población italiana en zombis ansiosos de carbohidratos. Los supermercados, despojados de su dignidad, ofrecían solo sustitutos químicos a la sagrada trinidad de pan, pasta y pizza. A medida que los miembros de la nación se debilitaban y la vista se deterioraba por la deficiencia de carbohidratos, los italianos no tenían otra opción más que arrastrar por las calles sus cuerpos cada vez más pastosos, buscando la carne de los panaderos en lugar de sus productos horneados. Este apocalipsis culinario alcanzó su cenit cuando la mafia comerció espaguetis a precios de cocaína, y la lasaña se convirtió en una mercancía más codiciada que el último bolso de Gucci.

Avancemos hasta el presente. ¿Creías que Italia había dejado atrás la pesadilla harinosa? Querido lector, cuando un horno se cierra, otro se abre. Entra OnlyBuns, la última tentación digital, demostrando que el hambre de los italianos por la conexión puede manifestarse de maneras igualmente inquietantes que su anhelo por los carbohidratos.

Mientras corto la porción del primer capítulo, recuerda: en Italia, incluso los zombis hablan italiano... ¡Y están hambrientos!

THEY SPEAK ITALIAN 2.

1

EL ASCENSO DE LA MASA.

2

SALSA Y LA CIUDAD.

3

LOS CÍRCULOS DE LA PASTA.

4

LA COCINA DEL DIABLO.

5

LA ÚLTIMA CENA.

VINCENZO SALVIA

CAPÍTULO UNO

EL ASCENSO DE LA MASA.



A raíz de la gran crisis de carbohidratos en Italia, una nueva aurora había surgido sobre la península con forma de bota: los Influenzati, una vez salvadores del patrimonio de la pasta de la nación, ahora reinaban supremos en un paisaje donde los "me gusta" eran moneda y los seguidores eran máspreciados que el oro.

Cuando el sol asomaba sobre el Coliseo, proyectando largas sombras sobre platos de espaguetis perfectamente al dente, una notificación sonó en millones de teléfonos inteligentes en toda Italia: "¡OnlyBuns ya está en vivo! Recetas exclusivas, técnicas secretas y contenido delicioso de tus influencers culinarios favoritos!".

La nueva plataforma se extendió más rápido que el Nutella en pan recién horneado. De repente, cada italiano con un tenedor y un sueño estaba creando contenido, esperando convertirse en la próxima gran personalidad de la pasta.

Mientras tanto, en un apartamento sucio en Milán, Tony "Riga Tony" Riga, una vez estrella de "Masterchef" y ahora un fracasado reducido a hacer videos de desempaquetado de comidas para microondas, miraba su teléfono con incredulidad.

"Mamma mia," murmuró, ajustándose las gafas de sol, "¿Cinco millones de suscriptores por un video sobre cómo hervir agua? ¿Qué sigue, tutoriales de respiración?". Pero a medida que OnlyBuns crecía, también lo hacía la división en la sociedad italiana. Los Influenzati presumían de sus recetas exclusivas y su lujoso "estilo de vida de pasta", mientras que el Giuseppe promedio luchaba por permitirse incluso un humilde plato de penne.

Comenzaron a circular rumores sobre una organización sombría detrás de OnlyBuns, conocida solo como La Sociedad Colander-stina. Algunos afirmaban que controlaban el flujo de sémola como un illuminati culinario. Otros insistían en que estaban desarrollando pasta con propiedades de control mental.

Tony, con su orgullo culinario herido pero no muerto, decidió investigar. Armado con nada más que sus cuchillos de cocina y una frase anticuada ("¡Mamma mia, qué pasta!"), se dispuso a infiltrarse en el mundo de OnlyBuns.

Poco sabía que estaba a punto de descubrir una conspiración que sacudiría a Italia hasta su núcleo, amenazando no solo su patrimonio culinario, sino la también misma estructura de su sociedad amante de los carbohidratos.

Cuando el primer episodio llegó a su fin, una figura misteriosa observaba a Tony desde las sombras, girando un tenedor que brillaba con un calor sobrenatural. "Entonces," gruñó la figura con una voz como de aceite chisporroteante, "¿Riga Tony cree que puede desafiar a OnlyBuns? Que venga. Veremos quién está realmente... hecho a la perfección."

