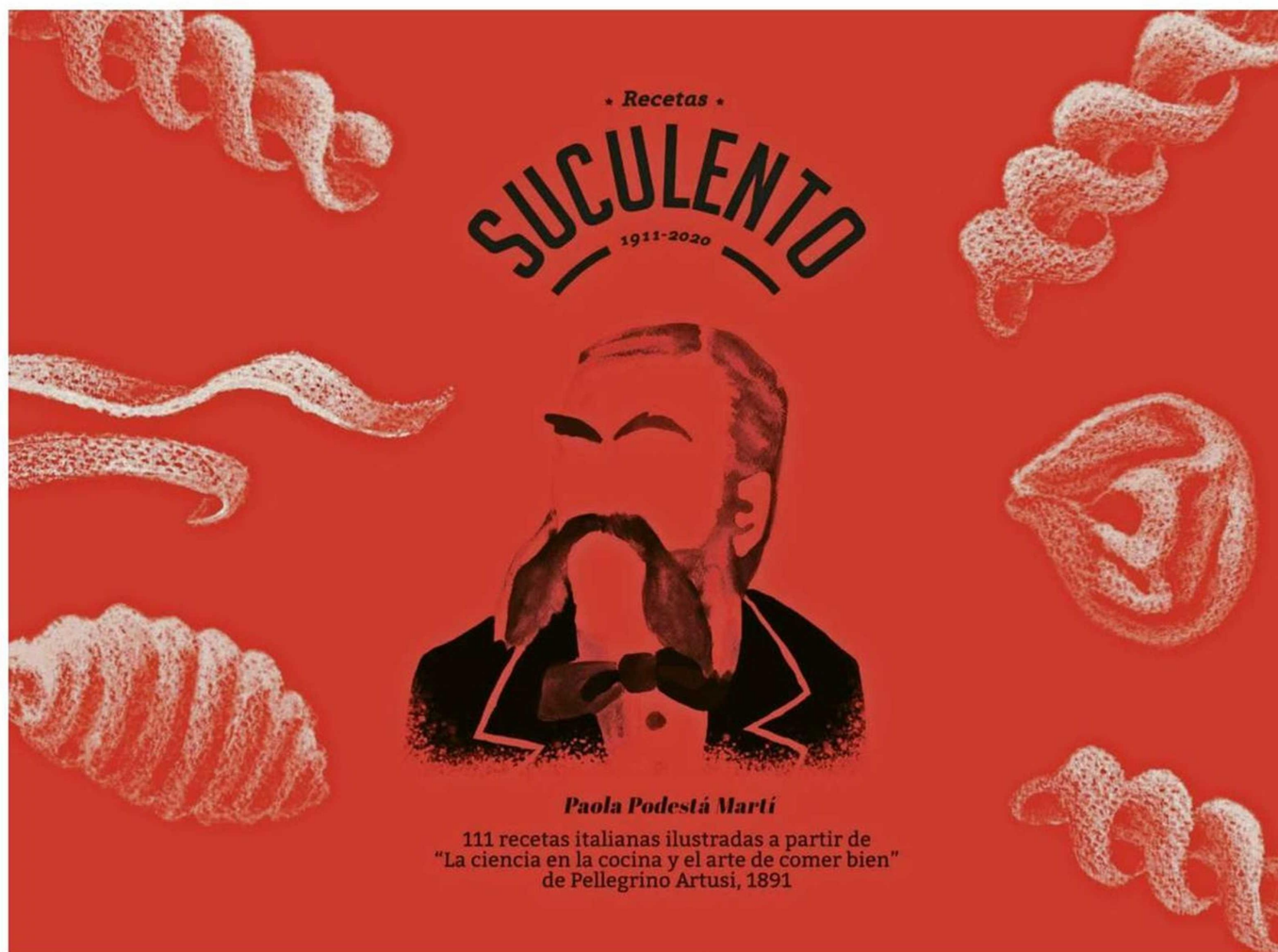


Fecha: 26-03-2022
Medio: El Mercurio de Valparaíso
Supl.: El Mercurio de Valparaíso - Casas Etc.
Tipo: Actualidad
Título: **DE ITALIA CON SABOR**

