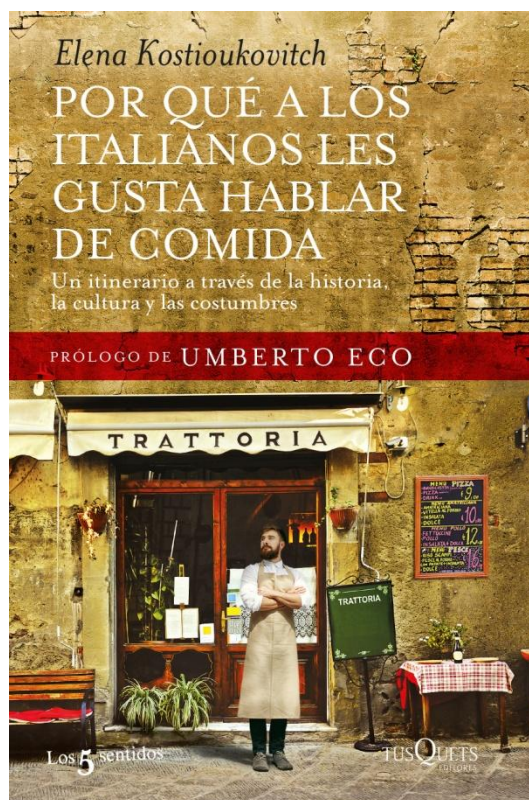


ELENA KOSTIOUKOVITCH



**I Semana de la Cocina Italiana en el Mundo
Argentina - Noviembre 2016**

TUSQUETS
EDITORES

MANUSCRITO

¿Por qué nos gusta hablar de comida?

Pablo Gianera

-LA NACION-

Aunque tenía todavía muy lejos la muerte, en los primeros días de 1992, Umberto Eco le dio un verdadero susto al mundo. Era fin de año y el autor de *El nombre de la rosa* empezó a sentir dolores fuertes y punzantes en medio del pecho, ese dolor aparentemente tan típico que anticipa un episodio cardíaco. A las cuatro de la mañana, una ambulancia lo llevaba ya al hospital. Pero la presunta cardiopatía se reveló casi enseguida como una brutal indigestión derivada de una comida en un restaurante cercano al enorme convento reciclado,

en Monte Cerignone, donde Eco vivía, y que, no sin un poco de ironía, el filósofo podría haber definido como "su lugar del corazón".

Eco sabía en qué consistía comer, y en esto coincidía —sin querer o a propósito— con otro filósofo, Walter Benjamin, para quien sólo come de verdad aquel que se siente saciado por completo; sí, al borde de la indigestión.

"El gourmet, el sibarita, el amante de la buena mesa, es aquel que recorre cientos de kilómetros para ir a cierto restaurante en el que cocinan el mejor *canard à l'orange* del mundo. Yo no soy de esos porque, entre bajar

a la pizzería de la esquina y hacer, no digo doscientos kilómetros, sino una simple carrera en taxi para descubrir un nuevo restaurante, me quedo con la pizzería." Quien habla es ahora otra vez Eco, y lo hace en el prólogo a *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida* (Tusquets), el estudio de la rusa Elena Kostioukovitch. ¿Una rusa que escribe una guía de comida italiana? Puede parecer un poco extravagante, pero lo es menos cuando uno se entera de que Kostioukovitch es la gran traductora al ruso de la literatura italiana de la segunda mitad del siglo XX: Quasimodo, Pasolini y, por supuesto, el propio Eco.

Del mismo modo en que consiguió traducir cada una de las muchas temperaturas de la lengua italiana, cada matiz dialectal (y hay en Italia casi tantos dialectos como pueblos), la autora logró también volcar en palabras un viaje de Norte a Sur en el que la comida va uniendo cada punto del recorrido.

El ensayo está un poco en la línea de *Delizia!*, de John Dickie, pero resulta infinitamente más entretenido. Es cierto que hay recetas, pero no es un

recetario: la receta es aquí la evidencia de la historia.

Entonces, ¿cuánto y de qué modo le interesa a Eco la comida? Digamos que en la misma medida en que a Kostioukovitch. Eco tuvo sus propias aventuras. Llevó una vez a un amigo francés a participar en Nizza Monferrato de un almuerzo de *bagna cauda* que duraba cinco horas; en otra ocasión, peregrinó él mismo a la periferia de Bruselas para catar la cerveza belga *guese*, que sólo se puede tomar allí porque no resiste el transporte.

En la *bagna cauda*, plato por excelencia de origen pobre, Eco recupera la magia de la infancia

Cedámosle una vez más la palabra: "En todos estos casos iba en busca de comida no por razones de paladar, sino de cultura; quiero decir, no (o no solamente) por sentir un sabor en la boca, sino por tener una iluminación,

o el asomo de un recuerdo, o por entender y hacer entender una tradición, una cultura". En la *bagna cauda*, plato por excelencia de origen pobre, que contrastaba con las trufas y el solomillo de la cocina piemontesa, Eco recupera la magia de la infancia.

El libro de Kostioukovitch, que circuló hace años en España, tiene ahora su primera edición argentina, y es probable que la Argentina sea justamente el segundo lugar en el mundo (dejando de lado a Italia misma, claro) donde este libro debería acumular la mayor cantidad de lectores.

Cada uno de ellos tendrá sus propios recuerdos, como el de la abuela argentina de padres gallegos (habrá muchas) que, sin embargo, en una mesa de madera enharinada cortaba a cuchillo las tiras de la pasta para un pesto genovés. Si a los italianos les gusta tanto hablar de comida, acaso sea por lo mismo por lo que a nosotros, en el otro hemisferio, nos pasa algo similar: porque, como los italianos, creemos que en la comida reside la cifra de una identidad que pierde sus contornos y tiende a volverse cada vez más volátil. ■

Diario La Nación 03.11.16 (Edición digital)

www.lanacion.com.ar/1952822-por-que-nos-gusta-hablar-de-comida

Aunque tenía todavía muy lejos la muerte, en los primeros días de 1992, Umberto Eco le dio un verdadero susto al mundo. Era fin de año y el autor de *El nombre de la rosa* empezó a sentir dolores fuertes y punzantes en medio del pecho, ese dolor aparentemente tan típico que anticipa un episodio cardíaco. A las cuatro de la mañana, una ambulancia lo llevaba ya al hospital. Pero la presunta cardiopatía se reveló casi enseguida como una brutal indigestión derivada de una comida en un restaurante cercano al enorme convento reciclado, en Monte Cerignone, donde Eco vivía, y que, no sin un poco de ironía, el filósofo podría haber definido como "su lugar del corazón".

Eco sabía en qué consistía comer, y en esto coincidía -sin querer o a propósito- con otro filósofo, Walter Benjamin, para quien sólo come de verdad aquel que se siente saciado por completo; sí, al borde de la indigestión.

"El gourmet, el sibarita, el amante de la buena mesa, es aquel que recorre cientos de kilómetros para ir a cierto restaurante en el que cocinan el mejor *canard à l'orange* del mundo. Y yo no soy de esos porque, entre bajar a la pizzería de la esquina y hacer, no digo doscientos kilómetros, sino una simple carrera en taxi para descubrir un nuevo restaurante, me quedo con la pizzería." Quien habla es ahora otra vez Eco, y lo hace en el prólogo a *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida* (Tusquets), el estudio de la rusa Elena Kostioukovitch. ¿Una rusa que escribe una guía de comida italiana? Puede parecer un poco extravagante, pero lo es menos cuando uno se entera de que Kostioukovitch es la gran traductora al ruso de la literatura italiana de la segunda mitad del siglo XX: Quasimodo, Pasolini y, por supuesto, el propio Eco.

Del mismo modo en que consiguió traducir cada una de las muchas temperaturas de la lengua italiana, cada matiz dialectal (y hay en Italia casi tantos dialectos como pueblos), la autora logró también volcar en palabras un viaje de Norte a Sur en el que la comida va uniendo cada punto del recorrido.

El ensayo está un poco en la línea de *Delizia!*, de John Dickie, pero resulta infinitamente más entretenido. Es cierto que hay recetas, pero no es un recetario: la receta es aquí la evidencia de la historia.

Entonces, ¿cuánto y de qué modo le interesa a Eco la comida? Digamos que en la misma medida en que a Kostioukovitch. Eco tuvo sus propias aventuras. Llevó una vez a un amigo francés a participar en Nizza Monferato de un almuerzo de *bagna cauda* que duraba cinco horas; en otra ocasión, peregrinó él mismo a la periferia de Bruselas para catar la cerveza belga *guese*, que sólo se puede tomar allí porque no resiste el transporte.

Cedámosle una vez más la palabra: "En todos estos casos iba en busca de comida no por razones de paladar, sino de cultura; quiero decir, no (o no solamente) por sentir un sabor en la boca, sino por tener una iluminación, o el asomo de un recuerdo, o por entender y hacer entender una tradición, una cultura". En la *bagna cauda*, plato por excelencia de origen pobre, que contrastaba con las trufas y el solomillo de la cocina piamontesa, Eco recupera la magia de la infancia.

El libro de Kostioukovitch, que circuló hace años en España, tiene ahora su primera edición argentina, y es probable que la Argentina sea justamente el segundo lugar en el mundo (dejando de lado a Italia misma, claro) donde este libro debería acumular la mayor cantidad de lectores.

Cada uno de ellos tendrá sus propios recuerdos, como el de la abuela argentina de padres gallegos (habrá muchas) que, sin embargo, en una mesa de madera enharinada cortaba a cuchillo las tiras de la pasta para un pesto genovés. Si a los italianos les gusta tanto hablar de comida, acaso sea por lo mismo por lo que a nosotros, en el otro hemisferio, nos pasa algo similar: porque, como los italianos, creemos que en la comida resiste la cifra de una identidad que pierde sus contornos y tiende a volverse cada vez más volátil.

