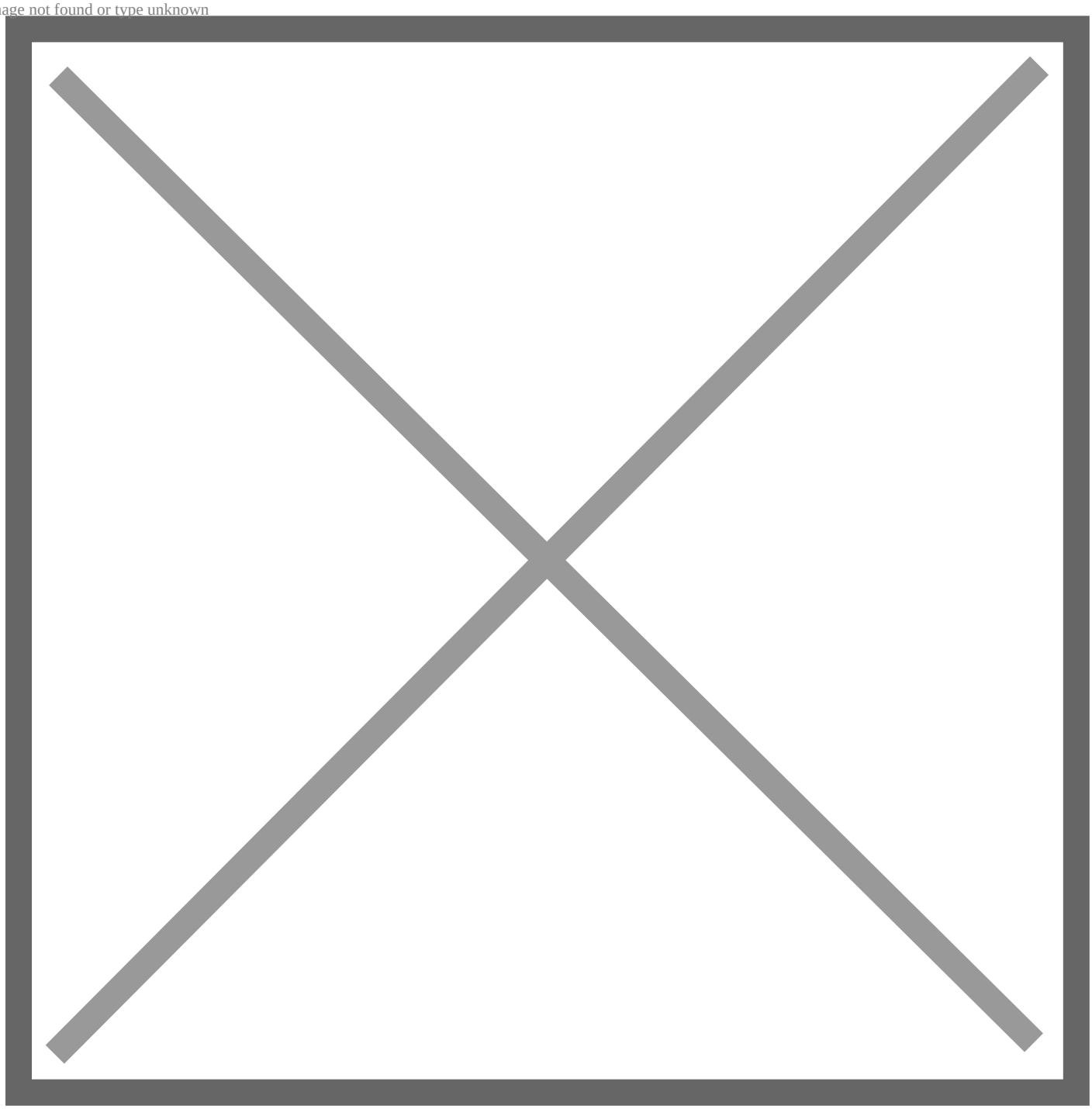
Image not found or type unknown



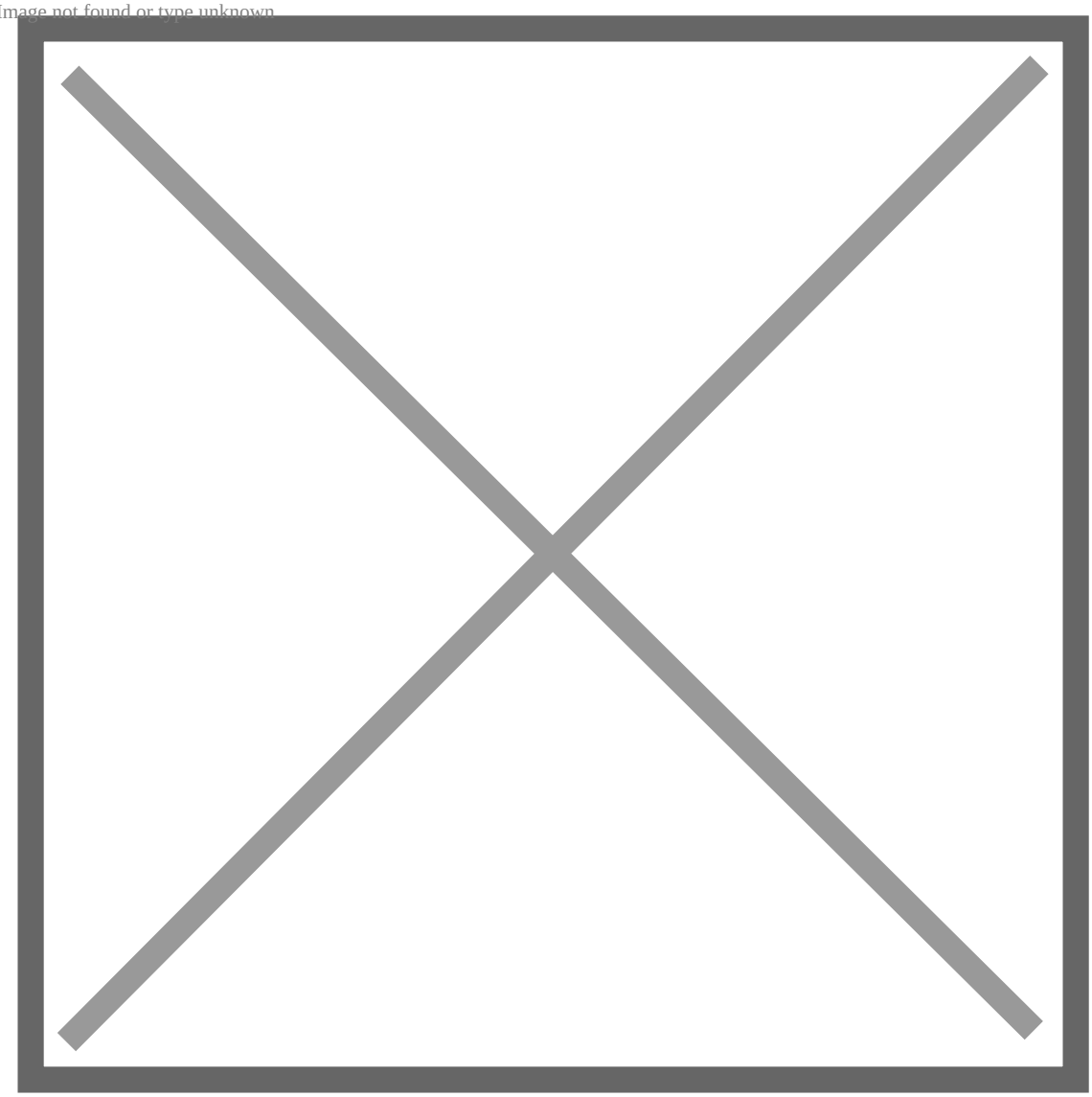
SANTOS Y GASTRONOMÍA / 3

San Luis Gonzaga y la cocina mantuana

CULTURA 19_06_2021

Liana Marabini

Image not found or type unknown



Estamos en Castiglione delle Stiviere, 2 de noviembre de 1585. Más concretamente en la capilla privada del castillo de los Gonzaga. Un joven frágil y elegantemente vestido está arrodillado ante el Santísimo Sacramento con los ojos cerrados y las manos unidas bajo la barbilla puntiaguda. El rayo de luz que penetra a través de una vidriera sugiere un día soleado a pesar del otoño tardío. Un hombre entra por una puerta lateral y se detiene a observar al joven: es su padre, Ferdinando I Gonzaga (1544-1586), señor y después marqués de Castiglione. Ferdinando siente que el corazón se le encoge al verlo y su incomprensión ante la elección de su hijo aumenta su confusión. Luis, su amado hijo, el mayor, dotado de una inteligencia fuera de lo común, el que tenía que perpetuar el nombre de los Gonzaga, la fortuna y las armas, lo había dejado todo para hacerse sacerdote. Había elegido a Dios.

No es que Ferdinando no creyese en Dios, sino que la idea del cielo, del paraíso, de los santos y de todo lo que ello implicaba le parecía abstracta y muy alejada de la

