Arqueología culinaria italiana

Posted on 1 de noviembre de 2010 by Pilar Bueno

Afirma Piero Camporesi en su conocida introducción al clásico de los clásicos entre los tratados de cocina italiana, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* de Pellegrino Artusi, que «no es necesario recordar que la cocina es un arte combinatorio, de interpolaciones más que de invención, cuyos procedimientos se inscriben bajo el signo de la variación más que del de la creación pura; y que la historia de la cocina es fundamentalmente la historia de la morfología de los platos, de los cuales se distinguirán los elementos variables de los constantes»Piero Camporesi fue un conocido filólogo y antropólogo italiano fallecido en 1997 que escribió abundantemente sobre la cocina en general y la italiana en particular. El prestigioso diario *La Repubblica* lo calificó como «crítico anticorriente» en un artículo publicado en marzo de 2008. En 1970 apareció en la editorial Einaudi la edición crítica del libro de Artusi minuciosamente llevada a cabo por Camporesi y que fue reimpresa en 2001..

Escritas estas líneas en torno a los años setenta del pasado siglo, nadie puede sorprenderse de que la cocina italiana contemporánea no destaque por sus afanes innovadores. Aun cuando no sea un indicio irrefutable, el hecho de que entre los diez mejores restaurantes del mundo, según los propios cocineros, tan sólo figure actualmente un restaurante transalpino frente a cuatro españoles, avala esa sospecha, que se confirma leyendo las revistas especializadas, estudiando las recetas consideradas por los restauradores italianos como innovadoras o, lo cual es más revelador, comiendo en los buenos restaurantes italianos. Con estos antecedentes, el libro que ahora se reseña –y que cuenta con un prólogo de Umberto Eco, cuyas obras Kostioukovitch ha traducido al ruso– tiene un título que induce a confusión, pues al leerlo uno observa que, de acuerdo con la orientación de la autora, la única cocina de la cual los italianos hablan hoy es, sobre todo, la arraigada en el pasado. Si el lector tiene dudas respecto a la respuesta debería leer otro libro.

De acuerdo con la introdución, la obra persigue un triple propósito: *a)* recoger la historia de las comidas y alimentos simbólicos de las distintas regiones de Italia; *b)* comprender la forma en que aquéllos se asocian en el imaginario colectivo de cada una de esas regiones italianas, y *c)* tratar en cada uno de los capítulos del libro, dedicados a cada región, otras cuestiones no culinarias, como la historia, la sociología, la democracia y el totalitarismo, así como las relaciones con otras culturas y países. Desde luego, nada se dice respecto a la evolución de la cocina italiana en los últimos tiempos y su estado actual.

Por qué a los italianos les gusta hablar de comida está organizado en capítulos dedicados a las veinte regiones italianas –la autora agrupa en uno las de los Abruzos y la de Molise–, de norte a sur, y en ellos describe detalladamente las comidas, alimentos y bebidas típicos de las mismas. Entre capítulo y capítulo se incluyen, nos dice Elena Kostioukovitch, unos intermezzi dedicados a ilustrarnos sobre cuestiones relacionadas con la comida, como las antes mencionadas, y entre las cuales «la historia de Italia en sus múltiples relaciones con la de otras países» retiene nuestra atención, especialmente por sus múltiples referencias a la influencia de catalanes, aragoneses y castellanos en bastantes de las cocinas regionales italianas. Así, nos informamos de la influencia de las rutas de peregrinaje sobre ciertas cocinas regionales italianas; de la relación entre el carácter ahorrador de los lombardos y la sobriedad de algunos de sus platos; de que en más de una ciudad de Apulia existe la costumbre de no comer el día de Nochebuena; de que Rossini inventó el plato conocido como «el faisán en pirámide de sal» después de estrenar en Bolonia su Moisés en Egipto y en el cual el ave aparece envuelta, como una momia, en vendas restregadas de ajo y cubierta por una pirámide de sal; el poco éxito que, salvo en ciertos ámbitos sociales, tiene en Italia la cocina sofisticada; los esfuerzos de Marinetti durante el fascismo por implantar una dieta vanguardista y erradicar la pasta porque volvía al hombre pesado, torpe, escéptico, cansino y pesimista. En sus páginas finales, el libro contiene tres apéndices muy útiles para curiosos y amantes de la cocina italiana: «Maneras de guisar carne, pescado, huevos y verduras», «Salsas y jugos para las pastas» y «Combinaciones de formatos y salsas». Son reseñables dos méritos de la obra: las eruditas «Notas» de cada capítulo y la prodigiosa bibliografía: ¡nada menos que veintitrés páginas repletas de todo tipo de autores y libros y en las cuales el traductor se ha esmerado para facilitar también las versiones en español en caso de que existan! A ellos se añade algo que siempre es de agradecer, acaso porque no abunda: una correctísima traducción a nuestro idioma.

