

COCINA TOSCANA LA ESENCIA DE LO TRADICIONAL

PAOLO DEL CORTO, STEFANO PIERINI Y SAMUEL ARBACE EMPLEAN INGREDIENTES SENCILLOS PARA ELABORAR PLATOS TRADICIONALES DE ORIGEN CAMPESINO.

TEXTO CARMEN OTTO • FOTOGRAFÍAS LUANA FISCHER

Gracias a la celebración de las Jornadas Gastronómicas sobre la Toscana, organizadas por El Corte Inglés, Paolo del Corto, Stefano Pierini y Samuel Arbace, los tres cocineros invitados para la ocasión, han trasladado hasta España los sabores de esta región italiana, turística por excelencia, y cuya gastronomía no es tan conocida en el exterior de Italia como cabría pensar. Tras este encuentro, los platos preparados por estos tres chefs se van ofrecer en las cartas de los Restaurantes de El Corte Inglés hasta el día 14 de junio.

¿Cómo es la cocina toscana? Cada uno de los chefs señala un aspecto gastronómico de la región. “Nuestros guisos van desde el mar hasta la montaña, con platos elab-

borados a base de farro —tipo de cereal parecido al arroz, que mantiene la cáscara—, pasando por menestras, *cacciuccos* (calderetas de pescado típicas de la Liguria) y recetas cuya base son las setas”, explica Paolo del Corto. Stefano Pierini hace hincapié en su lado tradicional, “de origen campesino, en la que se utilizan ingredientes de la tierra, y de elaboración muy básica, como es la *panzanella* (ensalada) o la *pappa al pomodoro*. Es una cocina rica y

pobre a la vez. Además, nuestra región goza de materias primas tan deliciosas como la *chianina* (una raza de ternera típicamente italiana), las trufas, los *picci* (un tipo de pasta hecha a mano, parecida al espaguetti) o la carne de cerdo de la raza cinta sienesa. Y todo ello regado por unos excelentes caldos”. Por su parte, Samuel Arbace incide en ese aspecto de cocina “pobre, y al mismo tiempo muy esencial, porque se caracteriza por ingredientes de

Nuestra cocina es de tradición campesina, con pocos ingredientes que se utilizan en muchos platos distintos



De izquierda a derecha, Stefano Pierini, Samuel Arbace y Paolo del Corto

sabor fuerte. Siempre ha sido punto de referencia porque sus platos son la esencia de la cocina italiana. Y, dentro de la Toscana, se puede hacer una distinción por zonas. Por ejemplo, en los alrededores de la ciudad de Lucca, de donde procedo, los platos típicos son las menestras a lo pobre y las legumbres, dependiendo de las estaciones. También empleamos mucho el pan como elemento básico y el aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, apenas

utilizamos la sal porque nuestros ingredientes ya tienen un sabor muy fuerte y muy marcado”.

La procedencia de cada uno de los cocineros marca su personal forma de entender e interpretar la cocina. Así, Stefano Pierini se decanta por “los ingredientes típicos, fáciles de encontrar en nuestra tierra, pero que apenas si se conocen en otros lugares, como la col negra. También me gusta el toque que proporcionan

las especias como el romero, la salvia, el laurel, el enebro, el *dragoncello* (estragón) o el calamento (ajedrea)”. Además de las especias, Samuel Arbace se muestra defensor del “aceite de oliva virgen extra, que utilizamos en prácticamente todos los platos. Y no debemos olvidar los fiambres y embutidos típicos de la Toscana, como la cinta sienesa, la panceta o la manteca de cerdo que empleamos para proporcionar grasa a nuestros platos”. A

COCINA TOSCANA



Paolo del Corto le gusta el sabor marcado y picante que proporciona “la guindilla, uno de esos ingredientes imprescindibles que utilizamos en casi todas nuestras elaboraciones. También hay que citar al tomate y la patata. Personalmente, me gusta trabajar con carnes de caza como el faisán, el jabalí o el ciervo”.

APEGADOS A LA TRADICIÓN

Aunque pudiera parecer que la gastronomía toscana era deudora de las formas de cocinar de los antiguos pobladores de la región, etruscos y romanos, Samuel Ar-

Filetin triglia arancio (Filetes de salmonete a la naranja), la aportación de Samuel Arbace.



C O C I N A T O S C A N A



Stefano Pierini durante la elaboración del boconcin cinghiale umido (jabalí en salsa).

bace niega cualquier influencia: “Nuestra cocina es de tradición campesina, con muy pocos ingredientes que sirven para muchos platos distintos, como el pan duro, que en una época de mayor pobreza era un recurso importantísimo, y basada en los productos estacionales, como las legumbres o los cereales”. Paolo del Corto es de la misma opinión. Para él, la cocina toscana sólo está marcada por el mar y la montaña: “Italia se caracteriza por un cierto localismo. En general, no aceptamos las influencias de otras regiones, pero sí mantenemos las tradiciones de nuestros antepasados, intentando mejorarlas y generando esa cocina pobre



C O C I N A T O S C A N A



Chiacchiere carnevale (lazos de azúcar), uno de los platos preparados por Paolo del Corto.



de la que hemos hablado anteriormente”. Stefano Pierini no es tan tajante y reconoce el pasado gastronómico de la región: “En Siena, territorio etrusco por excelencia, sí se observa cierta influencia de esta cocina ancestral. Debemos tener en cuenta que carecían de ingredientes que hoy son básicos, como la berenjena y el pimiento. A los etruscos les gustaban los sabores agridulces y empleaban determinados ingredientes, como la canela. A veces, en eventos gastronómicos, reproducimos esos platos, que son muy bonitos, pero que ya no son del agrado de nuestros paisanos”.

C O C I N A T O S C A N A

Nuestros guisos van del mar a la montaña. Son pobres y ricos, elaborados con excelentes materias primas

La globalización también ha llegado a los fogones y, gracias a que apenas hay barreras para los productos de mercado, parece que cualquier plato puede adquirir el sabor de una región determinada. Paolo del Corto y Stefano Pierini se confiesan rendidos admiradores de la paella, “que recuerda, de alguna forma, al *risotto al nero di seppia* (arroz negro con tinta de sepia)”, específica del Corto, quien en este plato “aprecia un paralelismo entre la cocina española y la toscana. Lo mismo que con el gazpacho, que aquí se sirve frío, y la *pappa al pomodoro*, que llevamos caliente a la mesa”.

Lo que muchos desconocen es que entre España y la Toscana existe una conexión gastronómica en la “tradición de las tapas. Antes se servían más y, ahora, en Italia, se han perdido”, destaca Samuel Arbace, un hombre que disfruta “el jamón, de sabor más marcado que el *prosciutto*, y las tortillas, que en España se elaboran con multitud de ingredientes”.

Jornadas gastronómicas de la Toscana en los Restaurantes de El Corte Inglés. Hasta el 14 de junio de 2008.



Arriba, ingredientes para la elaboración de *boconcini cinghiale umido*