Diario digital Infobae 19.11.16

<http://www.infobae.com/cultura/2016/11/19/por-que-a-los-italianos-les-gusta-hablar-de-comida/>

CULTURA

Por qué a los italianos les gusta hablar de comida

Un nuevo libro analiza por qué para los italianos la gastronomía es una pasión que excede la mesa y es parte integral de sus vidas. Infobae publica un extracto

19 de noviembre de 2016



Vivo en Italia desde hace veinte años, pero recuerdo con suma claridad mis primeros meses en el país, tras mi llegada a Milán. Entendía y hablaba ya el italiano sin dificultad, pero cada dos por tres mi autoestima sufría un durísimo golpe. A lo mejor estaba cenando con unos amigos y hablábamos de la película que acabábamos de ver, o de alguna noticia de prensa, cuando de pronto dejaba de seguir la conversación. ¿Qué se me había escapado? Era que de pronto, sin previo aviso, los demás se habían puesto a hablar apasionadamente de cómo cocinar hongos o de cierto estupendo aceite de oliva extra virgen que producía algún conocido. Era de lo más frustrante...

Comentándolo con otros extranjeros supe que también a ellos les chocaba eso, lo mucho que en Italia se habla de comida, mucho más que en otras partes del mundo. A diferencia de un intelectual inglés o ruso, que piensa que conversar en exceso sobre comida amenaza con rebajar el nivel de la conversación y púdicamente evita el tema, el italiano se recrea en él con visible fruición y se alarga en explicaciones.

¿Por qué? La expresión italiana "Parla come mangi", un consejo que significa "habla como comes", es decir, con espontaneidad y sencillez, nunca ha sido tan oportuna como en este caso. ¿Qué evocan en su memoria o su imaginación los comensales cuando relatan comidas pasadas o programan un menú y debaten sobre la calidad de los ingredientes?

Yo me he sentido muchas veces desconcertada ante esta pasión, tan profunda y difundida, que se extiende a terrenos aparentemente ajenos a la comida, como el del léxico. Y aunque con el tiempo me he acostumbrado y he asimilado en parte este lenguaje, no renuncio a acosar a preguntas a amigos y conocidos: "¿Por qué les gusta tanto hablar de comida a ustedes, y también les gusta tanto a sus escritores, periodistas y políticos? ¿Por qué identifican ciertos momentos históricos con ciertos platos o alimentos? ¿Qué tiene que ver la achicoria con la lucha de clases? ¿Por qué quería abolir la pasta el régimen fascista? ¿A qué se refiere el poeta Tonino Guerra cuando en una entrevista en la radio habla del caffè sospeso? Y si a Dante Alighieri el pan de otras tierras le sabía salado, ¿era por las lágrimas que en él vertía, como creen algunos comentaristas, o por razones menos románticas?".

A diferencia de cualquier otro país, en Italia hablar de comida no es simplemente mencionar unos ingredientes, es celebrar un rito

Como todos los que estudian la cultura italiana, he ido descubriendo cientos de obras poéticas y narrativas llenas de referencias "culinarias" que encerraban afirmaciones y teorías muy serias. Ello se debe a la asombrosa abundancia de metáforas relacionadas con la comida y la alimentación: *andare a fagiolo*, "hacer buenas migas"; *venire come il cacio sui maccheroni*, "venir de perilla"; *buono come il pane*, "bueno como el pan"; *non essere né carne né pesce*, "no ser ni carne ni pescado"... Con estas alusiones a la comida se expresa el imaginario colectivo del pueblo italiano.

Este fenómeno es conocido, y uno de los muchos estudiosos que de él se ocupan es el filósofo Andrea Tagliapietra, que lo resume muy bien en su artículo "La boca del filósofo. El comer como metáfora del pensar": "Tenemos apetito de conocimiento, sed de saber y hambre de información, devoramos un libro, nos empachamos de datos ... nunca nos hartamos de cuentos, nos comemos las palabras, rumiamos algún proyecto, digerimos a duras penas algunos conceptos mientras que asimilamos mejor unas ideas que otras. Nos bebemos las palabras de alguien que nos narra una historia sobre todo si emplea dulces palabras y evita hacer amargas consideraciones, comentarios ácidos o repulsivos o, peor aún, insípidos o desabridos. Por algo los cuentos más apetitosos son aquellos salpimentados de anécdotas graciosas, descripciones picantes y metáforas sabrosas".

Portada de "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida", de Elena Kostioukovich

Creo que el motivo es éste: en la cultura italiana, quien transmite una receta quiere también remitirnos a su lugar de origen y, en muchos casos, proclamar su pertenencia a él. La historia de Italia se ha constituido de tal manera que toda población es autosuficiente, ninguna ciudad o pueblo predomina sobre los otros, ni la capital sobre la provincia ni el centro del Estado sobre la periferia. A Italia acudían gentes de todas las

partes del mundo, en peregrinación religiosa o para conocer su patrimonio artístico en el llamado grand tour; así, hasta una pequeña población podía sentirse un centro, un lugar importante. ¡Una localidad por la que pasaban ríos de gente no podía ser el último rincón del mundo! Ni podían tener tampoco complejo de inferioridad ante las grandes metrópolis pueblos y villas en las que había grandes catedrales, escuelas monásticas, bibliotecas... "Es a la vez campo y ciudad", decía Gogol de Italia, su patria adoptiva, en la que escribió sus mejores obras. Y otro exiliado ruso, Herzen, observaba: "Cada población tiene fisonomía propia".

Cuanto más se conoce Italia, más evidente resulta que cada comunidad posee su insignia comestible, un plato o un producto llevado a la perfección en ese lugar: el bistec florentino, el arroz milanés, la achicoria trevisana (radicchio), la ensalada capresa. Y estas especialidades enorgullecen a sus habitantes.

A diferencia de cualquier otra nación del mundo, en Italia hablar de comida no es simplemente mencionar unos ingredientes; es celebrar un rito, pronunciar una fórmula mágica, recitar como una letanía la serie de pescados que se pueden salar o las hierbas primaverales con que se condimenta el preboggion ligure. El que nombra un plato lo hace como saboreando todos y cada uno de sus ingredientes.

El código culinario italiano está lleno de dignidad, espíritu democrático y erudición.

Lo primero que descubre quien estudia la cultura del comer es su capacidad de infundir alegría y crear concordia. En todas partes, comiendo en familia, con amigos en un restaurante, con colegas en un congreso científico, al hablar de comida y alimentación se usa un eje que es accesible para todos, que a todos entusiasma, un lenguaje democrático y positivo. De comida pueden hablar personas de toda clase y condición; sea cual sea su posición económica y social, todos encuentran sin esfuerzo un lenguaje común.

Así explica esta lengua única y unificadora Carlo Petrini, fundador de Slow Food, movimiento que defiende la cocina tradicional y genuina: "Hay quien la describe como un lenguaje: posee vocablos (los productos, los ingredientes), vocablos que se organizan según reglas gramaticales (las recetas), sintácticas (el menú) y retóricas (el comportamiento del comensal). Como todo lenguaje, la cocina contiene y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y la identidad de los grupos humanos. Autorrepresenta y comunica incluso mejor que el lenguaje propiamente dicho, porque nuestro organismo

asimila la comida automáticamente: comer el alimento del otro es más fácil e inmediato que hablar su lengua".

Así nace la lengua de la cultura, que resiste el contagio consumista. El consumismo y su vehículo, la publicidad, enfatizan obsesivamente el presente y lo efímero, tienden a devaluar lo conocido y a valorizar lo novedoso. La lengua de la cultura, por el contrario, se orienta en sentido histórico y rechaza las tendencias de la moda, a las que considera puro kitsch. El código culinario italiano está lleno de dignidad, espíritu democrático y erudición.

El texto es una versión condensada de la introducción del libro "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida", de Elena Kostioukovitch

Cultura



Dos tareas. Además de ensayista, Kostioukovitch es traductora. Llevó al ruso la obra literaria de Umberto Eco.

Elena Kostioukovitch. ESCRIBO "POR QUE A LOS ITALIANOS LES GUSTA HABLAR DE COMIDA"

Lo que cuenta el parmesano

Lo que comemos, dice la ensayista, tiene que ver con el paisaje, con el erotismo y hasta con la religión.

Entrevista

Héctor Pavón
hpavon@clarin.com

Un paisaje perfecto: mar, montaña, tierra. De esa postal italiana ha surgido una de las cocinas más deliciosas del mundo y también es lugar de la creación intelectual que ha dado entre muchos otros a un brillante escritor e intelectual como Umberto Eco. Una persona es el puente entre ambas pasiones: Elena Kostioukovitch, autora de *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida* (Tusquets) y

traductora al ruso de la obra literaria de Eco. Hoy a las 19 presenta su libro en la Usina del Arte, en el contexto de la Primera semana de la cocina italiana en el mundo.

El libro es un viaje y Kostioukovitch, la más exquisita guía por cocinas, restaurantes, granjas, viñedos y todo el folclore de cada una de las regiones que componen ese país de países que es Italia. Nació en Kiev, Ucrania, en 1958 y se dedicó a la traducción del italiano y a la difusión de la cultura del país donde tiempo después se instaló. El libro cuenta con un prólogo de varias estrellas Michelin: el de Eco. *"Conocer la cocina italiana en toda su variedad significa descubrir la diferencia abismal no solamente de lenguaje sino también de gusto, mentalidad, género, actitud ante el dolor o la muerte, locuacidad o silencio, que existe entre un siciliano o un piamontés o entre un véneto o un sardo"*, escribió el autor fallecido en febrero.

La complejidad de la geografía; la variedad del gusto y la enorme paleta cultural confluyen en este texto tan disfrutable como lo es la voz de la autora que llega desde Milán: "Los dialectos se forman con un paisaje concreto. Hay siempre uno en cada valle, porque la gente cambia de paisaje, tierra y cambia el lenguaje. Del mismo modo se hacen los productos locales. El queso, por ejemplo, depende del tipo de leche: uno es el que se hace con la de cabra, y otro con el de oveja; son diferentes porque estos animales han comido distintos tipos de hierba. Y entonces se necesita agregarle la cultura porque estos quesos, como el parmesano, se usan en ciertos tipos de cocina y también son tomados, retratados por poetas, escritores, forman parte de la cultura local. No cambian. Se puede decir: aquí ha cambiado la atmósfera, el clima pero el parmesano no cambiará nunca, el grano padano, tampoco. Hay que proteger

la diversidad de los productos tanto como los dialectos".

