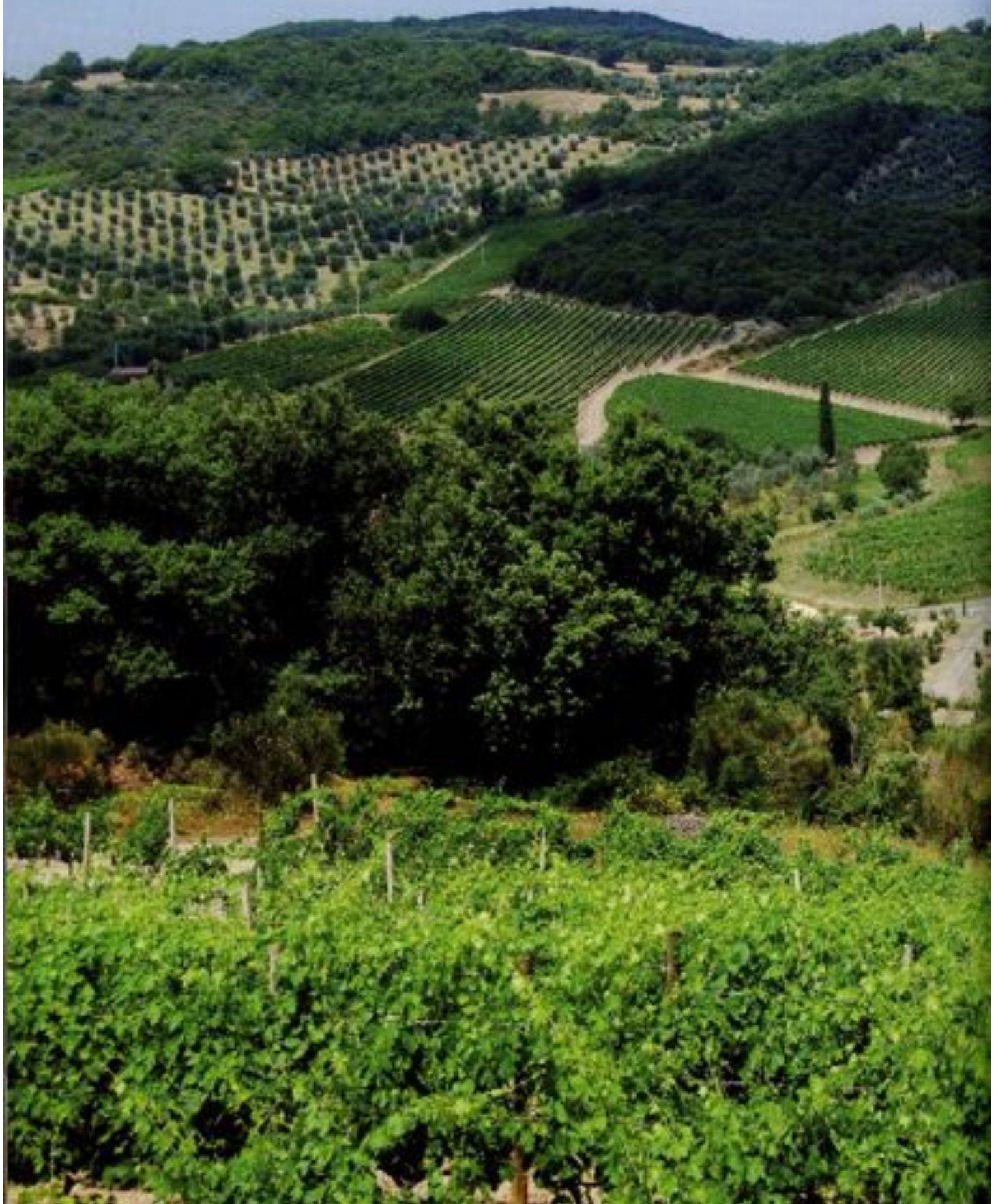




7€





## La Toscana o el placer por definición

Fotos Elisa Álvarez

*Los cocineros Juanjo López Bolmar, de la Tasquita de Enfrente de Madrid y Matisa Fernández del Quínoa de Falset, Tarragona, vivieron el pasado mes de julio una auténtica inmersión gastronómica en una de las zonas productoras más interesantes del mundo, visitando durante siete días diferentes santuarios gastronómicos italianos de Emilia-Romagna, Toscana, Roma y Nápoles.*

