

Fecha: 23-06-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Stanley Tucci sigue gozando en Italia: su serie graba nueva temporada

Pág.: 30
 Cm2: 410,6
 VPE: \$ 2.257.886

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Uno de los platos que prueba es el lampredotto, preparación insigne de los campesinos de Florencia.

Stanley Tucci pasándolo bien en Italia.



DISNEY +

"Tucci en Italia" está disponible en Disney +

Stanley Tucci sigue gozando en Italia: su serie graba nueva temporada

NATALIA JUNCO

Sus antepasados residieron en Calabria y, cuando era un niño, vivió en Florencia junto a su familia durante un año. Esos son algunos de los antecedentes italianos del actor Stanley Tucci, cuya serie "Tucci en Italia" (Disney +) fue renovada esta semana para una segunda temporada.

En el primer ciclo, el actor de filmes como "El diablo viste a la moda" y "Cónclave", visita regiones como la Toscana, Lombardía, Trentino-Alto Adigio, Abruzzos y Lacio, donde degusta platos clásicos y conversa con habitantes ilustres.

Haciendo match con su historia, la primera ciudad que Tucci visita es Florencia y ahí se deleita con un plato clásico de la

zona: el lampredotto. Esta preparación, cuyo ingrediente principal es el cuarto estómago del vacuno, es habitual comerla en formato de sánduche. Un carrito llamado Trippaio del Porcellino, ubicado a un costado de la Piazza di Mercato Nuovo, es uno de los más reconocidos por prepararlo.

"Sorprendentemente, hasta lo desayunan. Es tan suave, es como comer un sánduche de pastrami, pero jugoso", sostiene Tucci en la producción.

Marcelo Marocchino, socio fundador de la tienda Marci, explica que Italia "es un país donde las tradiciones perduran en el tiempo, sobre todo en la comida, valoramos mucho el producto y lo resaltamos".

Sobre el lampredotto, explica: "Es una comida callejera. Es la tripa del animal. Se cocina en caldo de verduras y con tomate

también. Se adoba con especias y se come entre panes con salsa verde o espinaca. Eso te hace entender cómo el animal se usaba en su plenitud. No había descarte, todo se utilizaba porque en época de guerra la comida era escasa y todo se apreciaba".

Y aunque para él este panini no es de sus favoritos, para su abuela y madre es un plato imprescindible.

Para la segunda temporada, Tucci recorrerá zonas como Sicilia, Véneto, Campania y Cerdeña. De acuerdo con el sitio Deadline, el actor "se reunirá con chefs locales, historiadores, agricultores, enólogos y artesanos para descubrir los rituales culinarios menos conocidos que definen cada región".

Además, en mayo, la serie ganó un Critics Choice Real TV Awards por Mejor serie.