Pág.: 11
Cm2: 524,5

Tiraje: 11.000
Lectoría: 33.000
Favorabilidad: ☐ No Definida



"Suculento", libro-objeto gastronómico

DE ITALIA CON SABOR

TEXTO: MARCELO MACELLARI C.
FOTOS: PAOLA PODESTÁ

La artista visual Paola Podestá acaba de publicar la versión actualizada de un texto emblemático de las tradiciones culinarias de la península itálica, escrito en 1891. Con ilustraciones y fotografías, el volumen toma el nombre de su proyecto gastronómico-cultural y que también es un homenaje a sus abuelos que llegaron al Puerto en 1931.

Fecha: 26-03-2022
Medio: El Mercurio de Valparaíso
Supl.: El Mercurio de Valparaíso - Casas Etc.
Tipo: Actualidad
Título: DE ITALIA CON SABOR

Pág.: 12
Cm2: 698,9

Tiraje: 11.000
Lectoría: 33.000
Favorabilidad: ☐ No Definida



LA LÍNEA GRÁFICA DEL LIBRO INTENTA RESCATAR LO CLÁSICO DE LA CULTURA ITALIANA, QUE VISUALMENTE SE CARACTERIZA POR TENER POCOS ELEMENTOS.



En 1931 la pareja conformada por Giuseppe Podestá y Laura Gilardi llegó desde Génova a Valparaíso, como muchos italianos, en busca de mejores horizontes. Él era originario de Rapallo, en la Liguria, y ella de Roma. En su equipaje venía, entre otras cosas, un ejemplar del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ("La ciencia de la cocina y el arte de comer bien"), publicado en 1891 por Pellegrino Artusi, considerado el padre de la cocina italiana moderna.

Más de 130 años después de la publicación de Artusi, la artista visual Paola Podestá (Santiago, 1969), quien heredó el volumen de su padre, acaba de editar una actualización en formato de libro-objeto, con cuidadas ilustraciones y fotografías, que a su vez es un homenaje a sus *nonos* migrantes. El libro lleva por título "Suculento", que toma el nombre de un proyecto cultural desarrollado por la artista desde 2016 y que tras la pandemia se reeditarán este año, el cual busca a través de cenas privadas difundir el pa-

trimonio gastronómico italiano del siglo XIX, rescatando la comida casera de la mamma.

"Llegué a la cocina por un interés personal y familiar -relata-, porque todos los fines de semana en mi casa, mi papá cocinaba con y para nosotros. Por lo tanto, para mí la cocina y la cocina italiana en particular, es un pilar de nuestra familia, en términos de cariño, de convocar y de entregarle algo a otro que tú quieres. Eso ocurrió desde siempre". "Suculento" -agrega Paola Podestá- nace de la nostalgia, de querer homenajear a la cultura italiana desde su expresión gastronómica de un modo visual. A esa Italia que nos narraba mi padre, un lugar a la que rindo homenaje desde otro paraíso, mi Chile querido. Soy nieta de inmigrantes de italianos y mis raíces siempre han estado asociado a los domingos familiares donde se cocinaba y compartía alrededor de la buena mesa las recetas de los abuelos".

COCCIÓN LENTA

Paola Podestá estudió Licenciatura en

Arte con mención en Escultura y Estética en la PUC de Chile y Magíster en Artes Visuales en la Universidad de Chile. Ha recibido el premio Fondart en cuatro oportunidades (1998, 1999, 2001 y 2008). Es productora y directora de arte en la productora Masivo Films, que presentó en el Festival de Cannes el documental "Legado". Por 13 años ejerció como profesora en escuelas de Diseño del DuocUC, donde fue una de las coordinadoras del Programa de Relaciones Internacionales con el SVA en Nueva York. Desde 2018 se desempeña como profesora de Arte en el Colegio St. Margaret's.