Al cerrar el libro, el lector probablemente no se sienta seguro de si lo que acaba de leer es un documentado ensayo que oscila entre lo etnográfico y lo arqueológico sobre la cocina italiana a lo largo de algo más de dos milenios (se nos ofrecen recetas etruscas, por ejemplo, en la página 213Estofado de faisán con tomates y setas asados y –esta es la gran aportación relativamente moderna– cubierto de huevo batido con parmesano, que se ofrece sobre rebanadas de pan.), fruto sin duda de una ingente labor que ha debido de traducirse en miles de fichas. En tal caso, el resultado agradará a muchos, pero no pocos se sentirán fatigados por tantas recetas, tantas listas de productos, tanta cita histórica y tanto costumbrismo. Otros acaso echen en falta un relato de mayor concisión y con mayor calidad literaria, capaz de ofrecer una visión más elaborada y capaz de transformar todo el material recopilado en un relato expresivo del recorrido de la cocina italiana a lo largo de su historia; por citar un ejemplo de la literatura culinaria española, algo parecido a la *Guía del buen comer español.*

Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones, publicado por Dionisio Pérez, «Post-Thebussem», en 1929. Un último grupo de lectores –y estoy segura que también de gastrónomos italianos– se sentirán defraudados por la ausencia de toda referencia a la cocina contemporánea. ¿Es que nadie habla de ella en Italia? Pues no, está de plena actualidad, aun cuando sólo sea porque el Gobierno de Silvio Berlusconi y, más concretamente, su Ministerio de Sanidad publicó en febrero de 2010 una orden ministerial que, evocando que los platos italianos «nacen de la tradición y de la calidad de las materias primas utilizadas», ha prohibido la utilización de una serie de aditivos y elementos químicos en la cocina y obliga a los restaurantes a notificar en sus menús, para conocimiento del cliente, los aditivos o los productos utilizados en los platos y que puedan ocasionar alergias. Desconozco cuántos restaurantes italianos que practican la calificada como «alta cocina» omiten preguntar a sus clientes por sus posibles incompatibilidades respecto a los productos y técnicas empleados –en España prácticamente ninguno–, pero lo que sí es cierto es que varios chefs italianos han criticado la citada orden ministerial firmada por la ministra de Sanidad, Francesca Martini, ante las cámaras del programa televisivo *Striscia la notizia* –habitualmente satírico, pero que en esta cuestión, y quizá por atacar a los cocineros innovadores, adoptó una postura de defensa de la más rancia tradición culinaria–, tachándola de oscurantista y creadora de falsa alarma entre los ciudadanos.

Estas consideraciones me llevan a una reflexión final. A lo largo de su dilatada historia, cada avance de la cocina se ha caracterizado por distanciarse de sus elaboraciones más primitivas y simples y, respetando siempre el gusto original de los alimentos, y enriqueciéndolos con los lenguajes técnicos disponibles en cada momento y la experiencia y capacidad innovadora de cada cocinero, progresar en pos de sensaciones nuevas y más refinadas. Me temo, sin embargo, que por diversos caminos la cocina del futuro más inmediato esté retrocediendo y se prepare a un retorno hacia estadios más toscos disfrazándolo de «respeto a la tradición».

Autor: Elena Kostioukovitch

Edicion: Tusquets, Barcelona

Paginas: 492 pp. 24 €

Titulo: POR QUÉ A LOS ITALIANOS LES GUSTA HABLAR DE COMIDA. UN ITINERARIO A TRAVÉS DE LA HISTORIA, LA CULTURA Y LAS COSTUMBRES