



Linda y antiquísima es Bolonia, con una universidad fundada en 1088, época en que los profesores eran más respetados que en la actualidad, suponemos, o queremos creer. Con un casco antiguo muy bien conservado, tiene un centro de ciudad que es tan, pero tan paseable, que hace la felicidad del cuentapapas del celular. Ahí está la fuente al dios Neptuno, con cuatro ninfas que liberan el agua en *topless*. Y tampoco es que el divino protagonista esté muy tapadito. De hecho, hubo una época en que le pusieron hasta un pudendo *boxer* de bronce.

Eso en una de las plazas más célebres de esta ciudad del norte de Italia.

En esta misma zona central se encuentra una tienda de Benetton, de las que van quedando en el orbe (y de cuatro pisos!), y una librería que solo vende volúmenes para infantes. ¿Por qué tanta especificidad? Bueno, porque anualmente —en el mes de abril— se realiza en esta ciudad una magna feria, concentrada en este rubro dedicado a los llamados locos bajitos, ojalá loquitos y lectorcitos también. En esos días las calles se llenan de gente que ilustra y piensa en letra minúscula. Para ellos, la Librería *per ragazzi*.

Pero aparte de lo universitario y lo infantil, este lugar es reconocido por su gastronomía. Por eso es conocida como la erudita y la gorda (o “*grassa*”, aunque suene tan poco *light* en italiano). Y obviamente que todos aquellos platos que tengan el calificativo de “a la boloñesa” fueron los que nos desvelaron. Eso y la mortadela, que aquí no es sinónimo de rasquerío como en Chile, o los *capeletti*, esa pasta rellena con forma de sombrero de monja. No por nada ambos productos están presentes en todo tipo de imanes para llevarse de recuerdo.

Así que un buen comienzo se dio al borde de la plaza, mirando hacia el pilchuro dios del mar, en el **bar Vittorio Emanuele**. De una carta de cafés endulzados y muy sabORIZADOS, como una versión tana del Starbucks, nos decantamos por uno con caramelo y pistacho. Un acento verde dulzón que se hizo presente varias veces en este rutero. Y para acompañar, un tiramisú con ese toque acido del *vero* queso mascarpone.

Hay otros locales entre esas columnas, como el **Signorvino**, pegadas al palacio Renzo y con vistas a la explanada. Palomas varias también, aires añosos además.

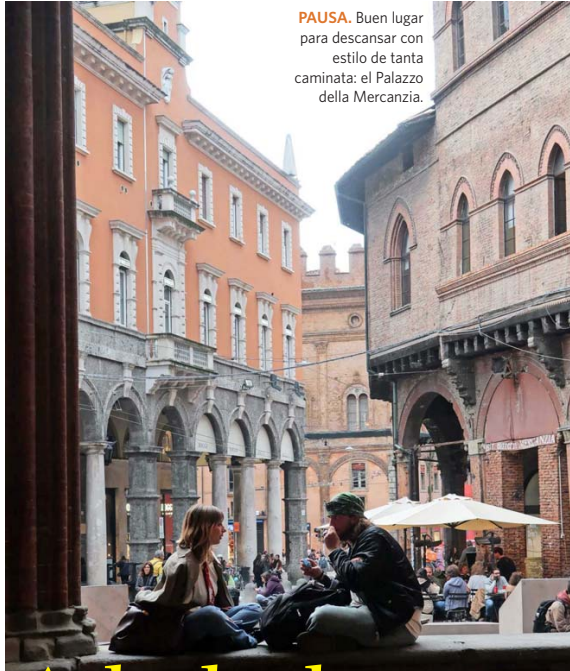
Lo del lugar

Alguna vez en Milán probamos una milanesa y obviamente que una pasta a la boloñesa es parte del carnet de baile en esta otra ciudad.

Como turistas despistados, recién arribados desde el aeropuerto Guglielmo Marconi, entramos hambreados al primer local que parecía algo *hipster* (bonito logo, juventud en polera atendiendo), el **Allegra**. Allí nos encontramos con algo que ya sabíamos: que pedir pasta delgada con salsa boloñesa es una lesera. Como mínimo, unos *tagliatelles* planitos, para que ayuden



VIA DEGLI ORIFICI. Aquí encuentra a Mattarello y su sopa con capeletti.



