

TOSCANA PASTA E VINO

No es casualidad que la región más romántica de Italia tenga una tan excelsa tradición gastronómica y de vinos. De la mano de Inspirato, **Pedro Reyes** viajó a la campiña italiana para echar un vistazo a los restaurantes y viñedos que convierten la Toscana en un destino irresistible. Fotos **Gunther Sahagún**



Pizzería en el centro de Siena; página opuesta: quesos, alcaparras, alcachofas, salami y otros ingredientes en Fattoria Resta.



Puesto de pastas, frutas y embutidos en Castellina in Chianti; arriba: letrero en La Nuova Rampa, restaurante de comida de mar en el puerto de Pisa; interior de Ino, hogar de los mejores paninos de toda Florencia.



No habíamos dejado las maletas en nuestras habitaciones cuando la mesa en **Villa Bellezza** ya estaba servida con cualquier tipo de fiambres, frutas y quesos que se antojaban perfectos para aliviar 14 horas de viaje. Esta hermosa villa, ubicada en la región de Siena, es una de muchas propiedades de **Inspirato**, un exclusivo club de vacaciones de lujo, en el que los miembros tienen acceso a experiencias fuera de serie en destinos que sólo aparecen en sueños. Simona y Silvia, *destination manager* y *concierge manager*, respectivamente, nos recibieron para darnos la bienvenida. Ellas serían, en gran medida, responsables de muchas de las actividades que nos esperaban, incluyendo las dos principales motivaciones de nuestra estancia en la Toscana: la comida y el vino.

EL LLAMADO A LA MESA

Hay hermosísimas coincidencias, casualidades de la vida y regalos del destino que, en ocasiones, lo ponen a uno en el lugar indicado en el momento preciso. A nosotros, Italia nos llamó un 15 de agosto, fecha conocida en todo el país como *Ferragosto*, nombre que se deriva de *Feriae Augusti*, o “las vacaciones de Agosto”. Como los grandes emperadores, tan estoicos y egocéntricos como suelen ser, el emperador Augusto, en tiempos inmemoriales, utilizó como pretexto el fin de las cosechas para organizar una fecha de asueto en su nombre. Más adelante, se le dio un carácter religioso por el ser el día de la ascensión de María al cielo. Cualquiera que sea el motivo, en Italia todos descansan en el famoso Ferragosto. Claro, todos excepto los que su trabajo es más que una simple jornada laboral, sino un placer.

Tal es el caso de Anna Lisa Tempestini, una productora de vino que atiende la **Fattoria Resta**, un antiguo monasterio en donde se le daba descanso o “resta” a los peregrinos que iban del norte hacia Roma (que, junto con Jerusalén y Santiago de Compostela conforman las tres grandes peregrinaciones en busca de indulgencia en la antigüedad) y hacían una parada aquí, en Buonconvento.

Para Anna Lisa, ése sigue siendo el espíritu del lugar: recibir a la gente para darles alimento, bebida y descanso. “Me enorgullece decir que no me siento dueña de este lugar, mi rol aquí es cuidar de él y compartir”.

Anna Lisa despierta todas las mañanas y abre las cortinas para echarle un vistazo a su viñedo, conformado por uvas Sangiovese, misma uva con la que se produce uno de los mejores vinos de Italia: el Brunello di Montalcino. Por estar a escasos kilómetros de Montalcino, el vino no puede considerarse tal cual un Brunello, pero eso no importa cuando lo pruebas y comprendes que este vino, que llena 5,500 botellas al año, está hecho de manera orgánica, con el cuidado diario y, sobre todo, con mucho amor. En el sótano se encuentra la cava donde el vino se añeja en barricas. El piso está cubierto por piedritas que absorben la humedad (es fresquísimo caminar descalzo). En medio, una columna de buen tamaño que le da soporte a toda la casa lleva grabada una inscripción con una oración firmada por Martín del Nero, arquitecto que construyó la casa en 1573, quien le da nombre a la etiqueta del vino que aquí se produce.

Llegamos a Buonconvento por recomendación de Simona. La gente de Inspirato suele enviar a sus miembros a una clase de cocina italiana con Anna Lisa. En realidad, más que una clase, fue un momento de relajación en el que preparamos platos sencillos –*pappa al pomodoro*, *focaccia*, calabazas rellenas de carne, pasta hecha a mano y picamos un poco del mejor salami que he probado jamás– mientras bajaba la luz y, de paso, el calor en la cocina. De un momento a otro, y sin teléfonos celulares de por medio, vecinos y amigos comenzaron a poner una mesa en el centro del patio de la Fattoria. Cada quien traía de su casa enormes platos para compartir, tablas de queso pecorino (y un impresionante queso scamorza ahumado), ternera con salsa de atún, pasta y varias botellas de Martín del Nero. En teoría, la clase de cocina siempre termina con una cena, pero la de ese día fue una cena muy especial, con cerca de 20 italianos desconocidos intercambiando platos, chocando copas y



riendo hasta la madrugada de un día de asueto. Por eso agradezco al destino que nos haya puesto esa noche en Buconvento, durante la celebración de Ferragosto.

