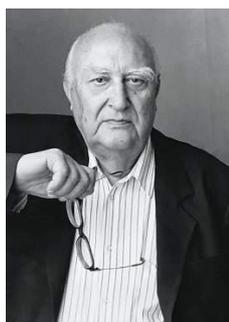


# El aperitivo

## «ARANCINI» SICILIANOS

### A. EL TEXTO LITERARIO

Andrea Camilleri, *Gli arancini di Montalbano*,  
Sellerio Editore Palermo 2018.



**Andrea Calogero Camilleri** (Porto Empedocle, 6 de septiembre de 1925 – Roma, 17 de julio de 2019) fue escritor, escenógrafo, director y dramaturgo italiano. Obtuvo la popularidad a fines de los noventa por haber inspirado la serie televisiva de gran éxito *El Comisario Montalbano* transmitida por Rai 1. Enseñó dirección en la Academia Nacional de Arte Dramático y entre los estudiantes tuvo a Luca Zingaretti, quien después se convertirá en el *Comisario Montalbano*. Sus obras (más de cien) fueron traducidas al menos a 120 idiomas (inglés, francés, alemán, español, portugués, irlandés, ruso, polaco, griego, noruego, húngaro, japonés, hebreo y croata, entre otros) y vendió más de 10 millones de copias. El 26 de enero de 2003, en el Palacio del Quirinale, en Roma, recibió la medalla de «Grande Ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana» por el entonces Presidente de la República Italiana Carlo Azeglio Ciampi. Entre otras condecoraciones, la ciudadanía honoraria de Santa Fiora, en 2014, y de Agrigento, siempre en 2014, además de haber sido honrado con muchos títulos *honoris causa*. Ya en 2017 le había sido dedicado un asteroide, denominado, precisamente, «Andreacamilleri».

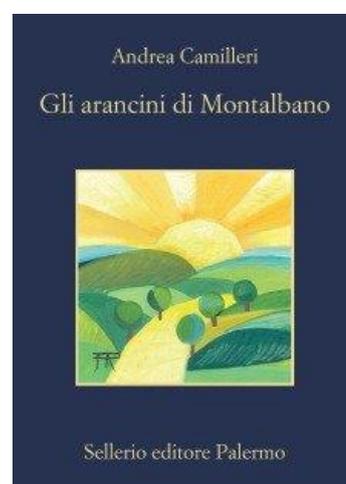
### Dos palabras sobre el libro

Veinte cuentos publicados por primera vez en 1999, veinte historias muy creativas donde el lector quedará encantado por un Montalbano «de los orígenes». Una suerte de «vida cotidiana» del comisario de Vigata.

«Cuando Montalbano se empeñaba sobre algo, no había santo que lo disuadiera». El narrador que desde hace años nos cuenta las historias del comisario de Vigata lo sabe muy bien. Una palabra desentonada, un gesto descontrolado, un detalle incongruente bastan para poner en marcha la máquina de sus investigaciones.

Así, por un imperceptible desacuerdo con la «normalidad», se ponen en marcha estas historias en las que Montalbano se encuentra con los crímenes y los criminales más heterogéneos e insólitos: viejas parejas de actores que interpretan, en el secreto de su habitación, un guión de su funeral; protecciones impensadas en una pensión que merodean complacientes prostitutas; mujeres astutamente fieles que traman crueles venganzas en perjuicio de sus engreídos maridos...

Dejaremos a Montalbano en año nuevo, afectado por una gran melancolía luego de la enésima pelea con Livia, su novia eterna, y reconfortado solamente por «gli arancini» de su mucama Adelina, «celestial bondad» y conclusión sabrosísima de una nueva serie de investigaciones del comisario más famoso de la narrativa italiana.



## El texto

El primero en comenzar la plegaria o la novena o lo que fuera, fue, el 27 de diciembre, el jefe de policía.

«Montalbano, naturalmente la noche de año nuevo la pasará con Livia, ¿verdad?»

No, no la iba a pasar con Livia la noche de año nuevo. Había habido una terrible pelea entre los dos, de esas peligrosas porque empezaron con la frase «Tratemos de razonar con calma» e, inevitablemente, terminaron mal. Entonces, el Comisario iba a permanecer en Vigata mientras Livia iba a irse a Viareggio con amigos del trabajo.

«Porque, si no, estaríamos felices de recibirlo en nuestra casa. Mi esposa hace tiempo que no lo ve, y no hace otra cosa que preguntar por usted.»

