

ITALIA

El Quirinale entre cocina, arte e historia



Enclavado en la cúspide de una de las siete Colinas que caracterizan y embellecen a la geografía de Roma, el Palazzo del Quirinale es la sede de la Presidencia

de Italia, de la que se ocupó en estos días la prensa mundial a raíz de la reelección como jefe de Estado de Sergio Mattarella.

El célebre Palazzo es una suerte de versión italiana de la Casa Blanca y tiene una historia que se pierde en el tiempo: su nombre deriva nada menos que de un Dios (Curino, luego convertido en Quirino), protector de la ciudad según los antiguos habitantes del área. En esa misma colina los romanos dedicaron un importante templo a Rómulo, el fundador de la Ciudad Eterna, y a la Diosa Salus, protectora del bienestar del estado. No es por lo tanto una casualidad que la sede presidencial sea conocida simplemente como "il Colle" (la Colina), término utilizado de hecho como sinónimo de Quirinale, o Palacio Presidencial.

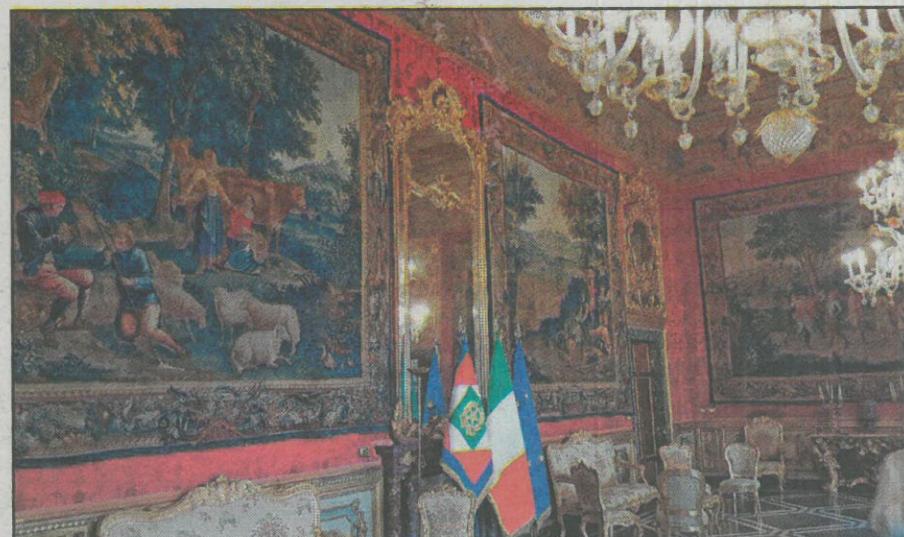
Poder, tradiciones, salones. Dato fundamental: desde esa majestuosa sede institucional han manejado el poder y tomado decisiones claves primero los papas, luego, a partir de 1871, cuatro reyes y sucesivamente once Presidentes de la República. No sólo, es la sede presidencial más antigua del mundo y una de las más grandes, con un patrimonio

ANNA
LANZANI*

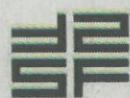


FOTOS: CEDOC PERFIL

Histórico edificio, supo ser sede de Papas y reyes, hoy aloja la presidencia italiana. Fue por la reelección para un segundo mandato como Jefe de Estado de Sergio Mattarella, el político más popular y querido de Italia. Pero Il Colle, como se lo llama, también es referente de la gastronomía italiana.



EDIFICIO. Desde esa majestuosa sede institucional han manejado el poder primero los papas, luego cuatro reyes y después once Presidentes de la República.



DRA. FLORENCIA SARTORI

ESPECIALISTA EN MEDICINA ESTÉTICA

@draflorenciasartori

florenciasartori.com.ar

1131156444

MEDICINA AL SERVICIO
DE LA SALUD

artístico e histórico único. Pero dejemos de lado el pasado y, antes de poner bajo la lupa a las diferentes cocinas y al menú "quirinalesco", observemos de cerca el edificio: tiene una superficie de 110.500 metros cuadrados divididos en 1.200 habitaciones, y cuenta con un bellísimo y extenso jardín.

