



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

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

Lo que cuenta el parmeseano

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 Kostoukovitch, 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 Kostoukovitch, la más exquisita guía por cocinas, restaurantes, granjas, viñedos y todo el folklore 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 veneto o un sardo", escribió el autor fallecido en febrero.

La complejidad de la geografía: la variedad del gusto y la enorme pa-

leta 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 parmeseano, se usan en ciertos tipos de cocina y también son tomados, retirados por poetas, escritores, forman parte de la cultura local. No cambian. Se puede decir: aquí ha cambiado la atmósfera, el clima pero el parmeseano no cambiará nunca, el gran 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 le 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 empiezo 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 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 amamantando a un bebé. En cambio los campesinos no tenían ese prejuicio, bebían alegremente lo que querían. ■

MARCELO PANOZZO REEMPLAZARA A AMERICO 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 América 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 temas 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 (Bañic), cargo que tuvo entre 2012 y 2015, cuando Darío Lopérfido 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 Sili, de Clarín. También es autor de guiones. ■