PAUSA. Buen lugar para descansar con estilo de tanta caminata: el Palazzo della Mercanzia.

A la boloñesa

Esta ciudad italiana, famosa por su añosa universidad, lo es también por una cocina muy característica. Entre caldos, pastas y postres tradicionales, he aquí un recorrido por sus calles y sus manteles. **TEXTO Y FOTOS: Esteban Cabezas, DESDE ITALIA.**

al traslado de la carne molida hasta la boquita. Y dos características que se repitieron: nada de inundación de salsa de tomate en el plato. Y la carne, cero por ciento de grasa. Molida y sin corpúsculos. Realmente, diferente de las versiones chilenas.

Para acompañar, *Acqua Panna*. Una sana adición para gente ya averiada, como uno. De verdad que se siente como de vertiente (menos en la variedad en botella de plástico, ojo).

Después del flan local, el *fiore di latte*, denso él, ya más aliviados y comidos, en un paseo sin brújula ni *maps*, onda *flâneur*, se hace evidente la pasión de estas gentes por la mortadela. Mucha oferta de *paninis*, ese pan tan sabroso como aceditado, relleno de este fiambre con alguna hoja verde o queso extra. Probamos uno con crema, pistacho y pesto que nos hizo sepultar definitivamente la leyenda pobre de la mortadela. Fuimos guiados por las filas afuera de distintos locales. En el **Mò Mortadella Lab**, por ejemplo. Y si alguien quiere un contenedor menos oleoso, siempre es posible encontrar *piadinas*, un pan plano que es primo hermano de la pizza a la piedra, por describirlo dentro de la tan diversa genealogía farinácea de la Bota.

Enfilándose a otra fila

Es verdad que la gente esperando afuera de un local es un buen barómetro. Entonces, un día no, porque la fila se veía eterna, pero al siguiente sí, porque fuimos contracíclicos, con hambre a una hora extraña, tipo cinco. Así fue posible entrar a la **Osteria dell’Orsa**, un lugar informal/rústico, donde atienden rápido y bien, con una carta breve que, por lo mismo, no falla.

Para poder llegar vivos al postre, se fue directo al fondo. Otra vez con un clásico boloñés: la *cotoletta* al estilo del lugar. Y, la verdad, para qué andamos con *wikipedismos*: es una escalopa muy fina con queso y jamón crudo (*prosciutto!* en este caso),



ALLEGRA. Tagliatelle a la boloñesa como debe ser: nada de nadando en salsa.



PASTA, PASTA, PASTA. Los *capeletti* se comen con salsa pamesana o en sopa, al brodo.

apanada, bañada con pamesano. Fea pero rica, se advierte. Se diferencia mucho de la milanesa porque se cuece antes de freírse. Y se nota la diferencia. Es suavecita. Con papas fritas, realmente valió volver. De postre, una *panna cotta* con *fragole*, o sea, ese flan de “crema cocida” con una salsa de frutillas.



VIA DELL’INDIPENDENZA. Los fines de semana se vuelve peatonal.



FACTURA PROPIA. Quesos del restaurante Zivieri, una de las novedades del momento.



NEPTUNO. Cerca de esta fuente, el bar Vittorio Emanuele tiene un maravilloso tiramisú.

Para bajar la comida de la Taberna de la Osa (traducción), uno puede ir parando en alguna de las *cremerías*, lugares de venta de helados, o darse una vuelta por el **Mercato delle Erbe**, donde en horarios tempranos uno puede hacerse de algunas aceitunas marinadas o de alguna fruta para no abusar tanto de los platos tan engordadores de la ciudad. La *grassa...*, ¿no?

También hay una tienda de Bialetti, en la Via Indipendenza, que vende estilizadas cafeteras decoradas por Dolce & Gabbana. Recaras, muy bonitas, pero hay que decirlo: ni con estética los italianos dejan de masacar el café con sus tostados intensos.