En los maravillosos salones del siglo XVI el Presidente recibe a jefes de Estado y personalidades de todo el mundo en audiencias privadas o públicas y a menudo también a la mesa. En este caso, como dicta la etiqueta, se habla de "Pranzi di Stato", es a decir "almuerzos", incluso en el caso de invitaciones a las ocho de la noche. Esta anomalía lingüística se consolidó en el siglo XIX cuando la nobleza quiso destacar la diferencia de horario entre sus comidas y las de la gente común.

No todas las reuniones tienen el mismo nivel de formalidad. Por orden de importancia encontramos la Visita de Cor-

En los maravillosos salones del siglo XVI el Presidente recibe en audiencias privadas o públicas

tesía, la Visita Oficial y la Visita de Estado. Imaginemos por un momento acompañar a una delegación extranjera durante una Visita de Estado. Los comunicados de prensa de la "Presidenza della Repubblica" nos permiten tener una idea sobre el programa y al mismo tiempo en la página web Quirinale.it es posible seguir un tour virtual de cada ambiente, para sumergirse así en esta experiencia.

Los invitados de nuestra imaginaria delegación entrarían ante todo en el Cortile d'Onore para recibir honores militares. Luego llega el momento de un aperitivo nada menos que en la acogedora Sala del Brustolon, así llamada en honor al ebanista veneciano que creó sillas y muebles considerados obras de arte del Barroco. En caso de delegaciones más grandes el aperitivo sería en cambio servido en el majestuoso Salo-



PRECISIÓN. Al "poner la mesa" se tiende una cinta para comprobar su perfecta alineación. Platos favoritos de presidentes: "caciucco alla livornese", "anelletti al forno" y "spaghetti al pomodoro".



ne dei Corazzieri, el regimiento que conforma la guardia presidencial. Es aquí donde, tras las presentaciones, se pasa al tradicional intercambio de regalos.

Es el momento de 'ir a la mesa', que en este caso significa pasar nuevamente por salas y pasillos elegantemente amueblados y embellecidos por diferentes obras de arte, hasta llegar al Salone delle Feste. En la época en que el palacio estaba habitado por los reyes Saboya ésta era la sala en la que se celebraban suntuosos bailes y ceremonias oficiales. Aún hoy puede verse el balcón donde solían tocar las orquestas. Este Salón es por otro lado muy conocido por los italianos que siguen la política porque es allí donde tiene lugar la jura de los nuevos gobiernos, acto encabezado precisamente por el Presidente.

Todos los platos de los presidentes. Según destaca la periodista Lorenza Scalisi en su libro *Tutti i Piatti dei Presidenti*, esta preciosa sala, decorada a finales del siglo XIX con un estilo solemne, puede acoger hasta 160 invitados alrededor de una mesa dispuesta en forma de herradura. El Presidente se sienta en el lado más estrecho de la mesa.

Todo es extremadamente preciso. Para cada invitado hay 4 copas y 1 'flute' y en el momento de "poner la mesa" se tiende una cinta para comprobar su perfecta alineación. Acto seguido se comprueba que la distancia entre el centro de cada plato y el siguiente sea de 68,5 centímetros: ni uno más ni uno menos. Cada cubierto, excepto el del Presidente, lleva el nombre del invitado escrito a mano en una tarjeta. Todos los comensales son servidos al mismo tiempo. Un pequeño ejército de camareros en su atuendo más formal levanta "al unísono" 160 bandejas presentando cada uno un plato a un invitado. Esta sincronía, contemporánea al desplegar del perfume y de la vista del plato, es de hecho una verdadera obra de arte. Suele dejar sin palabras.

Cocinas como relojes. Para lograr resultados tan extraordinarios las cocinas del Quirina-

Sigue en pág. 63 ▶

FABRIZIO BOCA, CHEF DEL QUIRINALE

► viene de pág. 63

le funcionan como máquinas perfectas. La principal es la Gran Cocina: con 700 m², se encuentra en el primer subsuelo, es decir tres pisos más abajo que la Sala delle Feste, donde se celebran los banqueting oficiales. A pesar de la presencia de un pequeño montacarga, instalado hace un tiempo en los antiguos muros, la distancia entre la cocina y la mesa de los huéspedes es muy grande: por esta razón se montan cocinas móviles en la magnífica Sala degli Specchi aledaña a la Sala delle Feste.