Sus obras han sido adquiridas por el Museo de Artes Visuales (MAVI), LexmarkChile, Absolut y colecciones privadas en Chile y Europa. En 2020 su obra "Cornisa Palacio Vergara" fue escogida por el equipo curatorial del National Museum of Women in the Arts (NMWA) de Washington D.C. para representar a Chile en la muestra "Paper routes".

En 2008, siendo fiel a la tradición familiar de migrar, la artista visual decidió radicarse en Valparaíso. "Sentí la necesidad de salir de la capital y me siento muy bien acá. Yo tenía un circuito súper armado, pero me parecía que todo era demasiado rápido. Ganaba un Fondart y debía producir muy rápido. Tenía tres exposiciones y me pasó varias veces que sentí que muchas de mis obras, haciendo la metáfora culinaria, salieron crudas del horno. Eso necesariamente lo da el tiempo y siento que esta ciudad, por el estilo de vida, se adapta a esa necesidad de tomarte el tiempo de realmente profundizar en algo, otorgándole un espesor cultural que va decantando en la medida en que uno va investigando y experimentando. En Valparaíso, uno tiene la posibilidad de hacer un arte más lento. Haciendo nuevamente la metáfora culinaria, es slow food o comida lenta, que de verdad te deje satisfecho como creador".

"Por otra parte -añade-, en Santiago hay un circuito oficial para el arte, en cambio creo que en Valparaíso la cultu-

Fecha: 26-03-2022
 Medio: El Mercurio de Valparaíso
 Supl.: El Mercurio de Valparaíso - Casas Etc.
 Tipo: Actualidad
 Título: **DE ITALIA CON SABOR**

Pág.: 13
 Cm2: 688,5

Tiraje: 11.000
 Lectoría: 33.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida



"PARA MÍ LA COCINA Y LA COCINA ITALIANA EN PARTICULAR, ES UN PILAR DE NUESTRA FAMILIA, EN TÉRMINOS DE CARÍÑO, DE CONVOCAR", DICE LA AUTORA DE "SUCULENTO".

ra está más en las calles y es más popular. Eso tensa bastante la situación, porque permite nueva expresiones culturales, que son súper interesantes. Y para uno como artista, acostumbrado a la oficialidad, ver toda esa libertad creativa es interesante, porque te permite experimentar en formatos nuevos, como en el cine y en lo editorial. También te permite crear obras culturales más híbridas, que mezclan aristas de distintos ámbitos, que es el caso de este libro, 'Suculento', donde se mezcla lo patrimonial, lo gastronómico, lo editorial y la creatividad artística".

IL ARTUSO

Luego de que por muchos años familiares y amigos alabaran sus habilidades culinarias, incluso animándola a abrir un restaurante, Paola Podestá decidió comenzar con cenas privadas en su casa. "En ese momento -cuenta- me acordé del libro que me había regalado mi papá, que es el libro que su papá trajeron de Italia, 'La ciencia en la cocina y el arte de comer bien', que recopila recetas de toda la península itálica, llamado también Il Artuso o Il Manuale. Dije: 'tengo que hacer algo con este libro' y empecé a googlear, porque al ejemplar que yo tenía le faltaba la portadilla. Me di cuenta que existía la Casa Artusi, que difundía el legado de Pellegrino Artusi en el mundo. Ahí supe que no estaba sola y en una de esas casualidades de la vida que yo llamo desti-

no, fuimos con mi pareja al aniversario de Capitán Pastene y me encontré con la directora del Instituto Italiano de Cultura, Anna Mondavio, quien nos invitó a una charla sobre Pellegrino Artusi esa tarde. Fuimos y estaba Laila Tentoni, que era en ese tiempo vicepresidenta de Casa Artusi y hoy es la presidenta. Vio la maqueta de mi libro, luego vino a Valparaíso y hablamos de los derechos de propiedad, porque se trata de un libro con recetas que son propias. Laila Tentoni me cedió los derechos y así obtuve el patrocinio de Casa Artusi y del Instituto Italiano de Cultura".