*Este viaje era el premio que les concedió la empresaria Nicoletta Negrini cuando ganaron, en la pasada Edición de Madrid Fusión, el concurso de recetas que organiza la distribuidora de productos italianos Negrini.*

*Nicoletta y su mano derecha en España, Elisa Álvarez, se ocuparon de planificar una intensa ruta para que los dos cocineros, acompañados de los periodistas Alberto Lucchini del diario El Mundo y de Gaspar Rey de Cocina Futuro, pudieran conocer el origen de algunos de los productos que distribuye esta casa italiana.*

Instalados en una furgoneta, con Elisa conduciendo y Nicoletta de copiloto, el viaje se inició en la región de Nápoles, en donde visitamos, entre otros lugares, una fábrica de mozzarella, la Fattoria Gala en Aversa.

Nuestro siguiente destino fue Roma. Llegamos a la capital romana con el tiempo justo para aparcar y dirigirnos a toda prisa al Restaurante Salumeria Roscioli, en Campo dei Fiori, lugar en donde degustamos diversos tipos de pastas, entre otros una excelente Matriciana, y las carnes, sin olvidarnos de los vinos y las focaccias, que nos hicieron recuperar rápidamente las fuerzas antes de continuar viaje hacia la esperada Toscana, y más concretamente con Montepulciano como destino final del día.



Con los anfitriones en Villa Grazianella

78

Hablar de Toscana es caer en tópicos de belleza; de un entorno erosionado por la mano del hombre y en donde se conjugan cipreses con araucoas, castillos con viñedos, limpieza general y un gusto formado por el paso del tiempo y el buen tino de sus habitantes. Las colinas domineadas en lomas; los campos con esos triguales moteados por viñas, y de fondo esos frutales y villas que construyeron los etruscos a los que siguieron los romanos y que ni los bárbaros pudieron destruir. Y eso sin haber hablado todavía de su comida y de sus vinos...

La primera noche nos alojamos en Villa Grazianella, casa de huéspedes de la Fattoria del Cerro, perteneciente a Saiagricola, empresa productora de vinos, arroces, aceites y grano. Su presidente Guido Sodano, acompañado por Patricia Crocari, nos esperaba para darnos la bienvenida, un ritual sagrado que se repite en todas las casas italianas.

Al día siguiente, nos despertamos en un idílico entorno y, tras el correspondiente desayuno italiano en donde el café alcanza notas de verdadera excelencia, visitamos las bodegas de La Poderina,

en Montalcino, que al igual que la Villa Grazianella, pertenecen al conglomerado agrícola de Saia.

Aunque no estábamos en España, también vivimos a nuestra manera el Campeonato Mundial de Fútbol. Concretamente, la semifinal dominaba la retroescena cuando a media tarde Juanjo y Matías se dirigieron a la cocina de esta villa para preparar dos versiones de platos de arroz carnaroli, una con trufa de verano y otra con alcachofas y verduras.

Entre plato y plato, pudimos ver el gol de Puyol y lo celebramos degustando un tipo de panzanella que nos ayudó a despachar más vino, el plato quería un trago largo ¡cualquier excusa servía! La charla con el Sr. Sodano, Patricia, Nicoletta, Elisa, Juanjo, Matías y el gran Beppo, se alargó aún más con la aparición de las grapas y los licores de nueces.

El descanso en la villa que nos acogía, rodeados de silencio y frescor, estaba garantizado. La Toscana se acurrucaba en sí misma y hasta las luciérnagas volaban con ese aire que da el beber buenos blancos y luego querer pasear derecho.



Matías, Guido, Juanjo y Nicoletta

### Un castillo con mucha historia

Un día después, nos dirigimos a San Gimignano, y más concretamente a la finca de los Guicciardini-Strozzini en donde el príncipe y la princesa, Girolamo Strozzini y su bella hija Natalia, dueños del palacio que desde el siglo IX acoge a esta familia de bodegueros, nos recibieron y nos hicieron sentir tan en casa que Juanjo comenzó a exhibir sus dotes de seducción y a punto estuvieron de adoptarle y de quedárselo para siempre. Tras arduas conversaciones, pudimos convencer a Juanjo para que no nos abandonara.