Llegamos así al Torrino, el punto más alto del palacio, donde se encuentra otra cocina que permite servir almuerzos en la sala del Belvedere Superiore. Es en este encantador comedor, que ofrece una espléndida vista sobre la capital, donde se celebran reuniones más confidenciales con un número limitado de delegados.

En este escenario de «cuento de hadas» uno podría imaginarse un menú extenso y muy elaborado. Todo lo contrario. El servicio dura entre 40 y 45 minutos y el menú consta de tres pasos: un primer plato, uno de carne o pescado, debidamente acompañados, y un postre ligero. Fue la visión de Marianna Scalfaro, hija del Presidente Oscar Luigi Scalfaro (1992-1999), la que introdujo una pequeña revolución para modernizar a la cocina. Fue ella, mucho antes de que lo hiciera Michelle Obama en la Casa Blanca, quien tuvo la idea de contar

A.L.
Al frente de la brigada de cocina del Palazzo del Quirinale está Fabrizio Boca, el chef ejecutivo. Romano, poco más de 50 años, lleva casi tres décadas trabajando en el Palacio. Se incorporó como «comis», asistente de cocina, con sólo 23 años. Ganador de numerosos premios internacionales, en su perfil de LinkedIn dice, sencillamente, chef ejecutivo del Quirinal Palace: simple y preciso, como su cocina.

—¿Conoce Argentina y su cocina?

—Espero visitar cuanto antes la Argentina, país en el que no estuve nunca. Mis bisabuelos del lado de mi padre emigraron a Buenos Aires antes de la guerra. En Argentina se encuentra todavía parte de mi familia. ¿Qué es lo que aprecio de la cocina tradicional argentina? Muchas cosas: por ejemplo, cada tanto me gusta comer empanadas.

das y aunque pueda parecer increíble veces tomo mate.

—Su cocina es una suma de excelencias. Desde el uso de productos locales hasta las estrategias de cero residuos. ¿De qué está especialmente orgulloso?

—Las llamadas «excelencias» de Italia de las que me gusta hablar a menudo son las de los pequeños productores y agricultores que tienen firmes algunos principios fundamentales, entre los cuales la sustentabilidad y el respeto del ciclo natural. Italia cuenta con una enorme variedad de producciones gracias a la multiplicidad de microclimas a lo largo de la península, a la historia del país y a las numerosas influencias traídas por los diferentes pueblos que transitaron en nuestro territorio.

La recuperación de recetas y platos de la tradición regional propuesta con una nueva mirada nos permite mantener una dirección que consideramos fundamental: contar la historia de Italia a quienes llegan desde otras naciones. El respeto de los ingredientes y la sabiduría en la manera de utilizarlos, forman parte de nuestra cultura, son como una tarjeta de visita. Para nosotros la hospitalidad comienza precisamente a partir de la mesa. Nuestro objetivo es poder contar nuestro País utilizando la cocina como medio. En estos últimos años nos hemos dedicados a ampliar el uso de ingredientes frescos autoproducidos, por ejemplo las hortalizas provenientes de la huerta de la finca presidencial en Caselporziano, a unos

30 kilómetros de Roma, una forma de demostrar el respeto por las diferentes estaciones.

—¿Cómo cree que evolucionará la cocina italiana?

—Desde el momento en el que comencé mi carrera, la cocina italiana ha evolucionado mucho. Hubo sobre todo mejorías gracias a la búsqueda de un mayor respeto de la tradición. Al mismo tiempo las nuevas tecnologías han impulsado cambios positivos. Veo de cara al futuro una tensión hacia una mejoría constante de la cocina italiana y creo que, en este mismo camino, seguirá siendo un modelo para la cocina mundial. En todas las experiencias que he tenido en el exterior he notado que la cocina italiana es muy apreciada, incluso en las comidas diarias de la cocina familiar. No hay nadie que no sepa preparar un plato de fideos... ¡lojalá sean también bien hechos! Lograr perfección en la simplicidad, es clave: saber enfrentarse con profesionalidad a un plato de «spaghetti al pomodoro» es todo lo que pido a nuestros paisanos. Comenzamos de ahí para ir conociendo paso a paso todos los ingredientes y sus potencialidades.