-Cada vez se reconoce más la relación entre gastronomía y arte. ¿Desde cuándo se los vincula?

-Después de la Segunda Guerra, con el milagro económico, el de la abundancia. En los años siguientes el italiano medio ha tratado de crear un factor cultural, estético. Entonces nacen las escuelas de cocina, surgen los diferentes tipos de vino, no es verdad que en el pasado todos estos productos eran igual de buenos, hoy se elaboran con más calidad y es así porque hay un poco de riqueza. Uno va a un restaurante muy caro, de lujo, y allí te dan los mismos ravioles de calabaza que comían los campesinos en Mantova. Ahora los preparan con una salsa costosa, cara, refinada, es decir, hay una mezcla de la nueva riqueza y las viejas tradiciones.

-¿La gastronomía es importante en los textos literarios, los ensayos...?

-En Nápoles y más en Sicilia, hay

una relación del intelectual con la tierra, con los campesinos, con la gente que produce. En el norte, la diferencia de clase entre los aristócratas y las personas más sencillas es más marcada. En Sicilia, en Nápoles el campesino y el aristócrata usan la misma lengua. Un intelectual del sur está más involucrado en estos misterios y forma parte de la cultura antigua. En Palermo, Agrigento, o Nápoles siempre el comer es un espectáculo, como estar en el teatro viendo una pieza teatral de Pirandello.

-La religión también tiene un contacto fuerte con la comida

-Claro, la religión nace del sacrificio de animales, del ritual campesino de prender el fuego todos los días, sacrificar un animal y comerlo. Dios puede mandarte la comida o no. Debes hablar con Dios, obedecerle, hacer cosas buenas y entonces te mandará la comida. Si la Iglesia dice que debe haber una larga abstinencia, ayuno, en primavera es porque era una época en la que no había nada para comer. Después crecen las hierbas, nacen los corderos y llega la Pascua. En Paraguay, en tiempos de los jesuitas, había muchos pavos que se exportaron hacia Europa y así nació la idea de comerlo en Navidad. Son situaciones de la religión pero también histórico-culturales.

-¿Cómo confluyen el buen comer con el erotismo?

-Las historias de amor en nuestra experiencia están muy ligadas a una noche en un restaurante, a una elección, hay comidas particulares por una primera cita, que no son demasiado pesadas, rústicas, algo refinado que no se puede arruinar con un enorme pedazo de ajo. Hay muchos filmes, como *Ninotchka* de Ernst Lubitsch. Greta Garbo llega de la ex URSS en los años 20 a París y ella es muy soviética y entonces no quiere beber, el mundo burgués le repugna. Un señor la empieza a cortejar y la lleva a un pequeño restaurante donde unos operarios toman sopa y ella cuando la prueba, abre los ojos. Y dice ¡sopa! Con una expresión como si la hubiera tocado Dios, desde ese momento parte la situación erótica. Después del parto en Italia se debía comer comida especial para reforzar el sistema inmunológico. Para ponerse más fuertes, a las mujeres se les daba caldo fuerte de carne, con mucho vino tinto adentro. Es la primera comida después del parto. Es algo paradójico porque nosotros pensamos que una mujer no puede beber vino si está amantando a un bebé. En cambio los campesinos no tenían ese prejuicio, bebían alegremente lo que querían. ■

MARCELO PANOZZO REEMPLAZARÁ A AMÉRICO CASTILLA

Un periodista se ocupará del Patrimonio

Patricia Kolesnicov
pkolesnicov@clarin.com

Hace unos meses, cuando Marcelo Panozzo pasó de dirigir la Usina del Arte a trabajar como asesor de Pablo Avelluto, el ministro de Cultura

de la Nación, se rumoreaba que lo esperaba un cargo importante.

A la vez, hace rato que en los pasillos del ministerio de Cultura se habla del alejamiento de Américo Castilla, actual secretario de Patrimonio: en la práctica, el encargado

de diseñar una política para los museos y quien está llevando adelante el llamado a concursos -en este país, histórico- para dirigir diez museos nacionales.

En uno de ellos ayer trascendió la noticia: Castilla dejaría el cargo a fin

de año y lo tomaría Marcelo Panozzo. Si esto es así y los plazos previstos se cumplen, Castilla habrá tenido tiempo de dejar en el escritorio de Avelluto las ternas de candidatos a dirigir los museos. Luego el funcionario seguiría vinculado al ministerio como asesor.

Avelluto y Panozzo se conocen desde hace años: trabajaron juntos en la editorial Random House, cuando el primero la encabezaba. Después Panozzo fue director ar-

tístico del Festival de Cine Independiente de Buenos Aires (Bafici), cargo que tuvo entre 2012 y 2015, cuando Darío Lopérffido lo llamó para encargarse de La Usina.

Panozzo nació en 1967 en Quilmes. Fue jefe de la sección Espectáculos del diario Crítica de la Argentina, editor de la revista cultural ADN del diario La Nación, editor de Espectáculos en Clarín y editor del Suplemento Joven Sil, de Clarín. También es autor de guiones. ■

Diario Clarín. 25.12.16 (Edición digital)
<http://www.clarin.com/cultura/cuenta-parmesano>

Lo que cuenta el parmesano

Entrevista a Elena Kostioukovitch, ensayista

Autora de "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida", dice que la cocina habla del paisaje, del erotismo y hasta de la religión.



Elena Kostioukovitch, la autora del libro "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida".

Un paisaje perfecto: mar, montaña, tierra. De esa postal italiana ha surgido una de las cocinas más deliciosas del mundo y también es lugar de la creación intelectual que ha dado entre muchos otros a un brillante escritor e intelectual como Umberto Eco. Una persona es el puente entre ambas pasiones: Elena Kostioukovitch, autora de **Por qué a los italianos les gusta hablar de comida** (Tusquets), por un lado, y traductora al ruso de la obra literaria de Eco. Este viernes a las 19 presenta su libro en la Usina del Arte, en el contexto de la Primera semana de la cocina italiana en el mundo.

El libro es literalmente un viaje y Kostioukovitch, la más exquisita guía por cocinas, restaurantes, granjas, viñedos y todo el folclore de cada una de las regiones que componen ese país de países que es Italia. Nació en Kiev, Ucrania, en 1958, se dedicó a la traducción del italiano y a la difusión de la cultura del país donde tiempo después se instaló. El libro se publicó en su original en 2007, obtuvo el premio Selezione Bancarella della Cucina 2007 y cuenta con un prólogo de varias estrellas Michelin: el de Eco. "Conocer la cocina italiana en toda su variedad significa descubrir la diferencia abismal no solamente de lenguaje sino también **de gusto, mentalidad, genio, actitud ante el dolor o la muerte**, locuacidad o silencio, que existe entre un siciliano o un piamontés o entre un véneto o un sardo", escribió el autor fallecido en febrero.

La complejidad de la geografía; la variedad del gusto y la enorme paleta cultural confluyen en este texto tan disfrutable como lo es la voz de la autora que desde Milán justifica el cruce de todos estos ingredientes: "Los dialectos se forman con un paisaje concreto, diferente. Hay siempre uno en cada valle, porque la gente cambia de paisaje, tierra y cambia el lenguaje y del mismo modo, se hacen los productos locales. El queso, por ejemplo, depende del tipo de leche: uno es el que se hace con la de cabra, y otro con el de oveja; **son diferentes porque estos animales han comido distintos tipos de hierba**. Y entonces se necesita agregarle la cultura porque estos quesos como el parmesano se usan en ciertos tipos de cocina y también son tomados, retratados por poetas, escritores, **forman parte de la integridad de la cultura local**. No cambian. Se puede decir: aquí ha cambiado la atmósfera, el clima pero el parmesano no cambiará nunca, el grana padano, tampoco. Hay que proteger la diversidad, la especificidad de todos los productos, tanto como los dialectos".

-Cada vez se reconoce más la relación entre gastronomía y arte. ¿Desde cuándo se los vincula?

-Después de la Segunda Guerra, con el milagro económico, el de la abundancia. En los años siguientes el italiano medio ha tratado de crear un factor cultural, estético. Entonces nacen las escuelas de cocina, surgen los diferentes tipos de vino, no es verdad que en el pasado todos estos productos eran igual de buenos, hoy se elaboran con más calidad y es así porque hay un poco de riqueza. Aquí en Italia, con todas las escuelas refinadas, elegantes de la cocina, se trabaja sobre la riqueza de la tradición. Uno va a un restaurante muy caro, de lujo, y allí te dan los mismos ravioles de calabaza que comían los campesinos en Mantova. Ahora los preparan con una salsa costosa, cara, refinada, es decir, **hay una mezcla de la nueva riqueza y las viejas tradiciones**.

-¿La gastronomía es importante en los textos literarios, los ensayos...?

-En Nápoles y más en Sicilia, hay una relación del intelectual sobre todo con la tierra, con los campesinos, con la gente que produce. En el norte, la diferencia de clase entre los aristócratas y las personas más sencillas es más marcada. Al sur, la lengua que se usa en Sicilia, en Nápoles es la misma del campesino y la del aristócrata. He descubierto viajando que un intelectual del sur está más involucrado en estos misterios y forma parte de la cultura primordial antigua arcaica. Mientras, en Milán, no todos entienden muy bien todos los secretos de la

buena comida y hay una tendencia al fast food. **En Palermo, Agrigento, o Nápoles siempre el comer es un espectáculo**, como estar en el teatro viendo una pieza teatral de Pirandello.

-La religión también tiene un contacto fuerte con la comida y su historia, ¿no?

-Claro, la religión nace del sacrificio de animales, del ritual campesino de prender el fuego todos los días, sacrificar un animal y comerlo. Dios puede mandarte la comida o no. Debes hablar con Dios, obedecerle, hacer cosas buenas y entonces te mandará la comida. Hay una cierta clase de comida que pertenece a un cierto período del calendario. Si la Iglesia dice que debe haber una larga abstinencia, ayuno, en primavera es porque era una época en la que no había nada para comer. Después crecen las hierbas, nacen los corderos y llega la Pascua. En Paraguay, en tiempos de los jesuitas, había muchos pavos que se exportaron hacia Europa y así nació la idea de comerlo en Navidad. Son situaciones de la religión pero también histórico-culturales.