El Comisario estaba por lanzar un «sí» en agradecimiento, cuando el jefe de policía continuó:

«También vendrá el doctor Lattes, ya que su esposa tuvo que viajar a Merano porque su mamá no está bien».

A Montalbano no le gustaba la presencia del doctor Lattes, apodado «Lattes e miele» («Leche y miel») por su zalamería. Seguramente, durante y después de la cena no se habría hablado de otra cosa que de los «problemas del orden público en Italia»; de hecho, así se podían titular los largos monólogos del doctor Lattes, jefe de Gabinete.

«Verdaderamente ya tenía...»

El jefe de policía lo interrumpe, sabía bien lo que pensaba Montalbano del doctor Lattes.

«Escuche, pero si no puede, podríamos vernos en el almuerzo de año nuevo.»

[...] De mala gana respondió que no.

«Mañana, para la noche de año nuevo, ¿quieres venir conmigo?» preguntó Mimì Augello que había intuido la pelea con Livia.

«Pero ¿adónde vas a ir?» preguntó a su vez Montalbano, poniéndose a la defensiva.

Mimì, que no estaba casado, seguramente lo habría llevado a una bulliciosa casa de amigos o a un anónimo y pretencioso restaurante, ensordecedor, con voces, carcajadas y música a todo volumen. [...] A él le gustaba comer en silencio, un ruido de ese tipo podía arruinarle el gusto de cualquier plato, aunque fuera preparado por el mejor cocinero del universo.

Miró a su vice sin hablar.

«Está bien, está bien, no dije nada», concluyó Augello saliendo del lugar.

Inmediatamente, se vuelve a asomar: «la verdad verdadera es que te gusta comer solo».

Mimì tenía razón. [...] Degustar un plato como Dios manda es uno de los placeres solitarios más refinados de los que el hombre puede gozar, y no compartirlo con nadie, ni siquiera con la persona que más quieres.

Regresando a su casa en Marinella, encontró sobre la mesa de la cocina una nota de su mucama Adelina.

Adelina tenía dos hijos delincuentes que entraban y salían de la cárcel: una feliz coincidencia, rara como la aparición del cometa Halley, era que se encontraran los dos libres al mismo tiempo. Por lo tanto, había que celebrarlo solemnemente con gli arancini.

¡Dios mío, los arancini de Adelina! Los había probado una sola vez: un recuerdo que seguramente se le había metido en el ADN, en el patrimonio genético.

Adelina tardaba dos días enteros en prepararlos. La receta la sabía de memoria. El día anterior se hace un ragú de ternera y cerdo en partes iguales, que debe cocinar a fuego muy lento durante horas, con cebolla, tomate, apio, perejil y albahaca. Al día siguiente se prepara un *risotto*, ese que llaman al estilo milanés. (¡sin azafrán, por favor!), lo pone sobre una mesa, lo une con los huevos y lo deja enfriar. Mientras tanto, se cocinan las arvejas, se hace una salsa blanca, se reducen a trocitos algunas fetas de salame y se unen a la carne, picada a mano con la medialuna (¡nada de picadora,

por amor de Dios!). El jugo de la carne se mezcla con el risotto, se coloca en la palma de una mano donde se ahueca, se coloca dentro una cuchara del preparado y se cubre con otro tanto de arroz, y se forma una bella pelota. Cada una se pasa por harina, y luego por clara de huevo y pan rallado. Después, los arancini se colocan en una sartén con aceite hirviendo y se fríen hasta que tomen un color dorado. Se dejan escurrir sobre un papel. Al final, se dan las gracias al Señor ¡y se comen!

Montalbano no dudó con quién cenar la noche de año nuevo. Solo una pregunta lo angustió antes de dormirse: los dos delincuentes, hijos de Adelina, ¿lograrían permanecer en libertad hasta el día siguiente?

## B. LA RECETA

### **Arancini sicilianos**

*El arancino (en siciliano arancinu o arancina) es una especialidad de la cocina siciliana. Como tal, fue reconocida oficialmente e introducida en la lista de los productos agroalimentarios tradicionales italianos (PAT) del Ministerio de políticas agrícolas alimentarias y forestales (MiPAAF) con el nombre de arancini di riso (croquetas de arroz).*

*Se trata de una pelota o un cono de arroz pasado por pan rallado y frito, de un diámetro de 8-10 cm, relleno con carne picada, arvejas y caciocavallo (queso del sur de Italia), o bien daditos de jamón cocido y mozzarella. El nombre deriva de la forma original y del color dorado típico, que recuerdan a una naranja, pero hay que decir que en la Sicilia oriental los arancini tienen más a menudo una forma cónica, para simbolizar el volcán Etna.*