Cuando Tony se quedó dormido esa noche, soñó con pasta que se retorcía como serpientes y tomates que gritaban cuando los cortaban. Se despertó empapado en un sudor frío, con el olor a ajo quemado en el aire. Aunque su cocina estaba vacía y fría...

CAPÍTULO DOS

SALSA Y LA CIUDAD.

Los intentos de Tony Riga de infiltrarse en OnlyBuns fueron tan exitosos como intentar rallar mozzarella para una ensalada Caprese. Su primer video "exclusivo" —"Cómo abrir una lata de atún: un enfoque de estrella Michelin"—, había obtenido la asombrosa cantidad de tres vistas, todas de su abuela.

"Santo cielo," murmuró Tony, paseando por su diminuta cocina. "¡Necesito un ángulo, un gancho, algo para que estos zombis ansiosos de carbohidratos me noten!". La inspiración golpeó como un rayo. Tony agarró su teléfono y comenzó a grabar:

"¡Ciao, bellos! Hoy, vamos a hacer la pasta más exclusiva del mundo. ¡Es tan secreta que ni siquiera yo conozco la receta! ¡Mírame cocinar... con los ojos vendados!" Lo que siguió fueron 10 minutos de caos culinario. Las ollas resonaban, los ingredientes volaban, y en un momento, Tony casi se quema las cejas. Pero ¿el resultado? Un millón de vistas en una hora.

Mientras tanto, en la reluciente sede de OnlyBuns, una figura envuelta en sombras veía el video de Tony en una pared de monitores. "Interesante," ronroneó la voz, acariciando un palito de pan en forma de gato. "Este Riga Tony podría ser útil. O peligroso. Tráiganmelo."

A medida que crecía la fama de Tony en OnlyBuns, también lo hacían sus sospechas. ¿Por qué los suscriptores informaban de antojos extraños y aumento de peso inexplicable? ¿Y por qué todos los creadores verificados de OnlyBuns tenían la misma mirada vidriosa y pastosa? Decidido a obtener respuestas, Tony aceptó una invitación para la ultra-exclusiva Gala de Creadores de OnlyBuns. ¿El código de vestimenta? "Couture de pasta."

La noche de la gala, Tony llegó a una magnífica villa en las afueras de Milán, luciendo una elegante pajarita hecha de farfalle. Cuando Tony entró en la gala, un calor antinatural lo golpeó como una ráfaga de un horno industrial. Las luces parpadeaban, proyectando sombras demoníacas en las paredes. Un grito perforó la oscuridad, seguido por el sonido repugnante de... ¡carne chisporroteante?

La habitación comenzó a girar, la elegante decoración se derretía como velas dejadas demasiado cerca de una llama. Los rostros de los invitados se estiraban y distorsionaban, sus bocas se abrían de manera imposible para revelar filas de dientes como pasta.

Cuando el mundo dejó de girar, Tony se encontró solo en una habitación que no se parecía en nada a la glamorosa gala a la que había entrado. Las paredes estaban revestidas con hornos gigantes y palpitantes, y el suelo estaba cubierto con una espesa salsa roja que burbujeaba ominosamente.

"Mamma mia," susurró Tony, sus gafas de sol deslizándose por su nariz. "¿Qué clase de cocina infernal es esta?" Una mano ardiente agarró su hombro. Tony se giró para enfrentar a una figura con un sombrero de chef, su rostro oscurecido por el vapor arremolinado.

"Bienvenido, Riga Tony," dijo la figura, su voz resonando como si viniera de las profundidades de una olla enorme. "Al verdadero corazón de OnlyBuns. La cocina donde las almas son el ingrediente principal."



CAPÍTULO TRES

LOS CÍRCULOS DE LA PASTA.

CAPÍTULO TRES

La cabeza de Tony daba vueltas mientras intentaba comprender su entorno. La habitación en la que se encontraba parecía extenderse infinitamente, sus paredes revestidas con hornos industriales que pulsaban con un calor sobrenatural. El aire estaba espeso con el olor a hierbas quemadas y... algo más, algo enfermizamente dulce. "¿Qué es este lugar?" exigió Tony con su voz temblando a pesar de sus mejores esfuerzos por sonar valiente. La figura humeante se rio, un sonido como agua hirviendo. "Esto, mi querido Tony, es la verdadera cocina de OnlyBuns. Bienvenido a los Círculos de la Pasta."

