

GENNARO SABATO

“El interés y el valor por el producto fresco del mar y la tierra es la base de la cocina genovesa”

LA COCINA GENOVESA HA LLEGADO A BARCELONA DE LA MANO DEL HOTEL ALEXANDRA CON DA LUCA, EL RESTAURANTE ITALIANO DE LA REGIÓN DE LIGURIA. LUCA TURCO ES EL DIRECTOR DE RESTAURACIÓN DE UN ESPACIO CUYO CHEF EJECUTIVO ES GENNARO SABATO. TRADICIÓN Y EXCELENCIA DE PRODUCTO DEFINEN ESTA AUTÉNTICA COCINA ITALIANA UBICADA EN UN SECTOR ENTORNO DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y CONFORT EN EL CENTRO DE LA CIUDAD CONDAL. POR ISABEL FERNÁNDEZ



—Hace unos meses que ha aterrizado en el nuevo restaurante italiano del Hotel Alexandra. ¿Qué balance realiza de estos primeros meses de vida de Da Luca?

—Es una buena experiencia y una gran oportunidad para crecer en el mundo de la cocina en una ciudad importante como Barcelona.

—¿Los comensales españoles conocen bien la gastronomía italiana o no saben más allá de la clásica pasta o pizza?

—Tiene toda la razón, la cocina italiana es mucho más que sólo pasta y pizza. Es por eso que hemos apostado por este tipo de gastronomía tradicional italiana, que incluye pescado y verduras como ingredientes principales.

—¿Qué envidia de la gastronomía española?

—Hay productos excelentes como el jamón ibé-



"LA ESPAÑOLA ES UNA COCINA CON BUEN PRODUCTO Y VARIEDAD DE PLATOS".



rico, el cual no tiene nada que envidiar al producto italiano, aunque ambos países tienen el mismo tipo de producto mediterráneo.

—¿Y qué cree que le falta que la cocina italiana le puede aportar?

—Aportar pocas cosas. Cada cocina sigue su tipología. Obviamente, la tradición ligur, para ser expresada de la mejor manera, necesita de los productos primarios. A pesar de la increíble oferta de una ciudad internacional como Barcelona, Da Luca trabaja con productos ligures, pues las materias primas son, por la tradición ligur y por la profesionalidad del restaurante Da Luca, la clave de su cocina.

—¿Cómo se valora la restauración española en su país? ¿Por qué cree que actualmente es una de las cocinas más reconocidas a nivel internacional?

—Es una cocina con buen producto y variedad de platos.

Barcelona y Génova, mucho en común

—¿Qué tienen en común la cocina de Barcelona y la de Génova, capital de la región de Liguria?

—Productos como el pescado o la verdura, entre otros, aunque, por ejemplo, no tiene nada que ver la albahaca de Génova con la de aquí; no tienen el mismo sabor. A pesar de los 1.000 km que les separan, Barcelona y Génova son dos ciudades que tienen mucho en común, ya que son ciudades costeras y rodeadas de montañas. El mar y la climatología aportan un excelente pescado y variedad en la huerta. El interés y el valor por el producto fresco del mar y la tierra es la base de la cocina genovesa. Por esta razón, ha sido muy bien aceptada en Barcelona.



—¿En qué se distingue la cocina genovesa del resto de la gastronomía italiana?

—La cocina de la región de Liguria se distingue del resto de la cocina italiana por la armoniosa mezcla de pescado y verduras. Son productos muy valorados por su aroma y sabor, autóctonos del golfo de Génova. El pescado que proviene de este mar es cualitativamente superior al de muchas otras regiones. Su riqueza y variedad de profundidades ofrecen un inmejorable producto. Es, por este motivo, que la gastronomía de Liguria tiene como principal protagonista el pescado. Para preservar y exaltar su frescura, se trata delicadamente según un dictado de larga tradición. Pero la cocina propia de esta región también se basa en alimentos procedentes de la misma tierra. Un favorecedor microclima ha permitido el desarrollo de productos agroalimentarios excelentes.

—¿Cuáles son los productos típicos de la re-

gión de Liguria que se aplican en la cocina de Da Luca?

—La cocina de Liguria es esencialmente mediterránea. Se utilizan ingredientes sencillos que a simple vista pueden pasar desapercibidos. Pero con la maestría de su combinación, exaltan su sabor final. La base de todas las recetas se encuentra en el aceite de oliva ligur, dulce y delicado, y en las hierbas aromáticas. Otros productos típicos de Liguria son la albahaca, las aceitunas *taggiasche*, el aceite de oliva extravirgen (con los que se prepara entre otros la salsa *pesto*), los *preluggiun* (hortaliza que sólo se encuentra sobre el monte de Portofino), los chipirones, el pescado azul, la gambas de Santa Margherita, los quesos del interior de Rapallo y la uva autóctona de la cual deriva el famoso *Pigato*.