fascinación de la vida terrenal. En cambio, Luis, ya con 10 años, eligió la castidad de por vida y luego se lo comunicó a su padre con una sencillez que lo dejó aturdido. Él, que soñaba con un grandioso matrimonio para su hijo, incluyendo una alianza política que hubiera fortalecido aún más a su familia.

Ahora Luis tiene 17 años y se prepara para ir a Roma, donde hará realidad su sueño: entrará en el seminario y después hará los votos. Durante la mañana de ese mismo día, Luis había renunciado solemnemente, ante el notario de la familia, en favor de su hermano menor Rodolfo (futuro Rodolfo II da Castiglione, 1569-1593), al título, a todas sus posesiones, a los derechos hereditarios sobre los marquesados de Mantua y Castiglione. Cuando Ferdinando le había dicho "ahora ya no tienes nada", Luis le había mirado con sus ojos que sondean el alma y con una sonrisa serena le había iluminado el rostro y le había respondido: "Ahora lo tengo todo".

Ferdinando le observa, mientras Luis, ajeno a la presencia de su padre, seguía rezando, en absoluta comunión con ese Dios al que Ferdinando querría odiar y al que culpaba mentalmente de todos sus males. Y quizás su esposa (Marta Tana di Santena, 1550-1605) había tenido parte de culpa, ya que llevó a su hijo a la iglesia desde una edad temprana. Siempre había sacerdotes, obispos y cardenales en su mesa y Luis se complacía en su compañía, disfrutando de su conversación. El 22 de julio de 1580 había recibido la primera comunión de manos de Carlos Borromeo, a quien el joven admiraba sin medida.

Tras leer un libro sobre los misioneros jesuitas en la India, Luis sintió el deseo de ser misionero. También había empezado a "practicar" enseñando el catecismo a los chicos de Castiglione durante el verano. También había visitado varias veces las casas de los frailes capuchinos y de los barnabitas situadas en Casale Monferrato, capital del ducado de Monferrato gobernado por los Gonzaga, donde la familia pasaba el invierno. Y también había adoptado un estilo de vida ascético. Y él, el padre, no había visto el peligro.

Observa a su hijo y se pregunta qué habrá encontrado su hijo en ese mundo invisible y lejano, quizá inexistente, para llegar a renunciar a lo que tenía. Lo que era suyo por derecho. Siempre había sido diferente a los demás, eso no lo podía negar. Lo había enviado a las cortes más brillantes y sofisticadas de Europa, para tratar de darle el gusto por la pompa, pero había obtenido el resultado contrario.