Como si fuera una señal, el suelo comenzó a moverse. Tony se encontró descendiendo, girando en espiral hacia las profundidades de este infierno culinario. En el primer círculo, los italianos vagaban sin rumbo, siempre divididos entre elegir pasta o pizza, espresso o capuchino, gesticulando con una mano o con dos. "El Limbo de la Indecisión Italiana Eterna," explicó su guía.

El segundo círculo se retorcía con almas condenadas que intentaban morder una pizza perpetuamente ardiente. "La lujuria por la rebanada inalcanzable," explicó el guía, mientras los espíritus aullaban, sus bocas eternamente quemadas, el queso fundido siempre fuera de su alcance.

Pasaron por el círculo de la Gula, donde las almas de los excesivamente indulgentes eran llenadas sin cesar como cannoli humanos, con crema de ricotta dulce siendo inyectada en ellos por la eternidad. A medida que descendían más profundo, el horror de Tony crecía. En un círculo, los críticos de comida estaban obligados a comer solo pizza con piña para siempre.

En otro, los chefs que habían usado salsa de frasco para la pasta estaban enterrados en un tiramisú comprado en la tienda que se endurecía lentamente. "Y aquí," el guía señaló un nivel particularmente sombrío, "aquellos que se atrevieron a romper los espaguetis antes de hervirlos."

Tony se estremeció. "Seguramente no puede haber nada peor?" El guía río ominosamente. "Oh, pero lo hay. ¡Mira, el círculo final!" Llegaron al fondo, donde una enorme cocina industrial se extendía ante ellos. En su centro había una enorme picadora de carne, en la que se alimentaban las almas. "¡Mamma mia!" exclamó Tony, sus gafas de sol casi cayéndose de la sorpresa. "¡Esto no es cómo hacemos la boloñesa!" La figura a su lado río, el sonido resonando ominosamente. "Oh, pero ahora sí, Tony. Las almas condenadas hacen la salsa más exquisita. Y pronto, toda Italia tendrá un gusto."

Tony observó con horror cómo un rostro familiar era empujado hacia la picadora. "¿Es eso... Gordon Ramsay?" "Ex chef, ahora sous-chef eterno," confirmó la figura. "Pero basta de turismo. Es hora de que conozcas al chef principal." La figura señaló hacia un ser infernal al otro extremo de la cocina. Mitad hombre, mitad horno industrial, con ojos que brillaban como luces piloto y una boca que exhalaba vapor. "Tony Riga," dijo la figura a su lado, "conoce al MasterChef."

El MasterChef se giró, su mirada cayendo sobre Tony. Cuando habló, su voz era como el rugido de mil quemadores de gas encendiéndose a la vez. "Ah, llega el chef entrometido," tronó el MasterChef. "Bienvenido a mi cocina, Tony. Espero que estés listo... para ser servido."

Tony tragó saliva, dándose cuenta de que estaba a punto de enfrentarse al desafío culinario de su vida, y las apuestas no eran menos que el alma de la cocina italiana.



CAPÍTULO CUATRO

LA COCINA DEL DIABLO.

CAPÍTULO CUATRO

Tony se quedó congelado, sus gafas de sol de diseñador empañadas por el calor infernal. El MasterChef se alzaba ante él, una fusión de pesadilla entre hombre y electrodoméstico de cocina, su cuerpo crepitando con llamas y oliendo a ajo quemado.

"Entonces, Tony Riga," tronó la voz del MasterChef, haciendo que las ollas y sartenes temblaran ominosamente. "¿Pensaste que podías desafiar el poder de OnlyBuns? Me temo que estás fuera de tu profundidad... iy en el fuego!"

Tony, reuniendo todo su valor, respondió: "Escucha aquí, pesadilla de cocina sobre cocida. He lidiado con Gordon Ramsay; ino me asustas!" El MasterChef se río, un sonido como mil hornos de pizza abriéndose a la vez. "Oh, pero debería. Porque soy yo quien decide quién está... listo."