-¿Cómo confluyen el buen comer con el erotismo?

-Las historias de amor en nuestra experiencia están muy ligadas a una noche en un restaurante, a una elección, hay comidas particulares por una primera cita, que no son demasiado pesadas, rústicas, algo refinado que no se puede arruinar con un enorme pedazo de ajo. Hay muchos filmes, como **Ninotchka** de Ernst Lubitsch. Greta Garbo llega de la ex URSS en los años 20 a París y ella es muy soviética y entonces no quiere beber, el mundo burgués le repugna. Un señor la empieza a cortejar y la lleva a un pequeño restaurante donde unos operarios toman sopa y ella cuando la prueba, abre los ojos. Y dice isopa! Con una expresión como si la hubiera tocado Dios, desde este momento parte la situación erótica. Después del parto en Italia se debía comer comida especial para reforzar el sistema inmunológico. Para ponerse más fuertes, a las mujeres se les daba caldo fuerte de carne, con mucho vino tinto adentro. Es la primera comida después del parto. Es algo paradójico porque nosotros pensamos que una mujer no puede beber vino si está amantando a un bebé. En cambio los campesinos no tenían ese prejuicio, bebían alegremente lo que querían.

-Cómo fue la relación de Umberto Eco con su traductora al ruso?

-Eco escribió sobre la relación que él tenía con los traductores pero nunca dijo la verdad. En realidad él no trabajaba con los traductores. Pero estuvo muy interesado cuando supo cómo resolvía yo las cuestiones complicadas de **El nombre de la rosa**, el lenguaje de la religión en otras épocas, pero definitivamente ¡él no entraba en mi cocina! (larga carcajada). El era un hombre grande, estar a su lado era placentero y naturalmente hablar, era muy curioso. Pero, después de haber traducido más de 40 libros, le digo una cosa: al traductor nadie le puede decir nada; el traductor está solo frente a la computadora, es uno de los trabajos más solitarios del mundo. Mientras la cocina se hace en compañía, en discusión, en alegría. Yo hubiera podido llamarlo y decirle a Eco que no entendía algo, pero yo me avergonzaba de consultarlo y entonces estaba día y noche investigando para poder decirle que lo había entendido.

Agencia de noticias TELAM 03.12.16

<http://www.telam.com.ar/notas/201612/172466-geografias-y-sabores-de-un-libro-para-conocer-la-italianidad.html>

Geografías y sabores de un libro para conocer la italianidad

La escritora y traductora ucraniana Elena Kostioukovitch, responsable de la traducción al ruso de Umberto Eco, desentraña el código culinario que hace de Italia una ineludible referencia gastronómica en "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida", un monumental itinerario de geografías y sabores para conocer de cerca la historia, cultura y costumbres de ese país.

Por Milena Heinrich



"¿Por qué habría de prologar un libro de cocina?", se pregunta el escritor italiano Umberto Eco al comienzo de la publicación.

Kostioukovitch es la traductora al ruso de su obra -razón de sobra para ensayar una posible respuesta-, sin embargo Eco encuentra otra razón que justifica su presencia: "Lo que vais a leer es un libro de cocina pero también un libro sobre un país, sobre una cultura, o mejor, muchas culturas".

Kostioukovitch vive en Italia hace 30 años. Es editora, ensayista, y traductora de origen ruso (Kiev, Ucrania, 1958). Es autora de la novela "Sette notti" y con su libro "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida" (Tusquets), traducido a siete idiomas y distinguido en 2007 con el Premio Selezione Bancarella della Cucina, se propuso entender por qué en las conversaciones de los italianos nunca falta una alusión gastronómica.

Con la mirada de quien conoce pero mantiene cierta extrañeza, la traductora se calzó la titánica tarea de armar una historia, como un viaje, que ondula entre territorio y comida, en un recorrido de norte a sur que devela la "insignia comestible" de cada región.

"Como todo lenguaje, la cocina contiene y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y la identidad de los grupos humanos", escribe la autora.

Transmitir una receta es transmitir un lugar de pertenencia. En Italia el helado es siciliano, la ensalada capresa, el arroz milanés, el bistec florentino, la bagna cauda piamontesa y la grapa friuli-veneciana. No es lo mismo la salsa alla romana que alla siracusana o

alla napoletana. Menos el pesto genovés y el trapanés. Cada plato, y la forma de hacerlo, hablan de una identidad.

Como apunta Eco: "Conocer la cocina italiana en toda su variedad significa descubrir la diferencia abismal no solamente de lenguaje sino también de gusto, mentalidad, genio, actitud ante el dolor o la muerte, locuacidad o silencio, que existe entre un siciliano y un piamontés, o entre un véneto y un sardo".

En su primera visita al país, Kostioukovitch, más italiana que rusa -"me siento italiana porque además del pasaporte, tengo hijos, familia y trabajo", dice-, bromea que la única dificultad para pasar desapercibida es la pronunciación de su apellido. "En Italia el apellido complejiza la plena integración. Aquí es distinto, por su naturaleza inmigrante se encuentran todos los apellidos, pero allá no", dice.

-Télam: Según cuenta en el libro, llegó a Italia sabiendo la lengua a la perfección, sin embargo encontró una dificultad: que se perdía en las conversaciones cuando se ponían hablar de comida ¿qué significa esto?

-Elena Kostioukovitch: Hablar bien no quiere decir necesariamente conocer el país. De hecho, mi italiano empeoró con el tiempo respecto a cuando llegué y hablaba sin errores tal como había estudiado en Moscú. Ahora soy más natural. Empecé a pensar en italiano: sé cuál es la comida, no necesito buscar definiciones ni medidas culinarias. Ahora que ya no estoy investigando, soy parte del sistema y la comida es parte de mi realidad.

-T: Petrarca lamentaba que los italianos hablasen más de comida que de literatura. ¿Cómo se traslada esto a las referencias literarias? ¿Es una presencia omnipresente?

-EK: Yo pienso que el código literario concierne a muchos escritores italianos, pero no a todos. No es posible generalizar la comida como elemento distintivo de la literatura italiana. En Italia ese vínculo está muy usado por Andrea Camilleri o Giuseppe Tomasi di Lampedusa, el autor de "El Gatopardo". Y también hay mucha importancia de la comida en la producción del poeta Alessandro Manzoni. Pero eso depende de la poética de cada escritor. Hay algunos escritores que no tienen ese interés. Y en los rusos uno se puede encontrar con Dostoievski, que no considera el tema de la comida, no se sabe si sus personajes comen o no, mientras que Gógol, en cambio, habla solo de comida.

-T: ¿Y en el caso de Umberto Eco?

-EK: El tiene siete novelas y en cada una hay una escena que habla de comida. En cada una hay una cápsula, que es este momento donde se habla de comida, y digo que es una cápsula porque es el momento donde está encerrada toda la novela. Basta leer esa escena para tener una idea de la obra en su totalidad. Eco tenía un enfoque olfativo para describir a las mujeres en sus libros. Por ejemplo, en un caso hablaba de una mujer con un perfume "educado". Me di cuenta que en su obra aparecía este elemento olfativo y se lo comenté a Eco. "¡Estás loca!", me dijo. Quiero decir: el traductor llega a conocer detalles muy particulares del escritor, que el propio escritor ni siquiera reconoce.

Diario La Capital – Mar del Plata 03.12.16

<http://www.lacapitalmdp.com/temas/elena-kostioukovitch/>

Por qué a los italianos les gusta hablar de comida

3 de diciembre de 2016



El libro de Elena Kostioukovitch es un monumental itinerario de geografías y sabores para conocer de cerca la historia, cultura y costumbres de Italia.

Vinomanos. Digital 05.12.16

<http://www.vinomanos.com/2016/12/a-los-italianos-les-gusta-hablar-de-comida/>

Reeditan “¿Por qué a los italianos les gusta hablar de comida?”

La escritora Elena Kostioukovitch se preguntó un día por qué los italianos se la pasaban hablando de sus comidas. Y escribió un libro clave sobre la gastronomía italiana que ahora es reeditado.



La primera vez que Elena Kostioukovitch (Kiev, 1958) salió de la Unión Soviética fue para ir a Italia, un país de cuya lengua era estudiosa y conocedora, aún cuando nunca había conocido a un italiano de carne y hueso. Elena viajaba precisamente a conocer a uno, pero no uno cualquiera: traductora de Humberto Eco al ruso, la recibiría el escritor, asombrado como estaba de que alguien tan joven hubiera traducido sola “El nombre de la rosa”, que en la Unión Soviética llevaba vendidos más de dos millones de ejemplares a primeros de los ochenta.

Lo que más llamó la atención de la joven Elena a su llegada, no fue la alta cultura o los edificios renacentistas que fotografía el turista de paso. Traductora al fin, su asombro fue hacia la manera en que los italianos hablaban de comida, como si la comida fuera algo mucho más que lo simplemente servido en el plato. Y no sólo el recetario, que es de por sí ingente y variado, sobre todo la distinción y la caladura con que un italiano de a pie vive su cocina.

Así nació “Por qué a los italianos les gusta hablar de comida”, un libro exquisito en sus formas y quirúrgico en sus observaciones, traducido a siete idiomas y ganador en 2007 del Premio Selezione Bancarella della Cucina, que Tusquets reedita ahora (\$495) en Argentina con el legendario prólogo de Humberto Eco.

Fanática de la bagna cauda al estilo romano y con debilidad por los linguine al pesto, en sus viajes por el país de la bota se volvió experta en su cocina con la distancia justa que ofrece ser extranjero y residente, hablar la lengua de prestado pero con la destreza de un traductor, y haber dejado atrás el horizonte de una infancia helada al abrigo del borscht y las sopas de papa, de cara al sol del mediterráneo. Todo eso se lee con gula en las casi 500 páginas del libro, al tiempo que se recorre regiones, recetas e historias que permiten a Kostioukovitch entender a una gastronomía como se entiende a un idioma: un lugar familiar en el que se habita, una habitación en la que se siente familiar, y al mismo tiempo un producto del intelecto curioso, contemporáneo y lleno de matices.

