

LOS PAPA Y LOS LIBROS DE COCINA/3

De Argentina a Piamonte, los platos favoritos de Francisco

CULTURA

20_03_2021

*Liana
Marabini*



Nacido en Buenos Aires, pero con sólidas raíces italianas (Piamonte y Liguria), el Papa Francisco tuvo una vida laica antes de hacer los votos: licenciado en química alimentaria, desempeñó diversos trabajos, desde los más humildes (limpiador en una

fábrica) hasta los más extravagantes (portero en una discoteca). Incluso tenía una novia. Luego, tras ingresar en el seminario, fue ordenado sacerdote con casi 33 años. Y el resto es historia.

Pero lo que más nos interesa aquí es la relación del Santo Padre con la comida. Y hoy hablamos, para seguir en el tema de la columna “Los Papas y los libros de cocina”, de un libro de cocina que le concierne porque contiene sus platos favoritos. El autor es Roberto Alborghetti, excelente artista plástico y autor de 60 libros, entre ellos “A tavola con Papa Francesco. Il cibo nella vita di Jorge Mario Bergoglio”, publicado por Mondadori. En este interesante libro encontramos no sólo las recetas, sino también varias historias (se desmienten varias noticias falsas sobre el Papa), episodios y anécdotas sobre la relación del Papa con la comida.

Todos hemos visto al Papa Francisco, más de una vez, aceptando un matero de mate de la multitud de fieles. Le hemos visto recibir regalos gastronómicos como pasteles, fruta, galletas, chocolates (incluso un belén de chocolate del que hablamos en un artículo en este periódico) e incluso un regalo especial donado por el ex presidente de Estados Unidos Barack Obama: una bolsa de semillas de frutas y verduras del jardín de la Casa Blanca.

El Papa comparte a menudo mesa con los pobres en iglesias, grandes salones parroquiales e incluso dentro de los muros del Vaticano (la gigantesca “pizzata” para varios miles de personas ofrecida en el Vaticano ha quedado en la memoria de todos).

Su tierra natal es famosa no sólo por sus platos de carne (producida en grandes cantidades en las granjas al aire libre que los gauchos gestionan en millones de hectáreas de la pampa argentina, donde cada animal tiene a su disposición más de 10.000 metros cuadrados de pastos), sino también por las verduras, el arroz, las sopas, los pasteles, las galletas y los diversos dulces.

Piamonte y Argentina: dos tierras distantes tanto geográficamente como en términos de historia y tradiciones. Y sin embargo, desde el punto de vista alimentario, tienen una base común: un tipo de carne de ternera llamada *scottona*.

La región de Piamonte, famosa por la carne de sus vacas, está bien hermanada con Argentina que ha hecho de la carne de vacuno su bandera. Aquí debemos hacer un paréntesis y explicar que la *scottona* no es una raza, ni siquiera un corte, como se cree erróneamente, sino “una cabeza de ganado con características bien definidas” (fuente: Accademia Macelleria Italiana). Por lo tanto, la *scottona* puede pertenecer a varias razas

de ganado: *Angus scottona*, *Chianina* etc. Lo importante es saber que cuando se habla de *scottona* se trata de la carne de un ejemplar hembra, joven y que nunca ha parido.

En el Piemonte se encuentra una raza de ganado autóctona de la región llamada *Piemontese*. Hoy en día se utiliza principalmente para la carne, en particular debido a la presencia de una hipertrofia muscular del muslo (llamada *fassone* o doble muslo), y sigue representando un elemento característico del territorio piemontés.

En Argentina, las razas bovinas de carne más importantes son las introducidas por los ingleses en el siglo XIX: *Shorthorn*, *Hereford* y *Aberdeen Angus*.

Tanto la cocina piemontesa como la argentina son sencillas y exaltan la pureza de los ingredientes mantenidos mediante cocciones como la parrilla, el horno o el hervido. El pueblo de los antepasados del Papa Francisco, Portacomaro, en la provincia de Asti, es un lugar donde se come carne, como en todo el Piemonte (es famosa la ensalada de carne cruda), pero principalmente en forma de embutidos. A ello se añaden salsas y verduras de acompañamiento muy interesantes desde el punto de vista gastronómico. El Papa visitó a sus parientes en Portacomaro, donde se habla un dialecto propio, el portacomarese. La editorial Liamar ha llegado a publicar en este dialecto un libro con discursos y homilías del Papa Francisco, "Au ciàm ad preghé per me" ("Te pido que reces por mí").