Con un movimiento de su mano-espátula, el MasterChef convocó a sus sous-chefs demoníacos, versiones retorcidas de personalidades culinarias italianas famosas. Apareció Antonino Cannavacciuolo, sus enormes brazos ahora tentáculos de pasta viva, listos para envolver y "motivar" a las almas condenadas con su característico amor duro. Luego se materializó Alessandro Borghese, su icónico cabello ahora una masa de espaguetis retorcidos, su cabeza giratoria anunciando ominosamente: "¡Mi voto puede confirmar o anular el resultado!" mientras juzgaba las almas del inframundo culinario.

"Mira mi plan, Tony," sonrió el MasterChef, revelando filas de dientes afilados como cuchillos. "OnlyBuns es solo el aperitivo. Pronto, corromperemos cada receta, cada plato. La misma alma de la cocina italiana estará bajo mi mando."

Tony observó con horror cómo los tentáculos de pasta de Cannavacciulo amasaban las almas gritando en masa, mientras el veredicto de Borghese enviaba olas de condena culinaria a través de la cocina infernal, su voz retumbando: "¿Esta alma? No me convenció. Puntuación: cuatro de diez." "¿Pero por qué?" preguntó Tony, esquivando una albóndiga voladora con dientes. "¿Por qué destruir la cocina italiana?" Los ojos del MasterChef brillaron como quemadores de gas. "Porque, mi querido Tony, el verdadero poder proviene de controlar lo que la gente consume. Y una vez que controlemos su comida, sus almas serán nuestro plato principal."

De repente, a Tony se le ocurrió una idea. Recordó las palabras de su nona: "El ingrediente secreto siempre es el amor... y una buena cuchara de madera." "Está bien, Signor MasterChef," declaró Tony, blandiendo la antigua cuchara de madera de su nona. "Si quieres un desafío culinario, tendrás uno. Pero si gano, liberarás todas estas almas y cerrarás OnlyBuns para siempre."

La risa del MasterChef sacudió los cimientos mismos de su cocina infernal. "¿Te atreves a desafiarme? Muy bien, Tony Riga. Tengamos un duelo culinario para la historia. El ganador se lleva todo, el perdedor se convierte en parte de la salsa especial de mañana."

Mientras los sous-chefs demoníacos se apresuraban a preparar las estaciones de cocina, Tony se dio cuenta de que estaba a punto de enfrentarse a la batalla de su vida. El destino de la cocina italiana, y posiblemente del mundo, dependía de su capacidad para superar al mismo diablo en la cocina.

"Está bien, nona," susurró Tony, agarrando con fuerza su cuchara de madera. "Mostremos a esta pesadilla de cocina de qué se trata la verdadera cocina italiana." El MasterChef levantó su mano-cuchillo en alto. "Que comience el desafío culinario infernal... ¡YA!"



CAPÍTULO CINCO

LA ÚLTIMA CENA.

CAPÍTULO CINCO

La cocina infernal estaba lista para el enfrentamiento final. Tony estaba en su estación, armado con la cuchara de madera de su nona y una determinación que ardía más que las llamas del MasterChef.

"Participantes," tronó una voz que sonaba sospechosamente como un Dario Argento demoníaco, sus palabras goteando con un estilo de horror giallo, "su desafío es crear el plato italiano definitivo. Uno que pueda salvar... o condenar... el alma de Italia. Tienen una hora. Su tiempo comienza... ¡ahora!"

Mientras Tony comenzaba a cocinar, notó cosas extrañas sucediendo. El agua para la pasta comenzó a hervir sin calor. Los tomates levitaban y se cortaban solos. Mientras tanto, el MasterChef estaba conjurando ingredientes horribles. Las almas gritaban mientras eran ralladas como queso. Un río de salsa arrabbiata, roja como la sangre, fluía de sus dedos.

A mitad del desafío, el MasterChef se volvió hacia Tony, su cabeza girando 360 grados. "¡Tu madre cocina espaguetis en el infierno!" gruñó. Tony, canalizando a su chef-exorcista interior, roció aceite de oliva bendito sobre el MasterChef. "¡El poder de la pasta te obliga!"

Cuando los últimos segundos pasaban, Tony se dio cuenta de que ningún plato ordinario podría derrotar a este demonio culinario. En un momento de inspiración, comenzó a recitar la receta secreta de su nona... al revés.