Con motivo de la reedición de su libro y en el marco de la Semana de la cocina italiana en Buenos Aires, tomamos un café con Kostioukovitch y repasó algunas de sus observaciones, dudas y certezas sobre la gastronomía que la cautivó para siempre.

¿Cuáles son los sabores de tu infancia y cómo llegás a la comida italiana?

—Rusia es un país donde hace mucho frío y no crece nada, sólo papa y es un producto que viene de América. No tenía una comida preferida de chica, sólo recuerdo la papa y alguna sopa. En parte porque durante el comunismo era usual la falta de distribución de productos y eso también condiciona la proyección de una cultura gastronómica.

Cuando un ruso se imagina una comida fantástica sueña con una mesa francesa, porque así se alimentaban los zares. Es difícil explicarle a un compatriota que existen países en donde las personas más sencillas tienen una cultura de la comida que llega a ser hasta una composición artística. En ruso mi libro se titula “Comer: felicidad de Italia”, porque en este acto encuentro dicha y esa es la razón por la que lo escribí.

Mi gran fascinación por Italia, en un inicio, mucho tuvo que ver con darme cuenta de que la comida formaba parte de la cultura. El venir de un país donde eso no existía me llevó a interesarme por la cocina y por todo lo que rodeaba a los platos: historias, cuentos y hasta chistes a su alrededor. Me volví un experta en la comida Italiana porque podés amar algo que no conocés, pero para transferir ese amor a un público necesitás saber todo sobre el objeto amado.

¿Se puede hablar de una cocina italiana?

—No existe una única cocina italiana sino muchas, por eso mi libro está estructurado por regiones, claramente la cocina italiana es muy basta. El desarrollo de la cultura gastronómica está atravesado por múltiples factores que van desde los productos que se pueden conseguir hasta las inmigraciones o personas de tránsito.

Si tuvieras que mostrarle a una persona Italia por el paladar y tuvieras que elegir una sola región, ¿cuál sería?

—Imposible hacerlo. Pero si no hay otra opción arriesgaría con la Emilia Romana, porque es una anomalía y al mismo tiempo el corazón de Italia. Tiene carne y toda la fruta y verdura que te puedas imaginar. Al norte, una parte cerca de Mantua ofrece pescado y la frontera con Toscana, aceite de oliva. En una región donde hay de todo: arroz, pasta, manteca, aceites.

¿Por qué cuando uno piensa en Italia piensa en pasta?

—Es la idea que se tiene, quizás porque para pensar algo que está lejos muchas veces necesitamos una fórmula. Cuando uno piensa en Argentina realiza la asociación con Maradona, pero claro que es mucho más.

¿Y que significa para el italiano?

—En Italia la pasta es como un juego para niños, la parte infantil de una persona. Hay mil formatos distintos, de hecho en mi libro hay un glosario de más de diez páginas que detalla cada una. La pasta es económica y además tiene la característica de que se cocina por un lado, mientras que por otro se hace la salsa también con infinitas variedades. Es algo que uno piensa con los amigos, cuál combinación se puede hacer entre ambas y se vuelve un juego, como un milagro. Además, hasta se puede poner en distintos tipos de platos, el contenedor es importante a la hora de presentarla en la mesa. La pasta es algo fácil de hacer y depende de la capacidad creativa de quien cocina.

¿Cómo llega a ser la pasta un símbolo de la identidad nacional?

—Es algo que se repite en todo el país aunque de manera muy diferente. Por ejemplo, en Piamonte se cocina la pasta real, que es una sopa liviana que se bebe; en Sicilia se hace una lasagna con berenjenas, un bloque duro que hay que cortar y se come con la mano; mientras en el centro de Italia está la pasta que llena todo el plato con el ragou rojo arriba. No hay nada que las una, lo único es el harina pero todo lo demás es diverso. Es el ritual de estar todos juntos en la mesa o cocinando eso es lo que se llama pasta.

¿La comida italiana es el resultado de las grandes ciudades y no del campo?

—No creo que sea verdad ni una posición ni la otra. Es un combinación. En el libro hablo de grandes ciudades que manejan productos de los campos aledaños, hay tráfico de productos entre el campesino y la gran ciudad que fundamentalmente los elabora. En las urbes sí hay un gran pasaje de viajeros y son los centros de consumo más importantes. Hay un cálculo en cuanto a la cantidad de producción para determinado momento del año que surge de las ciudades, pero los productos vienen del campo. Por ejemplo, en Roma se come mucho las entrañas de los animales. Se debe a que una ternera se faena y los mejores cortes van a los más ricos, otros para los turistas y lo que queda es lo que se llama el quinto-cuarto, que son las entrañas que no tienen precio, son gratis y con eso se elabora los mejores platos de los trabajadores. Ellos vuelcan en esas recetas la cultura, la civilización, son comidas típicas ciudadanas. En el campo es diferente, el proceso de la carne es distinto, se come las partes mejores y con lo demás se hacen embutidos para guardar durante el año. En la ciudad hay más personas y no hay lugar para los salchichas, los productos se comen en seguida.

Hay autores que sostienen que la tradición culinaria italiana parte de la alta burguesía ¿cuál es tu opinión al respecto?

—Mi libro dice lo contrario. Los campesinos tienen una gran conocimiento y un gran arte culinario ancestral, saben por qué sí o por qué no han realizado un plato de determinada manera. Hay una cultura muy desarrollada y están al nivel de cualquier chef de un gran restaurante. Una persona de campo puede decir con fundamento si un aceite de oliva está bueno como para comerlo crudo u otro es demasiado graso siendo ideal para usarlo al horno o te explica por qué si calentás ese aceite crudo pierde sus cualidades. Es un discurso de alguien preparado como si fuera un cocinero que hizo escuela. Platos como la bagna cauda demuestran que el conocimiento tiene un origen en las bases. Los burgueses participan de las fiestas campesinas llamadas Sagras, en donde se come, se conversa y se baila, es una tradición y la gente se une.

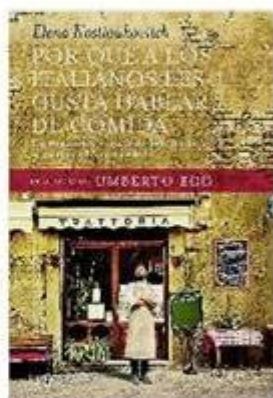
¿Qué vino es el más representativo de Italia?

—Los vinos piamonteses como el Barolo o el Nebiolo, por su estilo más bien francés y a causa de que son ellos quienes suelen decidir cuáles son los mejores. Entonces reconocen este tipo por su cercanía. Como también les pasa a los austriacos, que tienen más afinidad con los vinos blancos de Véneto. Creo que por eso, se transforman en los vinos más conocidos.

El risotto como canto del alma

► “Quizá en Italia, más que en otros lugares, descubrir la cocina quiere decir descubrir el alma de sus habitantes”, decía Umberto Eco. La ensayista ucraniana Elena Kostioukovitch invita a través de una guía de viaje y un manual de gastronomía a un recorrido de la historia, la política, las costumbres, las religiones y la cultura de Italia. Aquí se cruza lo culinario con lo sociológico y lo literario. El Piamonte la lleva a hablar del risotto, y el risotto a su perfecta conversión en plato. Y de las pastas en la Toscana se salta a la pizza de Calabria o a la felicidad de Cerdeña, en otros placeres a apreciar leyendo y gustar saboreando.

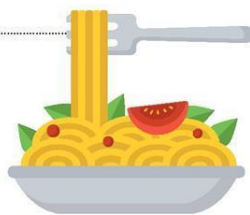
M. S.



★ Elena Kostioukovitch “Por qué a los italianos les gusta hablar de comida”, (Bs. As., Tusquets, 2016, 491 págs.)

COSTUMBRES

TENDENCIA GOURMET

CON SABOR
italiano

La cocina de Italia es mucho más que pizza y pasta. Y para orgullo de los descendientes, en Argentina está bien representada y hasta aporta innovación.

En m Debe ser uno de los estereotipos más difundidos en el mundo. Asociar la cocina italiana solo con pizza y pasta, y hasta mencionarlo impostando el acento tano. Es un mal de muchos largamente difundido y hasta así representado alrededor del globo, con restaurantes y trattorias que se enfocan solo en lo más básico de este abanico culinario. Pero mientras el cliché se va perpetuando en varios lados, en otros brilla por su ausencia, y se planta en cambio bandera de respeto a la vasta cocina italiana. Y gracias a la inmigración primero y a una generación de chefs de dicho origen en la actualidad, Argentina es una de esas salvedades. Varios abue-

los y bisabuelos estarían orgullosos: aquí es posible comer como lo haríamos en Italia.

Mucho más que un país. "Conocer la cocina italiana en toda su variedad significa descubrir la diferencia abismal no solamente de lenguaje sino también de gusto, genio, mentalidad, actitud, locuacidad o silencio, que existe entre un siciliano y un piamontés o entre un véneto y un sardo". Así prologa Umberto Eco el libro "Por qué a los italianos les gusta hablar de comida" (Tusquets), de Elena Kostioukovitch, a la vez que asienta la primera razón de por qué pensar solo en pizza y pasta es tan erróneo. Italia, pequeña quizás en comparación con otros países, posee sin embargo una enorme diversidad alimenticia en cada una de sus regiones. "Quien sucesivamente pruebe la bagna cauda piamontesa, la cassoeula lombarda, las tagliatelle boloñesas y la cassata siciliana tendrá la sensación de haber pasado de China a Perú y de Perú a Tombuctú", agrega Eco. Y así, la autora del libro se dedica a analizar y diseccionar lo que se come en cada provincia, y por qué se lo hace, en profunda relación con su historia e identidad, al tiempo que intercala capítulos sobre temas más generales, como las distintas festividades que se celebran, la relación entre sensualidad y comida o la importancia del aceite de oliva. "Entendí que el lenguaje del alimento es el único idioma universal. Une a aristócratas y profesores universitarios con la gente más humilde", sostiene Kostioukovitch, quien pasó seis años recorriendo el país para generar este texto. "Y sí, engordé en el proceso", admite entre risas.