SI NO TOMA VINO, ¿A QUÉ VINO?

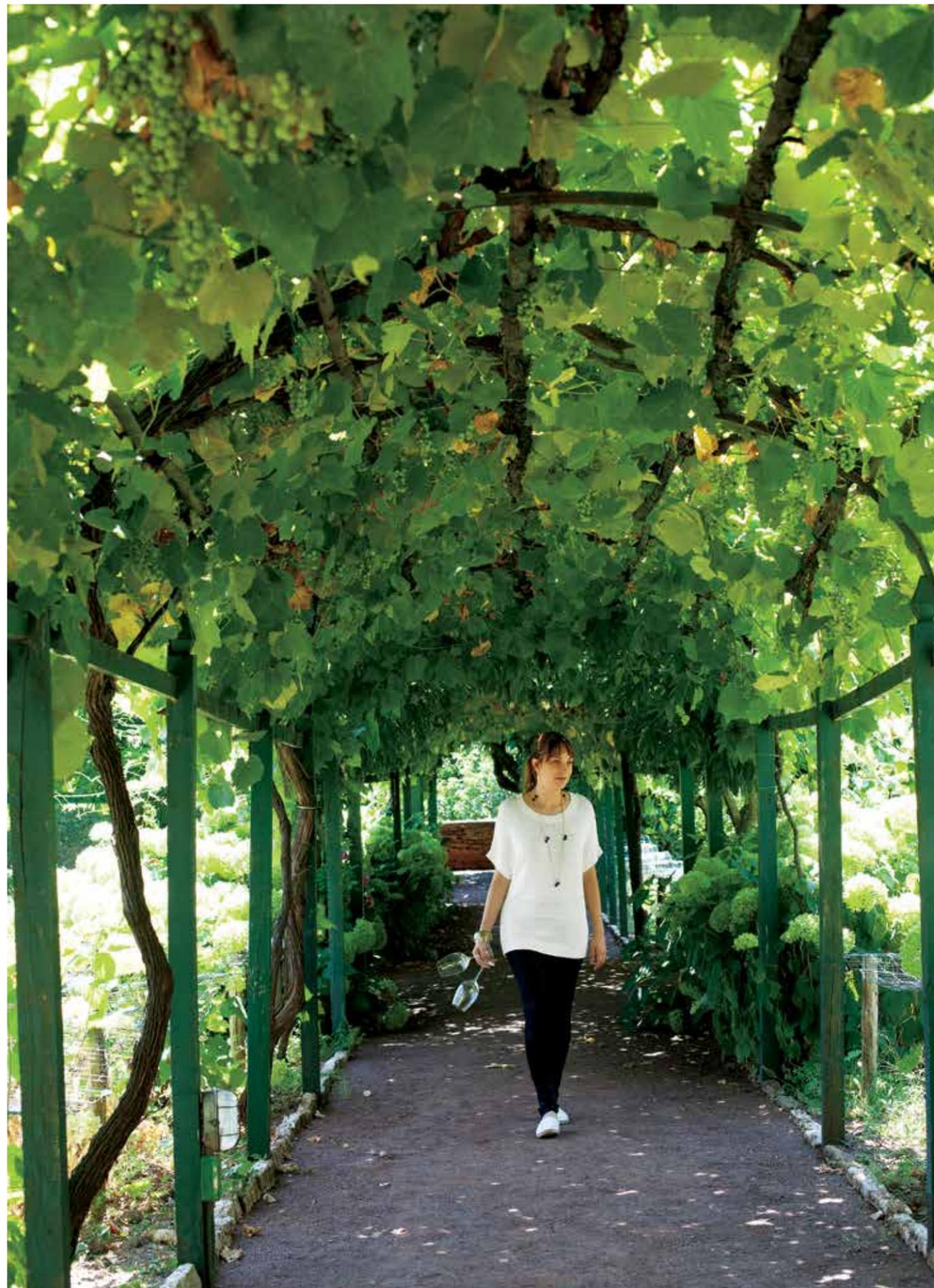
Debo confesar que la primera copa de vino del día entró a mi ser antes que cualquier alimento. Quizá no es lo más recomendable, pero nuestra visita a la **Badia Coltibuono**, en la región de Gaiole in Chianti, nos atrapó en las primeras horas de la mañana. Imposible echarse para atrás o siquiera tirar un esbozo de pretexto. Estando en esta maravilla de bodega hay que entrarle... y a copas llenas. La Badia Coltibuono (o abadía del buen cultivo) es una antigua construcción en donde, en 1051, los monjes que la habitaban ya hacían su propio vino (incluso, la cava donde hoy se añeja el vino es la misma que se utilizaba entonces: una cripta –sí, una cripta– con el ambiente ideal a 10 grados centígrados). Para 1846, un banquero de Milán la compró y la restauró. Hoy es un *bed & breakfast* que sigue funcionando como bodega de vino.