En el libro "A la mesa con el Papa Francisco" encontramos recetas puramente argentinas (asado, alfajores, yerba mate, matambre, empanadas, cerdo relleno, dulce de leche) y puramente italianas (*fettuccine*, *risotto alla piemontese*, verduras gratinadas, *frittata*, *scaloppine* con guisantes, *bagna cauda*, pastel de avellanas de las *Langhe*). También hay exquisitas recetas de cocina internacional que al Santo Padre le encantan y que encontramos bien descritas en el libro: savarín, mousse de pistacho, halva, alcachofas *alla giudia*).

Y ahora dediquemos unas palabras al mate, misterioso para nosotros los europeos, que no es más que una infusión a base de *yerba mate*. Aunque el mate es sinónimo de Argentina, su origen está en Brasil, donde los indios guaraníes lo consumieron durante siglos mezclando la hierba con agua fría. Los conquistadores españoles modificaron la receta infundiendo la yerba mate en agua caliente, y así obtuvieron una infusión aromática y de sabor fuerte. Esto les dio la impresión de estar bebiendo té. En la actualidad, el mate se consume no sólo en Argentina y Brasil, sino también en Uruguay, Paraguay y Chile.

Para disfrutarlo en su máximo esplendor es necesario utilizar los utensilios típicos: el matero (una taza esférica, obtenida tradicionalmente de una pequeña calabaza típica de Sudamérica, la *Lagenaria siceraria*, vaciada y transformada en un recipiente; hoy en día sin embargo se hace con cerámica, porcelana e incluso madera, y en Internet se puede encontrar el juego completo) y la *bombilla*, que es una pajita un poco grande con un pequeño filtro que sirve para separar el líquido de los fragmentos sólidos. En Argentina, en 2013, con la Ley 26871, se le otorgó al mate el “estatus” de infusión nacional, y la planta perenne de la que deriva, que en el pasado crecía de forma silvestre en muchas partes de Sudamérica, hoy sigue siendo cultivada exclusivamente en las provincias de Corrientes y Misiones, ubicadas en el noreste de Argentina. La *yerba mate* proviene de este arbusto, que es de hoja perenne y tiene varios nombres, además del botánico (*Ilex paraguariensis*): yerba de los jesuitas, yerba del Paraguay y precisamente yerba mate.

Para la producción de mate se cortan las partes terminales de las ramitas y se exponen al calor para activar las enzimas, de esta manera es posible conservar el color verde de las hojas, que luego se secan y se rompen, para luego utilizarlas para preparar infusiones. El tostado, aunque sea ligero, también es importante para el desarrollo de las sustancias aromáticas que dan a la infusión sus características organolépticas. Junto con el café, el té y el cacao, el mate es una de las fuentes naturales más importantes de cafeína (a veces llamada incorrectamente *mateína*).

Gracias a la abundante presencia de esta sustancia, la infusión se consume tradicionalmente como tónico, cardiotónico y equilibrador; en la medicina popular sudamericana también se utiliza en el tratamiento de dolores de cabeza, problemas digestivos, reumatismo y obesidad. Ahora que sabemos un poco más sobre el mate, quizá merezca la pena prepararlo en casa y probarlo.

Del lado piamontés, hemos elegido una preparación que también encontramos en el libro con las recetas preferidas del Santo Padre: la *bagna càuda*. Puede encontrarla arriba en la receta que acompaña a este artículo. La *bagna càuda* piamontesa es patrimonio de la Unesco, lo que significa que figura entre los bienes inmateriales a proteger como “Patrimonio de la Humanidad”. Requiere una etiqueta particular que hemos descrito al final de la receta. Es delicioso, muy saludable y sobre todo perfecto para este periodo de Cuaresma.