De visita en Argentina por la Primera Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, la autora asegura haber quedado gratamente sorprendida por la representación que tiene esta en el país. "Aquí tienen verdadera cocina italiana. Porque creo que entienden


La Locanda

En Recoleta, el chef Daniele Pinna, originario de una isla de Cerdeña, lleva adelante una cocina con especial influencia sarda.





Ike Milano

En Martínez, el chef y dueño Alberto Giordano propone platos con foco en la cocina del sur de Italia y gran influencia mediterránea.

su filosofía, historia y belleza. Veo interés y curiosidad, y además mucha influencia de la inmigración. En una de las conferencias conocí a una familia de origen piamontés que me habló de cómo hacían la bagna cauda. Cuando vuelva a Italia y lo cuente no lo van a poder creer", relata.

Nuevos referentes. Mucho más allá de la cocina personal de cada casa, sin embargo, los mayores responsables de esta difusión son hoy los chefs con restaurantes a la calle. Partiendo desde el omnipresente Donato de Santis, que trabaja incansablemente con Cucina Paradiso en cuanto feria y evento gastronómico haya, le siguen muchos otros ejemplos quizás menos histriónicos pero igual de talentosos. Por caso, Alberto Giordano, dueño y chef de Ike Milano; Daniele Pinna, chef de La Locanda; Leonardo Fumarola, dueño y chef de L'Adesso o Diego Fanti, chef de Così Mi Piace, entre varios otros. Es que silenciosa pero cada vez con más referentes, la revolución de los nuevos chefs italianos va pisando fuerte, sobre todo porque en su mayoría son ellos mismos de tal origen, y no descendientes, logrando entonces una aplicación de cocina mucho más sincera a la esencia.

Es el caso de Daniele Pinna, originario de la isla de Cerdeña y muy enfocado en transmitir la cocina sarda. "Vengo de un pueblo llamado Guardiagrele, específicamente de una comunidad en el centro de la isla. Allí se da una

mezcla gastronómica bastante importante, ya que hay mar y montaña, y ambos están cerca e influyen", apunta. Así, en La Locanda, ubicado en Recoleta, se pueden probar spaghetti con almejas, spaghetti de la suora (negros con salsa a la putanesca), botarga con verduras crocantes y gnocchetti sardi con botarga con tomates cherries y albahaca, entre otros platos bien fieles a la región. "Nos diferencia la elección de cada producto, ya sea del exterior o argentino. Ponemos sobre la mesa un producto genuino y siempre buscamos la calidad. Si vamos a servir parmigiano reggiano tiene que ser de Italia, no puede ser de otro lado", enfatiza el chef.

También coincide con esto Leonardo Fumarola desde L'Adesso, en Palermo. "Hacemos platos con productos de primera calidad para elaboraciones simples y livianas. Utilizo aceite de oliva, tomates y pasta italiana. La historia de nuestra cocina es milenaria, empieza con los romanos y fue evolucionando hasta llegar a la que se define como regional. En los '80 hubo una fuerte influencia de la nouvelle cuisine y se empezó a usar mucho la crema y la manteca. Pero por suerte los grandes cocineros se dieron cuenta de lo grande de nuestro patrimonio y que lo mejor era crear nuevas combinaciones y gustos utilizando el producto, lo mejor que teníamos. Eso mismo hacemos en L'Adesso", describe. Y en ese sentido, el menú varía constantemente, con el cambio de temporada, los productos del día y las ideas que va teniendo el chef. Aunque nunca faltan clásicos como la parmigiana de melanzane (con berenjenas y queso parmigiano) o el canoli siciliano.

UNA NUEVA VANGUARDIA. Pero no



COSTUMBRES



L'Adesso

Leandro Fumarola critica los restaurantes que se dicen italianos y no lo son. Lo suyo son las elaboraciones simples y livianas con gran calidad.

“Esta generación trae frescura a algo que se había quedado en el tiempo. La pasta abundante con queso se transformó en algo más delicado y equilibrado”

todos tienen el optimismo de Elena Kostoukovich. De hecho, los chefs consultados coinciden en que la nueva avanzada está muy lejos de la cocina casera que trajeron los abuelos. “Nuestros antepasados hicieron lo que pudieron; llegaron en un estado de hambre miserable y se encontraron con una abundancia de producto, especialmente de carne, con lo que no tenían que preocuparse por meter los porotos en remojo una noche y luego cocinarlos por tres horas. Y las generaciones que siguieron no pudieron mantener las tradiciones, que se fueron diluyendo”, opina Fumarola. Alrededor de esto, además, se fueron creando muchos restaurantes que hicieron del cliché una industria. “En mis tres años en el país, la mayoría de las veces que voy a conocer un ‘restaurante italiano’ se trata de un verso usado para atraer comensales e impulsar las ventas”, denuncia Alberto Giordano, de Ike Milano, en Martínez, cuya especialidad es la cocina del sur de Italia, con espíritu mediterráneo e influencias de Campania, la Costa Amalfitana y Sicilia y con toques del Véneto, Lombardía, Liguria, Emilia-Romaña, Cala-

bria y Lazio. En este sentido, algunos de sus platos insignia son el pulpo scottato con tomates cherry y aceitunas negras, la fritura de mar con calamares, camarones, brócoli y cornalitos, o los spaghetti alla Mauro, con tomates cherry, albahaca y una espuma de burrata.

Respetando los orígenes, entonces, se construye una nueva vanguardia. Las recetas de la abuela se van mezclando con las ganas de innovar de estos referentes jóvenes. “Es interesante incorporar nuevos platos con la base de nuestra historia fusionada con la creatividad de las nuevas generaciones y métodos de cocción distintos, como el vacío”, apunta Giordano. Fumarola piensa de modo similar: “La cocina evoluciona, como todo, ¿por qué no comer algo con el mismo sabor pero cocinado diferente y por ende más liviano y digerible?”. Aunque con una tradición muy fuerte (y un público muy anclado en la nostalgia y el recuerdo, por ello un poco reticente), este cambio va avanzando. “Creo que como nueva generación traemos un poco más de frescura a algo que se había quedado estancado en el tiempo. Aquí estaba la cocina italiana hogareña. Y la pasta abundante con queso se transformó en algo más delicado, con sabores más equilibrados”, sintetiza Pinna.

Sí, la pasta que nos cocinaba la nonna será siempre irremplazable y una porción intacta de la infancia. Pero algo nuevo se está cocinando en la gastronomía porteña, y vale la pena agarrar el cucharón y probar. ●

VICKY GUAZZONE DI PASSALACQUA
@misskarma



Para interiorizarse más

“Por qué a los italianos les gusta hablar de comida” y “La mafia se sienta a la mesa”, dos títulos que investigan a fondo las aristas de esta cocina.

Diario La Nación 09.12.16 (Edición impresa)

Traductora rusa y autora de una obra literaria propia, llevó a su lengua a los grandes autores italianos; los consejos que le dio Umberto Eco

Elena Kostioukovitch.

“No hay ningún autor que sea feliz”

Texto **Silvina Premat**

Cuando se la oye hablar en italiano, sólo su apellido recuerda que ésa no es su lengua madre: Kostioukovitch. Elena Kostioukovitch (Kiev, 1958) es la gran traductora al ruso de autores célebres como Pasolini, Quasimodo y, en virtud de quien se hizo más conocida, Umberto Eco. Hace tres décadas se mudó de su Rusia natal a la península itálica, donde crió a sus dos hijos –bilingües, obviamente– y aprendió a amar Milán, la ciudad donde vive. “Me siento italiana y pienso en italiano”, admite durante una charla en la sede del Instituto de Cultura Italiana en Buenos Aires, entidad que la trajo al país por primera vez a presentar la edición en castellano de *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida* (Tusquets). Desde su primera edición, en 2006, el libro –con algún cambio en el nombre, como *Comida. Felicidad italiana*– fue publicado por tres editoriales, traducido a siete idiomas y distinguido con el premio Selezione Bancarella della Cucina. Kostioukovitch, que trabaja como docente universitaria, es además autora de *Sette notti* (Siete noches). La novela, inédita en español, tiene como protagonista a un archivero e investigador custodio del pasado: su alter ego.

–Usted ha dicho que la traducción es el trabajo más solitario, pero ¿la voz del autor no se une a la del traductor y, entonces, no está solo al trabajar?

–Es verdad que el autor es un interlocutor siempre presente, pero al asumir su rol el traductor pasa a ser el autor y entonces sí está solo. Entre el autor y traductor no hay diálogo, sólo un canto coral.

–¿Se supera esa soledad?

–No hay alternativa. Quien hace esto vive la tragedia del trabajo intelectual, que siempre es difícil, trágico y pesado. No hay ningún autor que sea feliz.

–¿No?

–No, porque siempre está la página ideal que querés escribir y tu página escrita, que no es como aquella. Además, si escribís una novela, podés seguir por donde te lleve el idioma, pero el texto de un autor extranjero pone al traductor frente a expresiones que debe adaptar a

su idioma y quizás no sea posible. Lo que estás escribiendo se convierte en tu enemigo, es hostil, porque el material bueno es el del autor.

–¿Cuál fue la mayor dificultad de traducir a Eco?

–Eco es irónico y hablaba una lengua muy coloquial y muy rica, y, al mismo tiempo, basada en una sutil parodia. Eso te enloquece, es difícilísimo.

–También dijo que Eco daba consejos a los traductores imposibles de cumplir. ¿De dónde surge esa crítica?

–No es una crítica. El no tenía que hacer el trabajo del traductor ni explicarle la novela. Los consejos que nos daba eran como un juego para él, pero los traductores les prestábamos mucha atención y los mirábamos con lupa para buscar entenderlos.

–¿Por ejemplo?