"Así comenzó 'Suculento' -detalla-. En las mañanas dibujaba los fondos y durante las comidas del fin de semana, yo ponía los platos sobre los dibujos y los hacía convivir en un mismo espacio visual. O sea, lo que hago en términos artísticos y experimentales es hacer convivir la bidimensionalidad del dibujo con la tridimensionalidad del plato en una toma fotográfica. Y hacíamos la toma fotográfica delante de los comensales, a quienes invitábamos a participar. Lo hacíamos para que la gente tuviera conciencia de que no estaba viniendo a un restaurante, sino a un proyecto cultural, que intentaba difundir el patrimonio gastronómico italiano del siglo XIX. Mucha gente se sintió identificada, no solamente los descendientes italianos.

"Suculento" es un volumen de casi 300 páginas, que incluye 111 recetas. "Es



un libro objeto -dice-, pero también es utilitario. Todas las recetas han sido probadas y casi todos los ingredientes están disponibles, y los que no pueden ser reemplazados, para que todo el mundo tenga la posibilidad de cocinar o lograr estos sabores italianos. Es un proyecto que involucra gastronomía, arte, patrimonio, identidad y la migración como un gran crisol donde se integran distintos conocimientos e ingredientes para crear un producto como una variación del original. Yo soy la cara visible de un gran

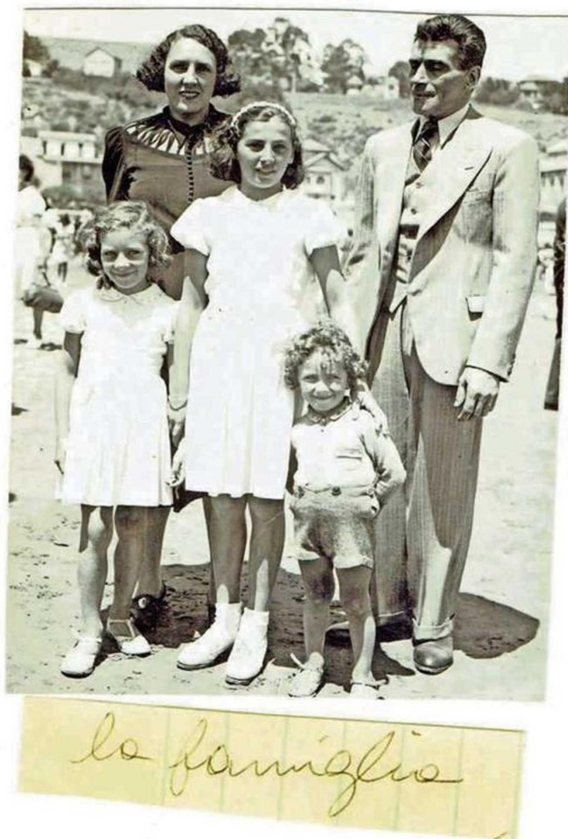
equipo. Es mi idea, soy la directora del proyecto y la artista, pero trabajé con dos diseñadores, María José Fuenzalida en el comienzo, quien definió la línea gráfica del libro, y luego continué con Andrés Godoy".

La línea gráfica del libro intenta rescatar lo clásico de la cultura italiana, que visualmente se caracteriza por tener pocos elementos. "Es una línea elegante -explica-, con un toque clásico de la trattoria, con los pizarrones afuera y los colores, el blanco y el negro, manteles en cua-

Fecha: 26-03-2022
 Medio: El Mercurio de Valparaíso
 Supl.: El Mercurio de Valparaíso - Casas Etc.
 Tipo: Actualidad
 Título: **DE ITALIA CON SABOR**

Pág.: 14
 Cm2: 654,3

Tiraje: 11.000
 Lectoría: 33.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida



"SUCULENTO" ES UN VOLUMEN DE CASI 300 PÁGINAS QUE INCLUYE 111 RECETAS.

drillé blanco con rojo, que también fueron inspiradores para mí como dibujo. Tomo literalmente el color negro del pizarrón y ocupo tiza del pastel seco para dibujar. Luego el color está dado por los mismos ingredientes del plato. La línea gráfica debía ser funcional, pero también evocar esta nostalgia que provoca lo antiguo, pero al mismo tiempo ser actual".