—¿Los productos con los que trabaja en Da Luca proceden de Italia? ¿Son artículos difíciles de encontrar en España?

—Sí, la mayoría de ellos proceden de Italia. Tenemos la suerte de que hay grandes proveedores que importan el producto italiano a España.

—¿Qué especialidades y sugerencias nos ofrece en su carta?

—Platos elaborados al momento con una específica elaboración, platos suaves con encanto italiano que ayudan a dar un viaje a la cocina genovesa. Los auténticos platos de la región van alternándose con la carta del restaurante Da Luca según las diferentes temporadas del año. Como los *tranne* al *pesto*; los *panoti* con salsa de nueces (ravioli grandes rellenos de verdura y hierbas); los tallarines al *tocco* (pasta cocinada con un jugo de carne que ha estado elaborado durante cinco horas); las verduras rellenas; el pescado al horno con patatas, aceitu-



nas y piñones; la sepia con tomate y guisantes; la sopa *nim�trose* a la genovesa; el bacalao con tomate, patata, aceite y piñones; la ensalada tibia de frutos del mar con aceite y limón; el *risotto* a la marinera o con parmesano y setas; el *carpaccio* de lubina con ensalada verde, aceite de limón y granos de pimienta roja; la fritura de calamares y boquerones con calabacin crujiente; los buñuelos de manzana, y la tarta de mermelada de albaricoque son los platos estrella. Entre los platos de carne podemos citar la *tagliata*, un salomillo de ternera cortado en láminas y elaborado con aceite de trufa, acompañado de patatas y rúcula, y la típica milanesa de ternera. Y, cómo no, su famoso tiramisú presentado en formato vertical.

De vinos

—Los vinos italianos forman parte de Da Luca. ¿Los comensales españoles conocen bien los vinos de su país o se decantan más por los españoles?

—Necesitan la ayuda de nuestro *maitre* sumiller para la sugerencia y buena maridaje con los platos.

—¿Qué vinos españoles maridan mejor con sus platos?

—La mayoría de ellos porque, tanto en Italia como en España, tenemos las mismas uvas, las cuales maridan muy bien con los productos italianos.

—Cuando elabora una nueva carta, ¿se realiza pensando en los vinos que la pueden acompañar?

—Lógicamente. Hablamos con el *maitre* para combinar el plato con el vino.

—Da Luca también destaca por su carta de cafés, té e infusiones. No es muy común con-



tar con una carta muy extensa de este tipo en los restaurantes actuales. ¿Por qué se decanta por ofrecer esta clase de productos?

—Es una manera de destacarnos de los diferentes restaurantes italianos. Situado en la planta baja del hotel, el Da Luca café & bar funciona desde las 10 de la mañana hasta las dos de la madrugada ininterrumpidamente. Dispone de una variada carta de cafés, tés e infusiones de la marca Te Freté, con un diseño muy especial y una gran variedad de aromas, como el White Ambrosia, Gunpowder Sencha, Orange Pekoe, Citus Mint, etc., todos con un sabor inconfundible.

—¿Y qué nos puede decir de la carta de cócteles?

—La carta de cócteles —con y sin alcohol— es

muy variada: Dry Martini, Blady Mary, Alexander, Gin Fizz, Shirley Temple y un sinfín de cócteles para degustar donde el *barman* se adapta a los gustos de los clientes. Todo en un ambiente moderno, relajado y amenizado con música en pleno Quadrat d'Or de Barcelona.

—Las tapas, tan típicas en la gastronomía española, se ofrecen también en Da Luca. ¿En qué se diferencian o se asemejan éstas de las españolas?

—Es una opción más para el tipo de cliente extranjero que tenemos en el Hotel Alexandra. Tenemos una selección de tapas variadas, así como la opción de degustar el menú y la carta del restaurante en la propia cafetería; todo un lujo en una de las zonas más exclusivas de la Ciudad Condal.

—¿Cómo se organiza una jornada laboral fun-

cionando el establecimiento de las 10 de la mañana hasta las dos de la madrugada?

—Una buena *mise en place* y un buen equipo para tirar el barco hacia delante.

—En su opinión, ¿qué ventajas e inconvenientes tiene trabajar en la cocina de un hotel?

—Realmente no creo que haya ningún inconveniente, pero es una manera de dar opción al cliente del hotel de no moverse del edificio y facilitarle un producto excelente.

—¿Cómo se encuentran las cocinas de los hoteles españoles en relación a la de los hoteles italianos o de otra parte de Europa que usted conozca?

—Es una cocina turística en la que sobre todo abunda el *buffé libre* para que el cliente pueda degustar cuanta cantidad de comida desee. ■