Como colofón a esta visita, nos ofrecieron un almuerzo en el que, junto a unos sencillos platos de pasta y aún con ternera, degustamos los vinos de la familia cuyo árbol genealógico es una atalaya inacabable que domina 535 hectáreas repartidas en varios enclaves, en las que crecen cepas de Vernaccia, Sangiovese, Merlot y Cabernet Sauvignon, Malbec, Sirah, Petit Verdot, Vermentino, Ancellota, Moscato di Alessandria y otras variedades experimentales que parecen estar entrelazadas con la genética y el árbol genealógico de estos aristócratas que siempre han apostado por mezclarse y expandirse.



Los Girolamo Strozzini con su hija Natalia.

Tras despedirnos, nos dirigimos a un nuevo destino del que Nicoletta apenas nos había hablado para sorprendernos. Y vaya si nos sorprendió, la noche que nos esperaba no la hubiese podido soñar ni el mismo Pannaguel. La familia Negrini al completo se había reunido en su finca vitígera para conocer al grupo de españoles que acompañaba a su hija.





Mónica y Alberto Luchini catando vinagres con Nicoletta y su madre

### El principio de todo

El patriarca, Gianni Negrini, y su esposa, Maria Senta Tadia, nos esperaban en la puerta de la hacienda para ofrecernos una cálida bienvenida. Realizadas las correspondientes presentaciones, la Sra. Negrini nos condujo a la zona de la finca en donde ella misma elabora unos vinagres de Modena que alcanzan su máximo esplendor a los 25 años de madurez.

En la parte baja de la casa, que da directamente al campo, nos esperaba el resto de la familia. Junto a una alargada mesa, un matrimonio mayor se ocupaba, a un ritmo frenético, de preparar los productos que íbamos a degustar a continuación.

Ella preparaba a una gran velocidad las finas masas para que su marido las hornease con precisión de relojero suizo buscando el chasquido justo que hace la buena pizza. Sobre una mesa preparada para recibir las piezas horneadas, reposaban generosas bandejas con berenjena ya asada, pimientos, jamón de Parma, embutidos de todos los tipos que uno pueda imaginar, aceite de oliva virgen y aceitunas. Con esos ingredientes, cada uno íbamos preparando diferentes pizzas; con funghi, al prosciutto; Margherita; 4 stagioni y otras muchas combinaciones que se nos ocurrían sobre la marcha.

Allí mismo, fuimos más conscientes que nunca de que, si la masa se trabaja a conciencia, la pizza puede acceder a la categoría de sublime plato.

Aunque las pizzas no dejaban de salir, la amasadora se puso a preparar además unas finas láminas de pasta para cocinar los fettuccine, base del plato de ragù que nos esperaba, siempre que tuviéramos más apetito. Lo que se conoce, fuera de Italia, como pasta (espagueti o fetucini) a la boloñesa, en Bologna, su lugar de origen, se conoce como pasta al ragù. Exceso decir que ninguno de nosotros pudimos negarnos a esa pasta recién hecha con el ragù y un queso rallado de penetrante aroma.

Lo que sí se puede afirmar con rotundidad es que la cena, celebrada en el porche y jardín de esta finca, se correspondía exactamente con la imagen que los italianos nos han transmitido de sus comidas familiares. El patriarca de los Negrini, su esposa y los hijos, hijas y nietos de la familia nos arroparon en todo momento haciéndonos sentir como en casa.

El día siguiente empleamos toda la mañana para visitar la factoría Negrini en Renazzo, cerca de Bolonia y pudimos comprobar que los productos que fabrican siguen un laborioso proceso de elaboración



que cuenta con una larga tradición y que cuentan con un equipo técnico de primera magnitud. Maquinaria y saber hacer con un exquisito gusto convierten a esta marca en una referencia en embutidos de alta gama.

