

SE CELEBRA CON UN CONCURSO ENTRE LA GENTE SUPERVISADO POR DONATO DE SANTIS

# El día internacional de la comida italiana, a puro pesto en La Boca

● La mejor salsa la hizo Leonardo Fumarola, un italiano que cocinó para Silvio Berlusconi.

El mismo chef que hasta hace un par de años cocinaba las salsas para Silvio Berlusconi en Roma se lució ayer en La Boca y consagró al suyo como el mejor pesto genovés hecho en la Argentina, en la celebración del Día Internacional de la Cocina Italiana.

Leonardo Fumarola –italiano de La Puglia, con un par de años viviendo en Buenos Aires– resultó el ganador del concurso que se realizó al mediodía, con el liderazgo del mediático y carismático chef Donato de Santis. Entre turistas y puestos de artesanías, en la esquina de Caminito y Del Valle Ibarlucea, se instaló una mesa con todos los ingredientes y los utensilios, en los que la estrella fue el mortero de mármol, imprescindible –según Donato– para trabajar con la albahaca como corresponde.

La gente que paseaba por el lugar observó con curiosidad la competencia y los más afortunados se llevaron un pequeño plato de pasta al pesto –bien al dente, como les gusta a los italianos– y hasta un porrón de birra Moretti, la popular cerveza de la península.

“A Berlusconi le gusta el pesto sin ajo y sin cebolla”, reveló un ratito más tarde Fumarola, en lo que, a juzgar por las últimas noticias de Il Cavaliere, podría venir a desmitificar la influencia de esos vegetales en la virilidad.

De todas maneras, el dato le planteaba al chef un desafío más urgente, que era cómo darle sabor a un pesto sin utilizar ajo ni cebolla. “La fórmula era poner



A PROBAR. DONATO, ENTRE LOS PARTICIPANTES QUE PRUEBAN LOS PESTOS RECÍEN HECHOS EN LOS MORTEROS.

mucha panceta y berenjena”, explicó Fumarola, quien cocinó para el premier italiano en comidas que les ofreció a líderes mundiales como George W. Bush y Tony Blair. En esas ocasiones, la pasta asciutta se servía en el Palazzo Chigi

**“El pesto genovés original lleva piñones y no nueces, porque éstas le dan un sabor un poco astringente. Si se usan nueces hay que pelarlas”** Donato de Santis

con tres salsas –pimiento, cuatro quesos y pesto– para reproducir los colores rojo, blanco y verde de la bandera italiana.

El Día Internacional de la Cocina Italiana ayer se celebró en Buenos Aires simultáneamente con otras ciudades del mundo, como

Nueva York, Moscú, Río de Janeiro y Sapporo (Japón), donde también se cocinó el pesto genovés de acuerdo a su receta original.

Fue la cuarta edición y, en las tres ocasiones anteriores, las comidas elegidas fueron pasta allá carbonara, risotto allá milanese y tagliatelle al ragú bolognese. Esta vez, cuando la elección recayó en el pesto genovés, no se dudó de que en la Argentina el escenario indicado fuera La Boca, refugio de los xeneizes (genoveses), según indicó Donato de Santis. El explicó que la idea de celebrar el Día Internacional de la Cocina Italiana y servir un plato que respete su receta original surgió de la necesidad de combatir las deformaciones que la cocina de la península ha sufrido a lo largo del tiempo en los distintos países del mundo.

De Santis integra una red virtual

de 900 cocineros, gerentes de restaurantes y sommeliers italianos que trabajan en 70 países del mundo, fundada en 2011.

Leonardo Fumarola –quien cocinó para los casamientos del ídolo del calcio Francesco Totti y del actor de Hollywood Tom Cruise– explicó algunos secretos del verdadero pesto genovés.

No se hace sin ajo, como le gusta a Berlusconi, pero sí con poca cantidad. “Si uno le pone mucho ajo –enseñó–, ese sabor termina superando al de albahaca y eso nunca debe suceder”. El otro detalle es que el aceite de oliva debe agregarse “de a poquito durante la cocción y la mayor cantidad debe echarse a lo último”.