–En una de sus novelas Eco cita una poesía muy difícil de [Giacomo] Leopardi. Nos decía que en su lugar podíamos citar a un poeta de renombre de nuestros ámbitos culturales, pero eso es absolutamente imposible. Rompería todo el encanto. De todas formas, sus consejos sirven. Por ejemplo, nos decía que cada batalla de *La isla del día de antes* era una especie de danza. Entendí entonces que debía tratar esa parte desde el punto de vista musical y, con mi idioma, buscar que tenga ritmo.

–¿El traductor puede ser libre?

–Tiene que serlo para poder ser fiel.

–¿Cómo es eso?

–En un momento Eco menciona *il colpo del gaviato*, el golpe de la gaviota, una expresión italiana que describe una manera de mover un arma. Pero en ruso “gaviota” es femenino y es un ave considerada romántica y femenina. Por eso sustituí *gaviano* por otro pájaro, en ruso *baklano*, que rítmicamente se asemeja y tiene también un movimiento especial. Hice una broma interlingüística para respetar el texto.

–¿Por qué escribiste, como decía antes, no hay autor que sea feliz?

–Porque tengo siempre la extraña sensación de que hay cosas que podría contar y de que si no lo hiciera morirían conmigo. ●



Diario La Nación 09.12.16 (Edición digital)

<http://www.lanacion.com.ar/1965556-elena-kostioukovitch-no-hay-ningun-autor-que-sea-feliz>

Elena Kostioukovitch: "No hay ningún autor que sea feliz"

Traductora rusa y autora de una obra literaria propia, llevó a su lengua a los grandes autores italianos; los consejos que le dio Umberto Eco



Cuando se la oye hablar en italiano, sólo su apellido recuerda que ésa no es su lengua madre: Kostioukovitch. Elena Kostioukovitch (Kiev, 1958) es la gran traductora al ruso de autores célebres como Pasolini, Quasimodo y, en virtud de quien se hizo más conocida, Umberto Eco. Hace tres décadas se mudó de su Rusia natal a la península itálica, donde crió a sus dos hijos -bilingües, obviamente- y aprendió a amar Milán, la ciudad donde vive. "Me siento italiana y pienso en italiano", admite durante una charla en la sede del Instituto de Cultura Italiana en Buenos Aires, entidad que la trajo al país por primera vez a presentar la edición en castellano de *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida* (Tusquets). Desde su primera edición, en 2006, el libro -con algún cambio en el nombre, como *Comida. Felicidad italiana*- fue publicado por tres editoriales, traducido a siete idiomas y distinguido con el premio Selezione Bancarella della Cucina. Kostioukovitch, que trabaja como docente universitaria, es además autora de *Sette notti* (Siete noches). La novela, inédita en español, tiene como protagonista a un archivista e investigador custodio del pasado: su *alter ego*.

-Usted ha dicho que la traducción es el trabajo más solitario, pero ¿la voz del autor no se une a la del traductor y, entonces, no está solo al trabajar?

-Es verdad que el autor es un interlocutor siempre presente, pero al asumir su rol el traductor pasa a ser el autor y entonces sí está solo. Entre el autor y traductor no hay diálogo, sólo un canto coral.

-¿Se supera esa soledad?

-No hay alternativa. Quien hace esto vive la tragedia del trabajo intelectual, que siempre es difícil, trágico y pesado. No hay ningún autor que sea feliz.

-¿No?

-No, porque siempre está la página ideal que querés escribir y tu página escrita, que no es como aquélla. Además, si escribís una novela, podés seguir por donde te lleve el idioma, pero el texto de un autor extranjero pone al traductor frente a expresiones que debe adaptar a su idioma y quizá no sea posible. Lo que estás escribiendo se convierte en tu enemigo, es hostil, porque el material bueno es el del autor.

-¿Cuál fue la mayor dificultad de traducir a Eco?

-Eco es irónico y hablaba una lengua muy coloquial y muy rica, y, al mismo tiempo, basada en una sutil parodia. Eso te enloquece, es difícilísimo.

-También dijo que Eco daba consejos a los traductores imposibles de cumplir. ¿De dónde surge esa crítica?

-No es una crítica. El no tenía que hacer el trabajo del traductor ni explicarle la novela. Los consejos que nos daba eran como un juego para él, pero los traductores les prestábamos mucha atención y los mirábamos con lupa para buscar entenderlos.

-¿Por ejemplo?

-En una de sus novelas Eco cita una poesía muy difícil de [Giacomo] Leopardi. Nos decía que en su lugar podíamos citar a un poeta de renombre de nuestros ámbitos culturales, pero eso es absolutamente imposible. Rompería todo el encanto. De todas formas, sus consejos sirven. Por ejemplo, nos decía que cada batalla de *La isla del día de antes* era una especie de danza. Entendí entonces que debía tratar esa parte desde el punto de vista musical y, con mi idioma, buscar que tenga ritmo.

-¿El traductor puede ser libre?

-Tiene que serlo para poder ser fiel.

-¿Cómo es eso?

-En un momento Eco menciona *il colpo del gaviato*, el golpe de la gaviota, una expresión italiana que describe una manera de mover un arma. Pero en ruso "gaviota" es femenino y es un ave considerada romántica y femenina. Por eso sustituí *gaviano* por otro pájaro, en ruso *baklano*, que rítmicamente se asemeja y tiene también un movimiento especial. Hice una broma interlingüística para respetar el texto.

-¿Por qué escribe si, como decía antes, no hay autor que sea feliz?

-Porque tengo siempre la extraña sensación de que hay cosas que podría contar y de que si no lo hiciera morirían conmigo.

MESA PARA DOS

Conocida por haber traducido a Umberto Eco al ruso, su recorrido a través de la gastronomía italiana la convirtió en *best seller*

Elena Kostioukovitch.

“El lenguaje de la comida es interclasista”

Texto **Rodolfo Reich** | Foto **Diego Paruelo** / AFV

Nació en Kiev, pero de chica se mudó a Moscú, donde vivió gran parte de su infancia, y donde luego estudió el idioma y la cultura de Italia. Supo ser parte del círculo intelectual ruso, en una época en que los densos pliegues de la cortina de hierro eran rígidos. Así, más allá de su especialización, más allá de haber leído y traducido a los grandes autores del Renacimiento y del Barroco italiano, Elena Kostioukovitch conocía al antiguo imperio romano sólo como un concepto teórico. Pero eso cambió en 1988. “Empecé a traducir *El nombre de la rosa*, de Umberto Eco. Lo hice por placer, ya que era un libro prohibido, más allá de que su argumento transcurría en la Edad Media, en especial por una cita que había en la primera página, sobre la invasión soviética a Praga. Sólo los intelectuales podíamos acceder al libro, guardado en un cuarto especial de la biblioteca. Esto me causó mucha gracia, ya que también en *El nombre de la rosa* hay un cuarto secreto, con libros prohibidos, era como un juego de espejos. Cuando terminé la traducción, tuve suerte, estaba Mijail Gorbachov y, con la Perestroika, de a poco se liberaban algunas cosas, por ejemplo, la censura sobre textos considerados apolíticos. Así que pude publicarlo”, recuerda. A raíz de esa traducción, Elena recibió una invitación de Eco para visitar Italia, en un viaje que cambió su vida por siempre. Desde ese año, esta traductora, ensayista, autora y agente literaria se enamoró de las infinitas cosas de la península y publicó el extenso *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida*. El libro recorre cada región de la península a través de sus platos e ingredientes típicos, y devino *best seller* tanto en Italia como en Rusia, habiendo sido ya traducido a cinco idiomas. Invitada para los festejos de la Primera Semana de la Cocina Italiana en el mundo, estuvo en Buenos Aires, donde presentó la edición en español bajo la editorial Tusquets.

—¿Por qué este amor por Italia?

—Nació en mi adolescencia. Cuando uno es muy joven, quiere escapar, andar por el mundo. Yo imaginaba un lugar caluroso, sin frío ni nieve, porque el clima en Rusia es horrible. Hoy pienso que ese clima ideal que soñaba también se refería a una cultura, a la moda, a la belleza y a esa parte del ser humano que es suave, dulce, donde la misma palabra es dulce, en lugar de áspera o violenta. Vengo de una cultura bastante mortificada, del totalitarismo, del bolchevismo. Crecí en los 70 y 80, en plena crisis de la Unión Soviética, y me apoyé en la lectura, en los libros, en el arte. Pero del arte sólo tenía una copia, nunca el cuadro original. Pensaba: “Lo verdadero va a estar allá y yo no podré verlo, porque está la frontera cerrada”. Y como sabía que no iba a poder ir, empecé a estudiar la lengua italiana.

—¿La Italia verdadera, la que en contraste al llegar, era similar a la copia que había en tu cabeza?

—¡No! Cuando llegué a Italia, después de un viaje de tres días en tren, entre Moscú y Trieste, la luz, los sonidos, la comida eran distintos. ¡El olor a romero! Las primeras dos semanas todo me confundía, estaba traumatizada, no me gustaba, y se sumaba el trauma que el régimen me había provocado. Tenía hambre, no tenía plata, nunca había sido tan pobre en mi vida. En Rusia yo no era pobre, tenía todo lo que necesitaba, pero allá no se usaba dinero, era ilegal estar con dinero encima. Por eso, vine a Italia con lo que hoy serían 40 euros. Con ese poco dinero hice dos inversiones, lo invertí bien. Compré una guía turística y cien gramos de castañas. Cuando sentí su aroma en la calle, la primera vez, pensé que estaban quemando asfalto. Y eran horribles, duras, no sabía cómo comerlas... Yo provenía de un país donde sólo había papas. Tardé bastante en dejar mi orgullo de lado, hasta que comencé a amar lo nuevo. No lo que yo había inventado y deseado, sino lo que la vida italiana me daba. Fue como si se me hubieran abierto los ojos. Cambié mi actitud desde la humildad, el interés, la



Un rosado con sello nacional

●●● En su libro, Elena advierte que no hablará mucho de vinos italianos, ya que para hacerlo precisaría otro libro. Más allá de esto, en la entrevista deja ver una postura crítica frente al marketing de las grandes bodegas italianas y a la hora de elegir un vino, decanta por uno argentino. “Son maravillosos. Ayer probé uno rosado, creo que era un corte de Malbec y Tempranillo, no recuerdo la marca, pero era una maravilla.”



curiosidad.