—¿Cuáles son las últimas novedades?

—Con la presidencia de Sergio Mattarella hemos introducido numerosas innovaciones en las cocinas del Quirinale. Es imposible recordarlas todas, me limito a subrayar la que considero como la más linda: la apertura de nuestras pasantías a jóvenes con síndrome de down, una suerte de «aire fresco» que nos empuja a mejorar día tras día. La cocina del Quirinale es la cocina de los italianos. ¿Quién mejor que los jóvenes protagonistas del futuro puede impulsar una tradición tan importante ayudándonos con su entusiasmo y creatividad? ■



FOTOS CEDOC PERFIL



REGISTRO. Dos libros que dejan constancia de la gastronomía del Quirinale.



con huertas orgánicas propias para proveer a los chef de la sede, donde hizo al mismo tiempo instalar las mejores tecnologías disponibles.

Sencillez y perfección podrían ser las palabras clave de la cocina del Quirinale. El objetivo es ofrecer a los huéspedes lo mejor de la calidad culinaria por la que Italia es reconocida en todo el mundo. Además de los ingredientes frescos y de temporada, nunca faltan excelencias como

por la carne del Piamonte, el aceite de oliva del Lazio o las legumbres de Umbria. A pesar de que el resultado puede parecer fácil de lograr, en las cocinas de la Presidencia cada almuerzo es un verdadero proyecto. Todo está estudiado, los tiempos, los presupuestos, sin olvidar un atento análisis del gusto de los comensales, tareas que a veces se extienden por meses y en las que en algunas ocasiones participan las embajadas de

los países de origen de cada invitado.

Una mesa digna de reyes. Llegar a la propuesta de poder contar con un menú que en tan solo tres pasos logre a la perfección no fue nada fácil. Podemos decir, por el contrario, que fue un trabajo... de siglos.

Cuentan los historiadores

Sigue en pág. 66 ►

ELENICE
ESTÉTICA AVANZADA

LA BELLEZA
DESDE UN LUGAR
MÁS AUTÉNTICO

ELENICE ESTÉTICA AVANZADA

3764839494

@eleniceok

www.elenice.com.ar

► viene de pág. 64

que el 31 de enero de 1871, cuando el rey Víctor Manuel II llegó a Roma en tren desde Florencia a las 4 de la mañana, bajo un chaparrón épico, el destino del Quirinal y de sus cocinas no era tan cierto. Al primer Rey de Italia y su familia le tocó la tarea de ganarse el corazón de los nobles italianos y de las monarquías europeas. Un trabajo de años llevado a cabo a varios niveles: incluso con suntuosos banquetes en el Quirinal.

En esa época recibir no era poca cosa y los Saboya tenían que hacerlo mejor que nadie para consolidarse como una de las grandes familias reinantes del mundo. Eran los años en los que se estaba abandonando el servicio "a la francesa", con grandes bandejas ofrecidas todas al mismo tiempo, y se estaba popularizando el servicio "a la rusa", lo que hoy definiríamos "de pasos", más oportuno para

dras y trufas, o los medallones de bogavante. Incluso los postres llevaban a menudo el nombre de la reina. Fue precisamente en estos años cuando nació la famosa torta Margherita, que hoy día sigue siendo un clásico italiano.