Se pasan. Y esa cosa minúscula, el *ris-tretto*, que es como la versión jibarizada del expreso. La verdad, mejor dedíquense a la pasta nomás.

Se pensó y se dijo.

Sombreritos al plato

No hay para qué trasladarse lejos del centro. Todo está caminando, en medio de calles y callejones sin ese *bouquet* amoniacal de Valparaíso. Da envidia, la verdad. Y así, desde la plaza misma, nos adentramos por la *vía degli orefici*. Con hartos sitios de venta de recuerdos, una librería, unas tiendas de abarrotes con quesos y jamones de esos prohibidos por el SAG, y una tienda dedicada exclusivamente a variedades finas del vinagre balsámico. Aparte de todo eso, harto local sencillo para sentarse, con esos mozos que están a la caza de incautos, como uno.

Nos dejamos cazar y terminamos en **Mattarello**. Sencillo del verbo, limpio y con un estereotipado mantel a cuadrillé. Fue entonces que probamos un clásico de



la ciudad: *pasta al brodo*, o sea, *tortellini* en sopa. Un caldo claro y bien suavecito, con minisombreritos rellenos flotando en él. Como además hacía algo de frío, fue muy reconfortante. Mucho muy. Ni supimos cuál era el relleno de la pasta, pero que era fresca y que pegaba con la sopa, fue una verdad del porte de las dos torres de Bolonia (que están un poquito más allá).

Ya al final de esta calle, avanzando un poco y con vista a las famosas torres —medievales ambas, la Asinelli y la Garisenda—, la noche siguiente fue para probar el restaurante **Zivieri**. Nuevito, con unos meses de vida, se ufanan de cultivar y criar mucho de lo que cocinan. El lugar es elegante, con luz suave, perfecto para probar un *mix* de quesos de la región. Considerando que algunos son de factoría propia, doble mérito. Y para insistir en la misma felicidad, pero con un matiz, otra vez *capeletti*, aunque esta vez con salsa de pamesano. No olvidemos que a dos horas se encuentra Parma, capital de este queso, pero nos fue suficiente con su presencia en varias recetas. Y si es fan del balsámico, ahí está Modena a otro par de horas también. Es que es muy comestible toda esta zona de la Emilia-Romagna, pues.

¿Y la lasaña?

Aparte de lo ya probado —y para otra vez quedará un tradicional postre que es como pan de Pascua, el *certosino*—, fuimos algo más lejos del centro. Fue una pequeña peregrinación a un lugar recomendado por las gentes de la guía Michelin. Se trata de **Al Cambio**, a unos 15 minutos en auto. Y ojo: aquí el Uber te ofrece como primera opción convocar a un taxi y como segunda... solo Audis o Mercedes, todos de color negro. Así que muy elegantes llegamos a este lugar, que mantel largo tiene, para servir recetas clásicas de Bolonia.

Atendidos con seriedad, con unas láminas de mortadela de gentileza, con seriedad se pidió una lasaña a la boloñesa. De siete capas. Con su encabezado de la salsa ya conocida, y su buen aporte de una salsa blanca sabrosísima. Nuevamente, el queso como aporte y no como corolario.

Realmente, para el recuerdo, lo mismo que un postre realmente típico, un pastel de arroz, que podría ser como un budín de pan, pero de, obvio, arroz.

Un final perfecto para un almuerzo boloñés impecable.

Si nos olvidamos del café, eso sí. Porque con eso no hay caso. Italianos... **■**

EL MENÚ

- Bar Vitorio Emanuele:** Piazza Maggiore, 1
- Allegra:** Via Galliera, 11c.
- Mò Mortadella Lab:** Via Volturmo.
- Osteria dell’Orsa:** Via Mentana, 1f.
- Mercato delle Erbe:** Via Ugo Bassi, 25.
- Mattarello:** Via degli Orefici, 15ª.
- Zivieri:** Piazza della Mercanzia, 3c.
- Al cambio:** V. Stalingrado, 150.