—Para muchos intelectuales, hablar de gastronomía es frívolo. Pero no para los italianos...

—Es así, los intelectuales rusos por ejemplo no hablan de la comida, lo ven como una banalidad, ellos hablan de política o literatura. Cuando un ruso tiene hambre, come cualquier cosa, y luego se ocupa de lo importante. Pero al llegar a Italia escuché un discurso muy distinto. De pronto, un gran filósofo, Gianni Vattimo, me empieza a hablar de la cebolla, que tiene que ser de Tropea, porque allá la tierra es especial, porque el mar llega de cierta manera, el viento es de cierto tipo, entonces la cebolla tiene un crocante distinto. Estábamos con Eco, y él interrumpe y le dice: “¡Basta de hablar de la cebolla, idiota, porque no hablar mejor del cardo del Piemonte o de nuestros alcáuciles!”. Los intelectuales en Italia toman el lenguaje de la cocina, lo utilizan en modo irónico, un poco paródico y también elegante. Es un lenguaje que todos entienden, lo usa el profesor y lo usa el plomero. Y esto se corresponde con una Italia que tiene una cultura democrática, no clasista, donde el lenguaje de una mujer noble siciliana es el mismo dialecto del pueblerino. No digo que en Italia no hay conflicto, pues

sí lo hay, pero el lenguaje de la comida es interclasista, y permite pensar una cierta tranquilidad social.

—Tal vez la cocina italiana sea la que más influyó en el mundo. ¿A qué se debe?

—La cocina italiana tiene mucho de juego. La pasta, por ejemplo, con sus formatos largos, cortos, grandes, pequeños. Permite jugar, experimentar, hay mucha libertad. Un francés, un estadounidense, un argentino, todos pueden ser creativos en una cocina que no es la suya. Imaginá una pizza hawaiana con ananá. Es diversión garantizada. La cocina italiana también permite que trabajen los niños, que amasen, que estén en la cocina ayudando, en lugar de viendo la TV. Por eso, el último capítulo de mi libro se llama *Felicidad*. Dicho esto, debo admitir con tristeza que en muchos lugares del mundo se come mala cocina italiana. El clásico error de mis amigos del extranjero es pensar: “Eh, ahí viene Elena, vamos a comer italiano”. Y yo sufro.

—¿Tu próximo libro?

—Estoy escribiendo un libro sobre los materiales con que fue construida Italia, llevo tres años y estoy recorriendo todo el país, mirando los mármoles, las piedras. Es todo tan bello. Italia es un paraíso que me hizo verdaderamente feliz. ●

Elena Kostiukovitch: "El lenguaje de la comida es interclasista"

Conocida por haber traducido a Umberto Eco al ruso, su recorrido a través de la gastronomía italiana la convirtió en best seller

SEGUIR

[Rodolfo Reich](#)

PARA LA NACION

SÁBADO 17 DE DICIEMBRE DE 2016

Nació en Kiev, pero de chica se mudó a Moscú, donde vivió gran parte de su infancia, y donde luego estudió el idioma y la cultura de Italia. Supo ser parte del círculo intelectual ruso, en una época en que los densos pliegos de la cortina de hierro eran rígidos. Así, más allá de su especialización, más allá de haber leído y traducido a los grandes autores del Renacimiento y del Barroco italiano, Elena Kostiukovitch conocía al antiguo imperio romano sólo como un concepto teórico. Pero eso cambió en 1988. "Empecé a traducir *El nombre de la rosa*, de Umberto Eco. Lo hice por placer, ya que era un libro prohibido, más allá de que su argumento transcurría en la Edad Media, en especial por una cita que había en la primera página, sobre la invasión soviética a Praga. Sólo los intelectuales podíamos acceder al libro, guardado en un cuarto especial de la biblioteca. Esto me causó mucha gracia, ya que también en *El nombre de la rosa* hay un cuarto secreto, con libros prohibidos, era como un juego de espejos. Cuando terminé la traducción, tuve suerte, estaba Mijaíl Gorbachov y, con la Perestroika, de a poco se liberaban algunas cosas, por ejemplo, la censura sobre textos considerados apolíticos. Así que pude publicarlo", recuerda. A raíz de esa traducción, Elena recibió una invitación de Eco para visitar Italia, en un viaje que cambió su vida por siempre. Desde ese año, esta traductora, ensayista, autora y agente literaria se enamoró de las infinitas cocinas de la península y publicó el extenso *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida*. El libro recorre cada región de la península a través de sus platos e ingredientes típicos, y devino *best seller* tanto en Italia como en Rusia, habiendo sido ya traducido a cinco idiomas. Invitada para los festejos de la Primera Semana de la Cocina Italiana en el mundo, estuvo en Buenos Aires, donde presentó la edición en español bajo la editorial Tusquets.

-¿Por qué este amor por Italia?

- Nació en mi adolescencia. Cuando uno es muy joven, quiere escapar, andar por el mundo. Yo imaginaba un lugar caluroso, sin frío ni nieve, porque el clima en Rusia es horrible. Hoy pienso que ese clima ideal que soñaba también se refería a una cultura, a la moda, a la belleza y a esa parte del ser humano que es suave, dulce, donde la misma palabra es dulce, en lugar de áspera o violenta. Vengo de una cultura bastante mortificada, del totalitarismo, del bolchevismo. Crecí en los 70 y 80, en plena crisis de la Unión Soviética, y me apoyé en la lectura, en los libros, en el arte. Pero del arte sólo tenía una copia, nunca el cuadro original. Pensaba: "Lo verdadero va a estar allá y yo no podré verlo, porque está la frontera cerrada". Y como sabía que no iba a poder ir, empecé a estudiar la lengua italiana.

- ¿La Italia verdadera, la que encontraste al llegar, era similar a la copia que había en tu cabeza?

- ¡No! Cuando llegué a Italia, después de un viaje de tres días en tren, entre Moscú y Trieste, la luz, los sonidos, la comida eran distintos. ¡El olor a romero! Las primeras dos semanas todo me confundía, estaba traumatizada, no me gustaba, y se sumaba el trauma que el régimen me había provocado. Tenía hambre, no tenía plata, nunca había sido tan pobre en mi vida. En Rusia yo no era pobre, tenía todo lo que necesitaba, pero allá no se usaba dinero, era ilegal estar con dinero encima. Por eso, vine a Italia con lo que hoy serían 40 euros. Con ese poco dinero hice dos inversiones, lo invertí bien. Compré una guía turística y cien gramos de castañas. Cuando sentí su aroma en la calle, la primera vez, pensé que estaban quemando asfalto. Y eran horribles, duras, no sabía cómo comerlas... Yo provenía de un país donde sólo había papas. Tardé bastante en dejar mi orgullo de lado, hasta que comencé a amar lo nuevo. No lo que yo había inventado y deseado, sino lo que la vida italiana me daba. Fue como si se me hubieran abierto los ojos. Cambié mi actitud desde la humildad, el interés, la curiosidad.

- Para muchos intelectuales, hablar de gastronomía es frívolo. Pero no para los italianos...

- Es así, los intelectuales rusos por ejemplo no hablan de la comida, lo ven como una banalidad, ellos hablan de política o literatura. Cuando un ruso tiene hambre, come cualquier cosa, y luego se ocupa de lo importante. Pero al llegar a Italia escuché un discurso muy distinto. De pronto, un gran filósofo, Gianni Vattimo, me empieza a hablar de la cebolla, que tiene que ser de Tropea, porque allá la tierra es especial, porque el mar llega de cierta manera, el viento es de cierto tipo, entonces la cebolla tiene un crocante distinto. Estábamos con Eco, y él interrumpe y le dice: "¡Basta de hablar de la cebolla, idiota, por qué no hablar mejor del cardo del Piamonte o de nuestros alcauciles!". Los intelectuales en Italia toman el lenguaje de la cocina, lo utilizan en modo irónico, un poco paródico y también elegante. Es un lenguaje que todos entienden, lo usa el profesor y lo usa el plomero. Y esto se corresponde con una Italia que tiene una cultura democrática, no clasista, donde el lenguaje de una mujer noble siciliana es el mismo dialecto del pueblerino. No digo que en Italia no hay conflicto, pues sí lo hay, pero el lenguaje de la comida es interclasista, y permite pensar una cierta tranquilidad social.

-Tal vez la cocina italiana sea la que más influyó en el mundo. ¿A qué se debe?

-La cocina italiana tiene mucho de juego. La pasta, por ejemplo, con sus formatos largos, cortos, grandes, pequeños. Permite jugar, experimentar, hay mucha libertad. Un francés, un estadounidense, un argentino, todos pueden ser creativos en una cocina que no es la suya. Imaginé una pizza hawaiana con ananá. Es diversión garantizada. La cocina italiana también permite que trabajen los niños, que amasen, que estén en la cocina ayudando, en lugar de viendo la TV. Por eso, el último capítulo de mi libro se llama Felicidad. Dicho esto, debo admitir con tristeza que en muchos lugares del mundo se come mala cocina italiana. El clásico error de mis amigos del extranjero es pensar: "Eh, ahí viene Elena, vamos a comer italiano". Y yo sufro.

- ¿Tu próximo libro?

-Estoy escribiendo un libro sobre los materiales con que fue construida Italia, llevo tres años y estoy recorriendo todo el país, mirando los mármoles, las piedras. Es todo tan bello. Italia es un paraíso que me hizo verdaderamente feliz.



Foto: LA NACION

Un rosado con sello nacional

En su libro, Elena advierte que no hablará mucho de vinos italianos, ya que para hacerlo precisaría otro libro. Más allá de esto, en la entrevista deja ver una postura crítica frente al marketing de las grandes bodegas italianas y a la hora de elegir un vino, decanta por uno argentino. "Son maravillosos. Ayer probé uno rosado, creo que era un corte de Malbec y Tempranillo, no recuerdo la marca, pero era una maravilla."