

El panorama gastronómico

Por ANDRÉS VALENTE

Una verdadera 'trattoria'

Mallorca está llena de restaurantes italianos, pero pocos son auténticos, y es aún más difícil de encontrar una verdadera *trattoria*. Este tipo de restaurante es informal, normalmente regentado por una familia, y sirve platos caseros a buen precio. Los genuinos *ristorantes* y *trattorias* tienen algo en común: no sirven la ubicua pizza.

La *trattoria* de hoy se llama San Ambros, que era un obispo de Milán en el siglo IV. Fue renombrado por su interés en la música eclesiástica y fue él que introdujo el canto ambrosiano, que es anterior al ahora más conocido canto gregoriano.

San Ambros tiene una carta bien corta: 15 platos y cuatro postres. Tiene que ser así porque la cocina es pequeña, con espacio para un solo cocinero. Pero el cocinero, Edoardo Burroni, saca unos platos muy interesantes y bien hechos. Edoardo, de Milán, fue a la escuela de hostelería de su ciudad y ha sido cocinero toda su vida laboral.

Edoardo emplea vieiras para hacer un plato muy sabroso (12 euros). La carne blanca está troceada y cocida con una me-



Edoardo Burroni, un gran maestro del 'risotto'.

lífica mezcla de cebolla, tomate y berenjena. Sirven dos conchas bien rellenas, por lo tanto es un plato ideal para compartir. Un plato interesante y muy mediterráneo es un 'tortino' (13 euros), una terrina redonda de pulpo, patatas, tomates y aceitunas *pansides*. Otra vez es un plato rebosante de sabor, aunque a la patata le faltaba unos minutos de cocción. La pasta siempre es mejor 'al dente', pero la patata no.

El plato estrella de nuestra cena fue un magnífico risotto (10 euros), plato emble-

mático de la ciudad donde Edoardo aprendió a cocinar. Asimismo, él sabía cocinar antes de ir a la escuela de hostelería de Milán, habiendo hecho su primer risotto a la tierna edad de 11 años.

Nos hizo un risotto ejemplar, empleando el arroz *carinari*, una de las mejores variedades italianas para este plato. El arroz *carinari* suelta mucho almidón, que da al plato su punto lechoso tan importante.

El risotto con pollo, calabaza, muchos piñones y tomillo fue una sinfonía de sabores acertados y equilibrados. El conjunto fue una maravilla, el arroz al dente y con el sabor de cada ingrediente en primer plano. Un risotto muy digno de un cocinero de Milán. La plaza Salvador Coll es un marco espléndido donde cenar en las noches de verano. Todas las fachadas excepto una han sido renovadas y pintadas con colores alegres. Jamás he visto esta plaza con una cara tan limpia y atractiva.

■ **Trattoria San Ambros**
Plaza Salvador Coll 11, Palma
Tel: 971-72.52.26

Por A. V.

Recetas con historia

Por MIGUEL FERRÁ I MARTORELL

La despensa de Daphne du Maurier

El olor a mercado. La sorprendente maravilla que era para él todo aquel... La elevada pila de bloques de mantequilla, pastosa y suave; los grandes tacos de queso Gruyere, acre y picante, salpicado de agujeritos y además, otros muchos quesos, el de bola, holandés, rojo y brillante por fuera, amarillo por dentro, el cortarlo; el de Camembert, blanducho como una pasta jugosa, y los quesos blandos, grasosos, todo crema, en sus envoltorios de papel fino; el cajón de huevos oscuros, blancos y moteados. Adosado al puesto de los Blancard, casi formando parte de él, pues tan junto estaba, había otro de verduras en el que se veían y olían enormes coliflores, repollos hermosísimos y multitud de coles de Bruselas; zanahorias ásperas y rojas como las manos del abuelo; el apio blanco y duro; el agradable y aromático puerro, pendiente de



Sugerencias