La cata fue comandada por una chica de nombre Aurora y constaba de tres pruebas en tres paradas específicas en la abadía. Simona nos acompañó durante el trayecto y no dejó de recomendarnos el restaurante al final de éste. Fue nuestro primer encuentro con el vino de la región de Chianti, el cual, entre otras reglamentaciones, tiene que llevar un mínimo de 80% de uva Sangiovese. La copa con la que

debutamos contenía un chianti clásico joven con sólo un 10% de uva Canaiolo. Éste envejece en barrica máximo un año, lo que le da un carácter afrutado y ligero. La segunda parada fue al lado de una caja de madera utilizada para filtrar inventada –según Aurora– por Leonardo da Vinci. Este segundo vino, una reserva de 2008 creada a partir de una más fina selección de uva, estuvo dos años en barricas de roble austriaco y francés y es ideal para comer con un pedazo de carne (el hambre está a todo lo que da). El tercer vino –un Sangiovese di Toscana, vino de culto categorizado como *Super Tuscan*, por su alta calidad y precio– lo tomamos, después de un recorrido por las cavas (donde vimos botellas guardadas ahí desde la Segunda Guerra Mundial), en medio de un *giardino all'italiana*, un espectacular jardín típico del Renacimiento con planos horizontales y vegetación cortada de tal manera que se le dé prioridad al paisaje.

Para cerrar esta visita, probamos las recomendaciones de Simona y Aurora en el restaurante: una tabla de salami para compartir, una terrina de berenjena, una pasta con bacalao y un risotto con pimienta. En efecto, el restaurante era una escala que no podíamos obviar. Podemos ir en paz.

De vuelta, en mitad de la carretera, un mensaje a mi teléfono: “Si quieren probar el mejor *gelato* de la zona, deténganse en Castellina in Chianti en el camino de regreso a Villa Bellezza. La *gelateria* está de su lado derecho”. El mensaje era de Simona, quien nos



Aurora en los jardines de Badia Coltibuono; terrina de berenjena en el restaurante de la Badia; página opuesta: mesa de bienvenida por parte de Inspirato, en Villa Bellezza.





Anna Lisa Tempestini, en su bodega de Martin del Nero; pizzero junto al horno de piedra, en Il Campanile; restaurante Buca Mario, en Florencia; embutidos de Macelleria Stiaccini, en Castellina in Chianti.



MAPA: OLDEMAR

mostraba, una vez más, el verdadero valor de Inspirato: la disponibilidad en todo momento y el mejor tip de insider que puedes obtener. Tan aficionado a los helados como soy, paramos en **L'Antica Delizia**, una pequeña gelatería que en la puerta tenía certificados, de 2007 a 2013, de la famosa guía francesa Routard. Toronja con pera, pistache con chocolate amargo, fresa y *nocciola*... A pesar de la dosis de azúcar que te da un helado de 3,5 euros (los italianos no escatiman en porciones así se desborde del cono), repetimos helado por iniciativa y financiamiento de Andrea, el chofer que nos acompañó todo el viaje (*florencedrivers.it*) y que, al parecer, es mucho más aficionado que yo –o que cualquiera– al helado.

DE MAR Y PIEDRA

En nuestro andar por la campiña, Andrea sugirió probar la comida de la costa. Para ello, nos desviamos hacia la marina de Pisa, un poco alejada del turismo que se abalanza sobre el pueblo que hospeda la emblemática torre inclinada. Andrea, un italiano de cepa, fumador empedernido y voraz devoto de las mujeres, nos llevó hasta la marina y estuvo buscando un restaurante donde pudiéramos tener una comida auténtica. Después de desechar un par de locales, dimos con **La Nuova Rampa**, un restaurante en la costa, atiborrado de italianos en familia. Al tiempo que encontramos mesa, el tipo de al lado dejaba limpio su plato con el pan patinando en la salsa. “No tienen que lavarlo, pueden guardarlo”, decía con una sonrisa en la boca y un toscano italiano que Andrea nos ayudó a traducir.