Entre un plato y otro no faltaban los "interludios" como el "punch à la romaine": un sorbete helado con infusiones de cítricos, té verde y azúcar, ensamblado después con una mezcla de merengue caliente a la que la adición de ron, coñac o marrasquino daba el toque final. Sin duda alguna, un postre potente.

al "Colle". Durante su mandato, y en línea con su carácter sobrio, y los tiempos difíciles que vivía el país, los banquetes oficiales pasaron de 20 a seis platos y a no más de 3 vinos estrictamente italianos. El banquete solía terminar con cestas de fruta. En algunas ocasiones el Presidente podía incluso compartir un fruto con sus invitados, como relata el periodista y escritor Indro Montanelli. Al final de la comida, en lugar del tradicional Champagne se servían vinos dulces, Passito o Moscato. Tanto el contenido como la estética del menú reflejaban la austerioridad de la época.

En los años siguientes la

decoración de los platos. En la segunda mitad de los años '60, la economía volaba y la presidencia estuvo en las manos del piemontés Giuseppe Saragat (1964-71), que solía agasajar a sus invitados con platos "importantes", como agnolotti alla piemontese, una pasta rellena de varias carnes, y condimentada con salsa de carne reducida. Fueron Giovanni Leone (1971-78) y su mujer Doña Vittoria, ambos napolitanos, quienes pusieron a todo el mundo a dieta para agilizar las visitas... y la digestión: en línea con las nuevas tendencias del alimentación, se volvió así a banquetes más rápidos y livianos, tendencia

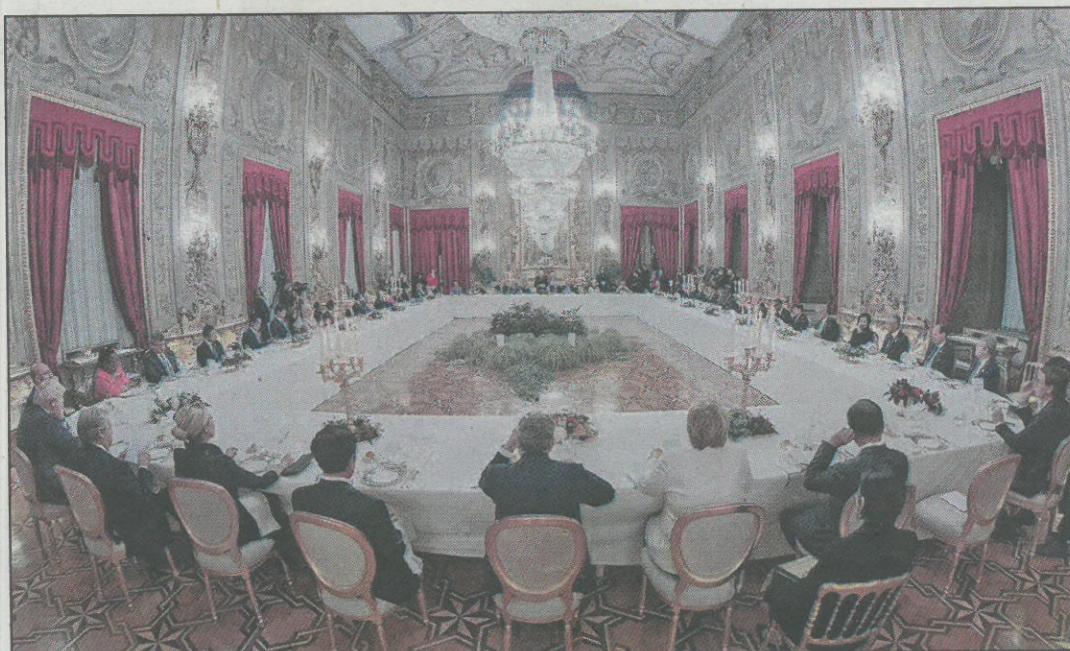
de parecer un plato sencillo, si es creado a la perfección es un auténtico poema.

¿Qué come un Presidente?

Como en todas las casas, la vida en el Palacio también tiene sus rutinas cotidianas. Fuera de cámaras, el chef Ejecutivo y su equipo tienen a su cargo el plan nutritivo del hombre más importante del país y de su familia. A menudo, entre sus aliados figuran no sólo los médicos sino también las esposas de los mismos Presidentes. Inolvidable sigue siendo por ejemplo la señora Franca Ciampi, esposa de Carlo Azeglio Ciampi (1999-2006), mujer formidable, además de habilidosa cocinera, quien enseñó a un entero equipo de chefs ultra premiados su secretos para amasar pasta fresca y la receta del "caciucco alla livornese", el popular plato de mariscos de la Toscana preferido por su marido.