LIBRO REVELADOR

Paola Podestá asegura que "Suculentto" será un libro revelador para quien conoce solo algunos platos de la cocina italiana y también los que conocen como típicos italianos: "Es otro paradigma y los lectores no van a encontrar tiramisú, panna cotta, lasaña o pizza, porque estos platos corresponden a un tipo de comida más rápida. Y una cosa que me pareció fabulosa fueron los helados, porque el gelato italiano es fantástico. No está hecho con crema, sino con leche, o en sorbetes, es decir agua. En este libro hay de casi todas las frutas y de frutos secos. El helado de zapallo amarillo y pistacho es para volar la cabeza a cualquiera".

Otro punto que destaca la autora son las salsas, los guisos, flanes de verduras y timbales: "La parte más vegetariana de la cocina italiana es fantástica y poco conocida, porque la gente la mira un poco en menos. Es una cocina que se llama pobre, porque nada se desperdicia. Y lo que

quise hacer con 'Suculentto' es rescatar la elegancia de lo precario y cómo presentar esto como comida elegante, pero que proviene de la sencillez del material. La cocina italiana se hace con pocos ingredientes y es producto de un minimalismo donde se combina pocos ingredientes, pero frescos y de calidad".

"Suculentto" actualiza el contenido de "Il Manuale" y agrega información que no estaba en el original, como medidas de los ingredientes, tiempos de cocción, número de comensales y grupos alimentarios (vegetarianos, veganos, pescetarianos, ovolactovegetarianos, etc.). "En el libro -detalla- muestro el paso a paso de la receta, porque en la época de Artusi se daba por hecho que la gente sabía cocinar muchas cosas. No estaba, por ejemplo, la receta de la pasta, porque en Italia todo el mundo sabe que son 100 gramos de harina y un huevo".

Así es como también en el libro se agregan las recetas base, que incluyen la pasta clásica, junto a la manera de preparar salsa de tomate, salsa bechamel, salsa de carne y salsa de anchoas, entre otras. "De alguna manera -argumenta- ordené el contenido y también está hecho para la forma en que los chilenos comemos comida italiana, porque en Italia se parte por la pasta, pero son porciones pequeñas, para luego continuar con los guisos, las carnes y los pes-



cados. El libro, además de la recetas base, incluye primer plato, segundo plato y postres".

Entre las recetas que desfilan por este volumen se cuentan pastel de alcachofa, repollo relleno, flan de hinojo, flan de espinaca, porotos verdes con salsa de huevo, risotto con ranas, bacalao, bistec a la fiorentina, papas trufadas, escalopas a la boloñesa, croquetas de arroz, tartita de berenjenas, saltimbocca a la romana, soufflé de pollo, bolitas, de almendras, budín de limón, budín de amaretto, helado de castañas y tarta de piñones.

El proyecto no termina con la publicación de "Suculentto", sino que Paola Podestá, con la productora audiovisual Ma-

sivo Films, que tiene junto a su pareja, el cineasta Ivo Oliva, prepara un documental donde ficcionará la historia de sus abuelos viniendo de Italia con el libro de Artusi, para terminar con ella yendo a Rapallo en Italia, para devolver el libro sus parientes, que conoció cuando tenía 3 años. El lanzamiento de "Suculentto" a nivel local será en mayo en el Parque Cultural de Valparaíso, en una fecha que será anunciada en las redes sociales de la artista.

 @proyecto_suculentto

 @podestart