

LICIA GRANELLO | ITALIA

Torinense, escribe para el diario "La Repubblica" desde 1981. Después de 20 años de trabajar en la sección deportiva, en 2001 cambió su rumbo para ocupar la edición de las páginas gastronómicas del mismo diario. Autora de los libros "Mis fresas en diciembre", "El sabor de las mujeres", "Don Alfonso 1890", "Sabores de Italia de la A a la Z", entre otros. Docente de Antropología de la Alimentación en la Universidad Suor Orsola Benincasa de Nápoles.



Licia Granello

De la campaña con amor. Francesco Apreda es parte de una generación, nacida en los 70, destinada a mantener vivo el talento de Gualtiero Marchesi —padre de la nueva cocina italiana de autor, que aún hoy octogenario continúa vigente— y de sus creativos "hijos" Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Scabin, Mauro Uliassi.

En comparación con sus compañeros coetáneos cuarentones, Apreda muestra una mezcla de raíces y migración gastronómica original: por un lado la sangre mediterránea que le corre por las venas, del otro lado el trabajo, que lo llevó primero a Japón y luego a la India cuando era un niño, y sus manos material fértil para moldear en el arte culinario. Así este buen mozo napolitano aprendió a combinar la tradición italiana con el rigor de la cocina kaiseki y la creatividad especiada del chutney.

En el magnífico restaurante Imàgo del Hotel Hassler, un cinco estrellas, con vista a la iglesia Trinità dei Monti —una de las atracciones romanas más amadas entre los turistas del mundo—, Apreda fascina con sus cappellotti de parmesano en caldo frío de atún, malta y siete especias; el risotto al vino espumoso con quesos, pimientos, sésamo y vinagre balsámico tradicional; la pechuga de pato al estilo tandoori, pak choi y duraznos al vino. Apreda hace todo con extrema seriedad, pero sin dejar de derrochar sonrisas y modestia, añadiendo valor humano a lo profesional. Si la capital de Italia, finalmente, comienza a brillar por su gastronomía, el mérito es también de este napolitano talentoso, amable, especial. Pruebe su tartare de mariscos con pan, aceite y brotes para creerlo. □

Imàgo en Hotel Hassler. Piazza Trinità dei Monti,6. Roma, Italia. Tel: +39 06699340.



FOTOS: HOTEL HASSLER ROMA



Chef Francesco Apreda, Italia

Imàgo