Sin temor a exagerar, cerca de 100 mejillones conformaban nuestro primer tiempo. Uno a uno se fueron yendo hasta descubrir la capa del agua en la que se cocieron, impregnada por ajo y jugo del mejillón. Sumergimos el pan, como Andrea sugirió, y entendí la sonrisa del de al lado. Le siguieron dos pastas: un frutti di mare y un tagliatelle con langosta a los que no podíamos dejar de encajarles el tenedor y girar hasta llenarnos las bocas. De la cocina, salía un hombre a la terraza cantando el nombre de los platos que llevaba en la charola. No porque no supiera a donde dirigirse, no por ser el atractivo del lugar, sino porque se veía que lo disfrutaba. Que amaba su trabajo. Que gozaba su vida.

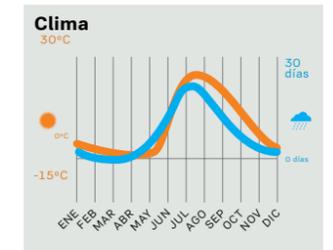
En la noche, de regreso en Villa Bellezza, nos esperaba una reunión con otros huéspedes de Inspirato: una familia de Venezuela; Carmen, de Panamá; y una pareja más de Washington, D.C. El motivo de la tertulia era

la presencia de un pizzero que hacía magia a la leña en un horno de piedra. Mozzarella, peperoncino, salami y arúgula eran suficientes para llevar a la mesa pizzas inolvidables. Apartado un poco de la mesa, atónito de la maestría del pizzero, me quedé platicando con Leone, un italiano que trabaja con su familia hace 25 años en Il Campanile –propiedad de Inspirato–, donde nos encontrábamos. Leone, en sus ratos libres, es cazador de trufas y, para ello, entrena perros que las descubren debajo de la tierra. Después de un rato de salivar mientras hablábamos del tema, Leone sacó de su casa un pedazo de trufa negra, con un color firme y un marcado aroma a humedad. Sobra decir que el destino de esa trufa era ser triturado encima de una pizza. La noche se puso mejor a partir de ese momento.

L'ULTIMA CENA

Desaparecían los últimos reflejos de luz en el río Arno, los mismos que pintaban las paredes de las espectaculares construcciones de Florencia. Sabíamos que era nuestra última oportunidad de comer algo surgido de la tradición toscana y no la desaprovecharíamos. Fue una *conciierge* del hotel **Lungarno Suites** quien soltó la tajante recomendación: “No pueden irse de Florencia sin probar un bistecca alla fiorentina”. Este platillo consta de un solomillo de ternera (similar al T-bone por estar cimentado en un firme hueso), extraído de una vaca Chianina, que se alimenta exclusivamente de hierba fresca.

Las estampas de reconocimiento de la guía Michelin avalaban por qué nos habían recomendado tanto el tan acogedor **Buca Mario**. Agua mineral para empezar, una pasta con carne y salsa de jabalí y, por último... sí, un bistecca alla fiorentina. Pocos son los platillos que me imponen a la vista, sin embargo, tengo que aceptar que este trozo de carne, perfectamente sellado a las brasas, me tiró una leve provocación. Antes de clavar tenedor y cuchillo, el mesero, sin preguntar, tritura un poco de pimienta negra para después, terminar la sinfonía rociando una vasta cantidad de aceite de oliva. Listo. Si bien el carbonizado de la corteza exterior es contundente, el rojo de la carne por dentro es lo que la vuelve impecable. La pimienta y el aceite hablan por sí solos. Cada bocado iba maridado con un chianti classico Fonterutoli, el cual conocimos días antes en la bodega. El ciclo se iba cerrando. El pantalón era el que tenía problemas. Pero qué más da si aquí se resume el sabor de la Toscana: pasta, carne y vino. De los vegetales, hablamos otro día. +



Guía T+L Toscana

DÓNDE DORMIR

Villa Bellezza
Dentro de Il Campanile. Strada di Radi, 1 Solvillage Siena; inspirato.com

Lungarno Suites
degli Acciaiuoli 4, Florencia; +39 055/2726-8900; lungarnocollection.com \$\$\$\$

DÓNDE COMER

Fattoria Resta
53022 Buonconvento, Siena; fattoriaresta.it

Badia Coltibuono Località Badia a Coltibuono, 53013 Gaiole in Chianti, Siena; +39 0577/744-81; coltibuono.com \$\$

La Nuova Rampa Viale Gabriele D'Annunzio 74, San Piero a Grado, Pisa; laportadeltirreno.it \$\$\$

Buca Mario Piazza degli Ottaviani, 16r 50123, Florencia; +39 055/214-179; bucamario.it \$\$\$

QUÉ HACER

Bodega Fonterutoli Visita guiada y degustación de vinos, 15 euros por persona. mazzei.it

L'Antica Delizia Gelateria en Castellina in Chianti; anticadelizia.it

500 Touring Club Maneja un Cinqüecento vintage por la campiña. 75 euros por persona; 500touringclub.com

Para tener mayor acceso a las experiencias de Inspirato, visita inspirato.com y regístrate.