La vida de la corte, con su lujo, sus intrigas y su laxitud moral le había dejado profundamente insatisfecho. Se había impuesto actos de penitencia para defenderse de

la indolencia de las costumbres de la corte española y de las tentaciones de la toscana. Quería un estilo de vida más evangélico, más sencillo y austero, centrado en los valores espirituales a los que aspiraba y que daban sentido a su joven vida. Escarmentado por la superficialidad y las dudosas costumbres de aquellas realidades, Luis se había encerrado cada vez más, anhelando una vida dedicada a Dios. Su deseo de servir a la Iglesia se había ido afinando, hasta que tomó la decisión suprema de abrazar el sacerdocio.

Así, aquel día de finales de otoño partió hacia Roma, donde, poco después, a través del Conde de Olivares, embajador español ante la Santa Sede, fue presentado al Papa Sixto V, quien le dio su bendición el 23 de noviembre de 1585. Dos días después ingresó en el noviciado de Sant'Andrea al Quirinale. Aparte de algunas interrupciones por motivos de salud o familiares, Luis Gonzaga pasó seis años en Roma. Hizo sus primeros votos el 25 de noviembre de 1587, a la edad de 19 años, y luego comenzó sus estudios universitarios en el Colegio Romano. A lo largo de los años, como cualquier otro estudiante jesuita, ejerció las funciones de lector y acólito. El tiempo que no ocupaba el estudio lo dedicaba a la oración y a la caridad.

En 1591, cuando estalló una epidemia de peste en Roma, los jesuitas se pusieron al servicio de los enfermos. Un testigo recuerda haber visto a Luis Gonzaga cargando sobre sus hombros a un enfermo de peste para llevarlo al hospital. Naturalmente, se contagió y enfermó gravemente. Pronto se hizo evidente que moriría en poco tiempo, y se le dio la Extremaunción. Mientras estaba enfermo, habló varias veces con su confesor, el cardenal (y más tarde santo) Roberto Belarmino. Luis tuvo otra visión y le dijo a varias personas que moriría en la octava de la fiesta del Corpus Christi. Ese día, el 21 de junio de 1591, parecía estar mejor por la mañana, pero insistía en que moriría antes del final del día.

Cuando empezó a debilitarse, Belarmino recitó oraciones por los moribundos. Murió poco antes de la medianoche. El padre Joseph Tylenda S.J. (1928-2018) relata: “Cuando los dos jesuitas llegaron a su lado, notaron un cambio en su rostro y se dieron cuenta de que su joven *Aloysius* se estaba muriendo. Sus ojos estaban fijos en el crucifijo que sostenía en sus manos, y al intentar pronunciar el nombre de Jesús, murió”.

La pureza era su virtud más notable. La mística carmelita Santa María Magdalena de' Pazzi afirmó haber tenido una visión de él el 4 de abril de 1600. Lo describió como radiante de gloria por sus “obras interiores, un mártir oculto por su gran amor a Dios”. Murió de peste el 21 de junio de 1591, cuando sólo tenía veintitrés años (había nacido el 9 de marzo de 1568). Fue beatificado sólo catorce años después de su muerte por Pablo

V, el 19 de octubre de 1605. El 31 de diciembre de 1726 fue canonizado junto con otro novicio jesuita, Estanislao Kostka, por Benedicto XIII.

Dentro de unos días, el 21 de junio, será su fiesta. Rezaremos por su alma pura, un alma que eligió la belleza de la fe y renunció a las riquezas terrenales y al poder de su familia. No olvidemos que la familia Gonzaga era una familia ilustre, que reinaba en particular sobre el marquesado (que luego se convertiría en ducado) de Mantua.