"Esrever ni ecuas eht rits... ylwols ruolf eht dda..." La cocina comenzó a temblar. Las ollas y sartenes volaban por el aire. Las creaciones del MasterChef comenzaron a disolverse. "¡Imposible!" gritó el MasterChef, su forma comenzando a derretirse como mozzarella caliente.

Cuando Tony colocó el último adorno en su plato, una luz cegadora llenó la cocina. Las almas atrapadas en los ingredientes del MasterChef comenzaron a liberarse. "¡El tiempo se acabó!" llamó el anunciador. "¡Presenten sus platos!"

El plato de Tony contenía una simple y perfecta porción de espaguetis aglio e olio. La estación del MasterChef estaba vacía, salvo por un charco de masa burbujeante y maloliente.

Los sous-chefs demoníacos miraron el plato de Tony y comenzaron a llorar lágrimas de salsa marinara. "Es... es perfecto," sollozó Jamie Oliver, sus manos demoníacas temblando de asombro, mientras los tentáculos de pasta de Cannavacciuolo ondeaban en señal de rendición y el cabello de espagueti de Borghese caía en derrota.

El MasterChef, ahora no más que un quemador consciente, siseó: "¿Cómo? ¿Cómo me derrotaste?" Tony sonrió, ajustándose las gafas de sol. "Porque, monstruo sobrecocido, la verdadera cocina italiana no se trata de complejidad o corrupción. Se trata de simplicidad, ingredientes de calidad y, lo más importante... amor."

Cuando pronunció la última palabra, la cocina infernal comenzó a desmoronarse. Los servidores de OnlyBuns explotaron en una lluvia de penne al dente. En toda Italia, la gente despertó de su estupor inducido por la pasta, con un nuevo aprecio por la cocina genuina llenando sus corazones.

Tony se encontró de vuelta en su pequeño apartamento en Milán, preguntándose si todo había sido un sueño. Pero allí, en su mostrador, había un plato de espaguetis aglio e olio perfectamente cocidos, con una nota:

"Grazie, Tony. Has salvado el alma de la cocina italiana. Buon appetito! - Nonna"

Mientras Tony enrollaba el primer tenedor de pasta, no pudo evitar sonreír. La cocina puede ser un infierno a veces, pero con los ingredientes correctos y mucho amor, también puede ser un paraíso.

Querido lector,

Gracias por devorar "They Speak Italian 2".

Espero que esta historia te haya hecho agua la boca y, al mismo tiempo, te haya hecho pensar.

OnlyBuns no es solo una plataforma imaginaria para contenido gastronómico exclusivo. Es un espejo de nuestra sociedad moderna. Como en un risotto de fresa, he mezclado ingredientes aparentemente contrastantes: la mercantilización de la cocina italiana, la obsesión por la comida "de lujo", la adicción a las redes sociales y eloyerismo digital.

Con OnlyBuns, quería servir una crítica en la mesa del consumismo excesivo, especialmente en el sector alimentario. Intenté resaltar cómo la manipulación mediática puede transformar incluso la comida (un placer y una necesidad fundamental) en un objeto de obsesión y símbolo de estatus, creando nuevas formas de adicción y divisiones sociales.

Pero hay más en mi menú.

¿Notaste el fenómeno de la nueva élite de la pasta?

No es coincidencia que te recuerde a ciertas subculturas de los años 80: los "Paninari". Estas nuevas víctimas de la gastro-moda, con sus delantales de diseñador y cucharones dorados, son la encarnación de cómo la sociedad moderna puede transformar las tradiciones culinarias en tendencias efímeras. Es el paradoja de una cultura que adora la comida pero pierde de vista sus valores nutricionales y sociales, priorizando la apariencia sobre la sustancia. A través de esta sátira, quería servir una reflexión sobre el valor de la tradición culinaria frente a su comercialización. Y recuerda: el diablo hace las ollas, pero no las tapas. Depende de ti decidir si quieres ser el chef de tu vida o solo un consumidor de tendencias pasajeras.

Y quizás también puedas escuchar mi álbum "They Speak Italian 2" en todas las tiendas digitales.

¡Buon appetito!

Vincenzo Salvia