Más de 30 tipos de embutidos, distribuidos en familias de mortadelas, salamis, salchichones de todas las formas y tamaños que uno pueda imaginar, culatellos di Zibello, bresasolas, poskettas y jamones cocidos o de Parma se presentaban, lustrosamente bien cortados, en una mesa inacabable y fueron catados con diligencia golosa por todos, ¡el espíritu de Pantagruel ya nos había poseído!

Comprobamos in situ que el Señor Negrini controla todo, desde una junta de cualquier máquina que parece que no funciona al 100% a los problemas del personal, pasando por conocer incluso el tipo de vino más apropiado para degustar los embutidos que pertenecen a un grupo de cerdo blanco de esta zona, con DO de especie traída de América y aclimatada a la zona de Emilia-Romagna. Negrini es el ejemplo viviente del saber hacer tradicional de esta gente que tienen como objetivo mejorar todo lo que hacen.



Batbe observando como Lúpi extrai um exemplar de inseto





### Tiempo para buscar tesoros en el bosque

Superada esta etapa del viaje, nos dirigimos a Savigno para conocer a Luigi Dattilo, el cazador de trufas más aguerrido de los Apeninos y dueño de Appennino Fungi e Tartufo. Dattilo nos ofreció una clase práctica para entender las pistas de esas extraordinarias muestras de sabor que nos ofrece la tierra y que se llaman Trufas.

Todo tiene sus trucos y la Madre Tierra los muestra sutilmente por entre el humus de los bosques, sólo hay que saber buscar, o tener cerca de Luigi.

El sol y el sopor de la ingesta hacían fatigoso el ejercicio. El sol de la tarde iluminaba las copas y los árboles por los que transcurría nuestra jornada. Las cigarras parecían chérriar en italiano y su sonido lo amortiguaban los effuvios de los vinos trasegados en las comidas. ¡Hacía mucho calor! Pero el estado de gloria gastronómica nos embargaba entre nubes de hinojo y effuvios con aroma a trufa.



El tiempo pasaba y nuestro viaje se aproximaba a su fin, pero la agenda nos reservaba aún grandes sorpresas. Entre otras, una cena de esas que marca un hito en un viaje: la Trattoria D'Amerigo, de Alberto Bettini, un amigo de Luigi y uno de los mayores consumidores de trufas de la zona.

Juanjo y Marias tomaban notas de los distintos platos con verdadera euforia. El plato del huevo trufado, que se presenta como Uova Amerigo 2010, con trufa estival y sobre crema de patatas, provocó entusiasmo; los tortellini con su pincelada de caldo; el passatelli con cangrejo de río y tomatitos conditados con aceite de oliva a las finas hierbas y el faisán no se quedaban atrás.

Los platos no cesaban en un flujo de sabores, materias, vinos y maneras propias de un lugar mimado por la gente que ha aprendido que hay que cuidar el campo y sus modos. Fue una de esas cenas en las que no se puede decir no y el paisanaje y la comida se trenzan para que el tiempo modifique sus parámetros y transcurra con lentitud melosa. Se bebieron vinos dei Colli Bolognesi, de entre los que destacamos el Pignoletto Frizzante 2009, Cote D'Albo, muy goloso.

El camino de regreso por las serpenteantes carreteras italianas y el sopor de la cena y su trasiego, fue interrumpido de vez en cuando, por las abruptas maneras de conducir de ese país: Bologna, nuestro



hotel y las sorprendentemente minúsculas duchas del mismo en donde el cuerpo apolíneo de alguno de los expedicionarios se encontraron con serias dificultades para entrar y, más aún, para salir, son sólo pequeñas anécdotas.

Lo verdaderamente importante es que, en sólo siete días, tocamos el corazón de la Toscana, su olor, su sabor y a sus gentes.

[www.reginLes](http://www.reginLes)  
[www.salumeriaroscioli.com](http://www.salumeriaroscioli.com)



## *Esencia de Sarmiento*

Su gran aroma, capacidad calorífica, fácil manejo y sencillo almacenaje, lo hacen imprescindible en las buenas cocinas.



## *El Perfume de la Cocina*

✿ Tamaño real Pelet Combustible

INFORMACIÓN Y PEDIDOS

91 319 48 05

[imfye@imfye.es](mailto:imfye@imfye.es)