Mantua es también una ciudad con una extraordinaria tradición gastronómica, gran parte de la cual se remonta a la familia Gonzaga, que, al igual que otros señores italianos del Renacimiento, dejó su huella en la historia de la alimentación. Dada la posición geográfica de la provincia de Mantua, la tradición culinaria de Mantua está influenciada por la cocina de Reggio Emilia relacionada con los embutidos y la pasta, y con la cocina de Lombardía más relacionada con el arroz. Es famoso el *salame mantovano* (que puede prepararse con o sin ajo), pero también la *coppa*, la panceta, los *ciccioli* y el *culatello*. Los platos típicos son exquisitos: *chisœla* (parecido a la *focaccia*), *tiròt* (*focaccia* con cebolla), *tortelli* de calabaza, *capunsei* (ñoquis de pan). En cuanto a los risottos, destacamos: el *risotto con puntèl* (aderezado con salami, costillas de cerdo o chuletas), el *risotto* con ranas (aderezado con ranas limpias, aceite y cebolla), el *risotto* con *saltaréi* (aderezado con cigalas fritas), el *risotto alla pilota* (aderezado con salami de cerdo).

Un plato que merece un comentario es el *bevr'in vin* (del dialecto mantuano *bevr'in ven* = beber en el vino): se trata de una sopa que es el aperitivo típico de la cocina mantuana. Según la tradición de la tierra de los Gonzaga, las comidas de invierno deben ir precedidas de *bevr'in vin*, siempre servido en un cuenco precalentado y preparado de tres maneras diferentes, según el primer plato posterior. Si el primer plato consiste en *agnolini* o *cappelletti*, en caldo o secos, el *bevr'in vin* se compone de un cazo de caldo hirviendo, que contiene algunos *agnoli* o *cappelletti*. El comensal baja la temperatura añadiendo, a placer, vino tinto fuerte. Esta operación también se llama “negàr i caplét in d'l'acqua scura”, es decir, “ahogar los cappelletti en agua oscura”. En los restaurantes, para facilitar la comprensión de los menús a los turistas, esta versión del *bevr'in vin* suele llamarse *sorbir d'agnoli*. Si el primer plato consiste en *tortelli* de calabaza, el *bevr'in vin* se compone de cinco o seis tortelli recién cocidos, a los que se añade una gota de agua de cocción y medio vaso de vino. Esta versión de *bevr'in vin* también se llama *turtèi sguasaròcc*, es decir, “tortelli revolcados”, subrayando la extrañeza de los *tortelli* de calabaza en sopa, que suelen servirse secos. Para todos los demás primeros platos, el *bevr'in vin* se prepara simplemente con caldo de carne y medio vaso de vino. Las

variantes a estas tres versiones consisten exclusivamente en los diferentes tipos y cantidades de vino utilizados, normalmente Lambrusco, Ancellotta, Clinto o Merlot, y en la adición (opcional) de queso grana rallado.

Es una antigua creencia popular que este tipo de aperitivo es una especie de elixir de la vida y, en este sentido, un proverbio muy antiguo de Mantua, aún muy vigente, dice: “Al bevr'in vin l'è la salut ad l'omm”, o sea, “beber en el vino es la salud del hombre”.

Por último, los postres son variados: la *bignolata* es una tarta hecha con pastelitos de crema de *zabaione*, chocolate y nata; el *fiamòn* (una tarta hoy en día en desuso, hecha con restos de polenta frita y espolvoreada con azúcar); el *sugolo* o *sugol* es una especie de budín de origen muy antiguo que se prepara en la época de la vendimia utilizando el mosto triturado ligado con harina; el *papasìn* (a veces italianizado como *papassini*) es un dulce preparado con pasas, piñones, harina de castañas y azúcar; por último, el *dulcis in fundo*, recordamos el anillo de San Luis Gonzaga, exquisito pastel de almendras en forma de corona (que recuerda el collar de encaje que llevaban los hombres de su siglo) preparado tradicionalmente el 21 de junio (ver receta).

Será otra forma de recordar a este santo insólito, que prefirió lo eterno a lo efímero.