Gracias a su triunfo en la competencia de ayer se ganó un puesto en la final, que se realiza en Italia en marzo de 2012. ■

## La receta genovesa

### Mortero, ingredientes y manos a la obra

- En un mortero de mármol con maza de madera se colocan 100 g de albahaca fresca, 30 g piñones, 60 g de queso Grana Padano o Parmigiano Reggiano añejados y rallados en el momento, 2 dientes de ajo, 10 g de sal gruesa, 80 cm<sup>3</sup> de aceite de oliva extra virgen.
- Lavar la albahaca, secarla y machacarla con el ajo y los piñones. Agregar la sal y el queso y continuar machacando utilizando un suave movimiento circular. Agregar de a poco el aceite de oliva hasta obtener una salsa suave, cremosa y muy fina. El pesto no debe ser aceitoso.



CREMOSO. ASÍ DEBE QUEDAR.

## Una marca inalterable

El jueves pasado Italia pidió a la Unión Europea (UE) la denominación de origen para su pesto genovés. La iniciativa fue propuesta por la región de Liguria, al noroeste de Italia, de la cual Génova es capital, y desde donde la popular salsa fue exportada al mundo. Antes, Liguria obtuvo los certificados de denominación de origen de la UE para la albahaca genovesa y para su aceite de oliva extra virgen. El origen de “pesto” es el verbo “pestare”, que en italiano significa triturar.

## Cortes de tránsito

### Corte total

- Prefectura Naval Argentina e/ Gendarmería Nacional y Av. Pres. Ramón Castillo.
- Barrientos 1501 al 1600.
- Pilcomayo e/ Av. Ate. Brown y Necochea.
- Av. Lafuente 2801 al 3050.
- Bragado 5401 al 5601, 7201 al 7300.
- San Blas 4401 al 5600.
- Castex 3101 al 3400.

- Eduardo Costa 3001 al 3100.
- Juez Estrada 2701 al 2750.
- Fitz Roy 1301 al 1600.
- Av. Ortíz de Ocampo e/ Av. Pres. Figueroa Alcorta y Martín Coronado.
- Ombú es/ Martín Coronado y Eduardo Costa.

### Con restricciones

- Av. Santa Fe 801 al 1100.
- Av. Entre Ríos 1201 al 1600.

- Sánchez de Bustamante 1101 al 1300
- Calle 6 e/ Carlos H. Perette y Av. Gendarmería Nacional.
- Av. Amancio Alcorta 2001 al 2600.
- Av. Vélez Sarsfield 1 al 500.
- Oscar N. Bonavena 1401 al 1500.
- Del Barco Centenera 3150 al 3500.
- Lynch 3401 al 3600.
- Romero 501 al 600.
- Av. Saenz 701 al 800.
- Av. Saenz e/ Av. Amancio Alcorta y Av. Int. Francisco Rabanal.
- Santo Domingo 3801 al 4100.
- Av. Fco. Fernández de la Cruz 801 al 2200.

- Av. Colonia 1 al 600.
- Combate de los Pozos 1601 al 2200.
- José M. Cortejarena 3501/3600.
- Andrés Ferreyra 3501 al 3700.
- Diógenes Taborda 501 al 601.
- Cachi 1 al 1000.
- Oscar N. Bonavena 1401 al 1500.
- Av. Boedo 1401 al 2100.
- José Marmol 1201 al 2200.
- Argerich 501 al 1100.
- Av. Rivadavia 6201 al 7400.
- Aquino 4501 al 5200.
- Av. Cnel. Roca y Av. Gral. Paz.
- Carlos Berg 2701 al 3025.
- Rivera Indarte 2701 al 3100.
- Av. Fco. Fernández de la Cruz 2201 al 2600.
- Av. Juan B. Justo 9100 al 9200 (mano impar).

- Bragado 5001 al 5101.
- Av. Lacarra 801 al 850, 1340 al 1350, 1360 al 1390.
- Jaramillo 2501 al 2700.
- Av. Cabildo 2101 al 2900 (trabajo nocturno).
- Av. Cabildo 801 al 2100, 3701 al 5000.
- Castañeda 1801 al 2100.
- Echeverría 601 al 700.
- Av. Del Libertador 6401 al 7300, 7701 al 8700.
- Alvarez Thomas 501 al 500.
- Av. Dorrego y Cnel. Niceto Vega.
- Avalos 1701 al 1750.
- Av. Warnes 401 al 1000.
- Berlín e/ Gándara y Av. Gral. Benjamín Victorica.
- Federico Lacroze 3501 al 4000.