



Le Case del Borgo

con todo y mamá toscana

TEXTO Y FOTOS DE BARBARA AINIS

HAY MUCHAS MANERAS DE CONOCER A FONDO LA REGIÓN VINÍCOLA DE CHIANTI, EN ITALIA. Pero ninguna tan descaradamente placentera como la de hospedarse entre los muros de piedra de este hotel. Y dejar que una ama de casa de la región, una auténtica *mamma* italiana, prepare para uno los clásicos de la gastronomía Toscana en la cocina de la villa privada.



Tal vez no lo sepan pero, dondequiera que hayan nacido, tienen una mamá toscana. Tal y como se la imaginan, esta amable *mamma* italiana sólo quiere que se sienten a la mesa a comer los deliciosos manjares que prepara en la cocina, según las antiguas recetas de las abuelas.

Lo anterior no es, por supuesto, una revelación sobre su vida privada, sino de un servicio inédito, el colmo de las bondades que el hotel Le Case del Borgo, ubicado entre las ciudades de Siena y Arezzo, en una de las hermosas colinas de Chianti, ofrece a sus huéspedes.

La idea se le ocurrió a la directora, Milena Anselmi, quien quiso reunir en esta pequeña aldea el lujo más exclusivo y la rústica sencillez de la vida rural italiana.

En el pasado, las estructuras de piedra que hoy hospedan a los turistas fueron casas de labranza, graneros y establos. Cuatro años de restauración, según los preceptos de la bioarquitectura, y más de 10 millones de dólares de inversión, permitieron remodelar los antiguos edificios y convertirlos en exclusivos departamentos, rústicos pero cuidados en cada detalle, para conservar el atractivo de su origen rural.

Siete casas independientes con jardín privado y siete departamentos ubicados en dos grandes casas de labranza regalan a los huéspedes la ilusión de pertenecer a estas colinas, a estos pueblos medievales, a estos bosques y a estos olivares.

Y la idea de las comidas preparadas por mamás toscanas es parte integral de esta ilusión. Valeria, Stefania y las demás mamás son amas de casa que viven en los alrededores, cuidando a sus (verdaderas) familias. Pero si uno reserva con tiempo, una de ellas seleccionará los mejores ingredientes —harina, huevos, verduras de la estación, carne, pan y aceite de oliva— y los llevará

directamente a su casa de piedra en una alegre procesión gastronómica.

Los mayordomos ponen la mesa y atienden el comedor, mientras que la *mamma* empieza a preparar la pasta con las manos. Rápidos movimientos incorporan los ingredientes y crean, entre charlas y cuentos de opíparos banquetes, una masa elástica color amarillo. Suele sobrar tiempo para recorrer el listado de los famosos que se han quedado en Le Case del Borgo hasta que la *mamma* convierte la masa en una sutil y áspera hoja de pasta que puede cortarse en tallarines, lasañas o grandes espaguetis rústicos, llamados *pici*.

No hay curso de cocina italiana más eficaz que observar atentamente en vivo la hábil técnica de la mujer toscana, pedirle sus secretos y recetas. Desde la salsa ragú para condimentar la pasta, hasta la fresca ensalada *panzanella*, hecha con pan, cebolla, lechuga, tomate y pepino; desde los tomates fritos hasta el *ossobuco*.

Por supuesto, no se trata de platillos refinados ni de sorprendentes presentaciones. La cocina tradicional toscana se basa en ingredientes muy sencillos. Y aun así es como una fiesta del paladar y del olfato; como una vuelta a la niñez que, ésa sí, todos tuvimos.

QUE POR AGASAJO NO QUEDE

Pero el gusto por la tradición de ninguna forma excluye ni el lujo ni las comodidades. En Le Case del Borgo, antigüedades y muebles artesanales toscanos decoran los departamentos; elegante grifería italiana en latón adorna los preciosos cuartos de baño, mientras que en los exteriores esperan las bancas de madera y los jacuzzis para disfrutar de la impresionante vista del valle.

Una gran casa de piedra es sede del spa *Vinum Vinae*. En realidad se trata de una sola *spa suite* privada,

LE CASE DEL BORGO
Duddova, Arezzo
T. +39 (55) 991 871 /
(55) 996 3340
www.lecasedelborgo.com
Departamento doble
a partir de 300 euros,
desayuno incluido.
Comida o cena
a cargo de una *mamma*
toscana, desde
55 hasta 90 euros
por persona.

que puede reservarse para una o dos personas, y que ofrece un tratamiento integral de vinoterapia: masajes, faciales y una inmersión en un baño de vino tinto. Las ventanas oscuras miran hacia la alberca panorámica y la elegante terraza donde se cena en las tibias noches veraniegas.

En esa dirección mira también el *Vinarium*, *wine bar* y restaurante con paredes color del vino de Chianti. En la cocina abierta se alternan las mamás y el excelente chef Simone Vignoli, para ofrecer a los huéspedes dos formas muy distintas —una rústica y sencilla, la otra refinada y creativa— de expresar la misma pasión para la tradición gastronómica de la región.

Otro tema en sí mismo es el arte visual. Desde los primeros planos de la restauración se decidió dedicar una parte importante del proyecto a una galería de arte: el vínculo con el territorio se fortalece así también, dándole espacio en la recepción y el semisótano, con techos abovedados, a las telas y esculturas de artistas toscanos como Alfiero Coleschi, Gilberto Borri y Rita Tassinio





SU MAJESTAD LA BISTECCA

No se puede hablar de tradición gastronómica toscana sin hacer honor a la Bistecca alla Fiorentina, el T-bone más sabroso que uno pueda comer. Y no se puede hablar de la *bistecca* sin mencionar al carnicero más famoso de Italia, el principal admirador y experto del enorme corte de carne de res, que vive y trabaja justo entre las colinas del Chianti, en el hermoso pueblo de Panzano, a unos cuantos kilómetros de Le Case del Borgo.

Vale la pena conocer a Dario Cecchini, verdadero representante de la “toscanidad”: en su antigua carnicería, entre cuartos de bueyes y productos gourmet, se encuentra un busto en mármol del poeta Dante Alighieri y, en el aire, los fuertes aromas se unen a los versos de la *Divina comedia* declamados por el propio carnicero.

¿Cuáles son las reglas de la Bistecca alla Fiorentina para Dario Cecchini?

Corte de la mejor carne de res.

Hasta 15 centímetros de alto.

Veinte días de curación.

Cocción de sólo cinco minutos por lado y 15 minutos en posición vertical (de modo que quede prácticamente cruda en el interior).

Carbón ardiente, de preferencia de leña de madroño, encino y rebollo.

Quien no se anime a cocinarla por su cuenta, puede cenar en la *Officina della Bistecca*, uno de los restaurantes del genial carnicero, en el mismo edificio de la carnicería. Totalmente dedicada a la *bistecca* y a sus deliciosas variantes —la Bistecca alla Panzanese (corte del muslo) y la Costata (Rib eye con hueso)—, la *Officina* regala a los comensales, distribuidos todos en dos largas mesas, una deliciosa y divertida cena, frente a la enorme parrilla con el carbón ardiente. Hasta al más valiente carnívoro se le recomienda ir en ayunas.



ANTICA MACELLERIA CECCHINI

Panzano in Chianti
Firencia

T. +39 (55) 852 020

www.dariocecchini.com

De viernes a domingo,
previa reservación.

Cena en el restaurante
Officina della Bistecca,
50 euros, vino incluido.