No todos los Presidentes son igualmente disciplinados a la hora de seguir las reglas de un plan alimenticio contro-

El presidente Sergio Mattarella sigue estrictamente los dictámenes de la dieta mediterránea



SALONE DELLE FESTE. Puede acoger hasta 160 invitados alrededor de una mesa dispuesta en forma de herradura. El Presidente se sienta en el lado más estrecho de la mesa.

garantizar que cada plato llegara a la mesa con la temperatura ideal pero también mucho menos flexible en cuanto a libertad de elegir qué comer. Fue precisamente en esta época que se empezó a difundir el hábito de informar el "programa" de los almuerzos en esquemas que hoy conocemos como menú para que los invitados pudieran orientarse en los pasos, alrededor de veinte como mínimo.

Por si fuera poco, el rey Víctor Manuel II tenía gustos culinarios extremadamente espartanos y rechazaba los complicados protocolos de los banquetes. Prefería en cambio las cenas del Círculo de Oficiales, donde se comía por polenta y queso, salames, liebre y jabalí.

Fue la nuera del rey, y futura reina, Margherita, quien transformó los convites en el Quirinal en verdaderas obras de arte de los que se hablaba en toda Europa. En su honor, los chefs, que manejaban hasta 500 recetas diferentes por año, crearon elaboradas presentaciones de los platos dispuestas en forma de pétalos de una flor, como la pollanca (una especie volátil) rellena con alon-

Setenta años de banquetes. En el volumen "I menu del Quirinal" editado por la Academia Italiana de Cocina se recogen y analizan 250 menús históricos del Palacio. "Una fuente directa de valor incalculable para quienes se dedican a la historia de la alimentación", como explican desde la Academia.

Tras el fin de la segunda guerra mundial, el presidente Luigi Einaudi (1948-55), propietario de fincas en su Piemonte natal, fue el primer jefe de Estado en volver a vivir

creciente prosperidad del país que iba ganando espacios a nivel mundial quedó reflejada también en el estilo de los banquetes, que volvieron a ser abundantes y más refinados. Las sopas de cangrejo y de langosta fueron las estrellas de los convites bajo la presidencia del toscano Giovanni Gronchi (1955-62). Fue durante la breve presidencia de Antonio Segni (1962-64) que los cartones donde se escribió el menú se transformaron en verdaderas obras de arte, haciendo juego con la

que fue consolidada en la época del Presidente Ciampi y persiste incluso hoy día.

Giorgio Napolitano es recordado como uno de los presidentes más sensibles a la tarea de promover la gastronomía como "embajadora" de la excelencia italiana en el mundo. Durante su mandato (2006-2015), los menús del Quirinal se enriquecieron con nuevos platos, siempre bajo el signo de la tradición y la innovación. ¿La comida estrella? los espaguetis con salsa de tomate que, a pesar

lado, y a lo largo de los años no faltaron sabrosas indiscreciones. Sandro Pertini (1978-1985), por ejemplo, conocido por ser un hombre extraordinariamente firme a la hora de luchar contra el nazi-fascismo, no sabía resistirse a los baba al rhum, un "fuera de programa" estrictamente prohibido por sus médicos.

Dieta mediterránea para el presidente Mattarella. Según parece, el Presidente Mattarella sigue estrictamente los dictámenes de la dieta mediterránea y es un gran apasionado de las sopas de legumbres. Su preferida es la "sopa con roveja", una antigua variedad de guisante silvestre. De vez en cuando, el Presidente no desdena los "anelletti al forno", plato emblemático de su Palermo natal.

La de la cocina presidencial es, en otras palabras, la historia de un país unido pero también de las maravillosas y exquisitas diferencias que existen a lo largo y lo ancho de la bella península Italiana.

*Experta italiana en agroindustria e historia de la cocina. <https://storaincucina.food.blog/>