*Los orígenes del arancino son muy discutidos. Siendo un producto popular, resulta difícil encontrar alguna referencia sobre las fuentes históricas que puedan aclarar con exactitud cuáles son los orígenes y cuáles los procesos que llevaron al producto actual en todas sus variantes.*

### **Ingredientes para 16 arancini**

Para el ragú (prepararlo el día anterior)

- 150 gr de carne de ternera en un trozo\*
- 150 gr de carne de cerdo en un trozo\*
- cebolla picada, zanahorias, arvejas, algunas hojas de perejil y albahaca
- 400 gr aproximadamente de puré de tomates
- 1 cucharada de extracto de tomate
- aceite de oliva extra virgen
- sal



### **Preparación**

Rehogar lo picado en el aceite de oliva, añadir la carne y dorarla a fuego fuerte, añadir el puré de tomate y el extracto de tomate, salar y cocinar a fuego bajo y tapado, hasta que el jugo se haya reducido y saborizado (llevará por lo menos 1 hora y media). Añadir el perejil y la albahaca picados y dejar enfriar.

*Para los arancini*

*(Se aconseja cocinar el arroz también un día antes, porque con el frío se compactará mejor y se pueden formar los arancini con más facilidad)*

- 500 gr de arroz
- 1 cebolla chica

1 vaso de vino blanco  
 caldo de carne c.n.  
 aceite de oliva extra virgen  
 2 huevos  
 80 gr de arvejas  
 80 gr de salame cortado en una feta  
 algunas cucharadas de bechamel  
 sal  
 harina  
 clara de huevo c.n.  
 pan rallado c.n.  
 aceite para freir

### Preparación

Preparar un risotto, haciendo rehogar la cebolla con un chorrito de aceite, tostado el arroz, rociándolo con el vino blanco y cocinándolo poco a poco en el caldo de carne. Al final, añadir el arroz muy despacio. Camilleri tiene prisa por escribir que no se debe usar el azafrán para colorear el arroz («¡sin azafrán, por favor!»).

Cuando el arroz está cocido, ponerlo en un recipiente y dejarlo entibiar. Condimentarlo con un poco de jugo e incorporar los dos huevos. Dejarlo enfriar en la heladera hasta el día siguiente.

Mientras tanto, cocinar las arvejas en agua hirviendo con sal\*\*, picar con un cuchillo de hoja lisa (o con la medialuna, como sugiere Camilleri) la carne\* y mezclarla con el jugo sobrante; también, cortar en trocitos el salame y unirlo rápido al ragú y, finalmente, agregar tanta salsa blanca como sea necesario que sirva para unir todo.

*\* Si se desea, también se puede comprar directamente la carne de ternera y de cerdo ya picada. No será una receta para «puristas», ¡pero estoy segura de que la bondad de los arancini no se verá afectada!*

*\*\* Para ganar un poco de tiempo, yo cociné las arvejas directamente en el jugo.*

Al día siguiente, tomar un poco de arroz y, teniéndolo en la palma de la mano, hacer un «hueco», poner en el centro una cuchara colmada de ragú y cerrar con más arroz.

Hacer una pelota, buscando luego de darle una forma cónica (los *arancini* sicilianos tienen la punta característica), pasar los arancini por harina, luego por la clara de huevo y, al final, por pan rallado. Freír en aceite bien caliente y escurrirlo colocándolos sobre papel absorbente.

### C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

#### El arroz

Durante la protesta llevada a cabo por las arroceras cansadas del trabajo extenuante, esclavas de un sistema que se asemeja a la peor esclavitud, bajo el sol calcinante e inmersas en la ciénaga de los arrozales entre mosquitos y sanguijuelas, estas cantan su rabia al patrón de la arrocera. Una visión iconográfica estupendamente interpretada por una muy joven Silvana Mangano en la obra maestra del neorrealismo de Giuseppe de Santis: *Arroz amargo*. El noble cereal es tomado como pretexto de luchas y reivindicaciones, pero será Gualtiero Marchesi, el célebre chef milanés, quien va a enaltecer nuestro cereal, creando su risotto milanés, enriquecido con un toque color oro, tal vez con una intención más bien orientada a su composición que al puro cereal.

Exactamente, es el arroz quien entró a formar parte de nuestra alimentación y de nuestra cultura, pero en tiempos más recientes con respecto a su difusión en oriente. Es el cereal que alimenta a la parte más numerosa de la humanidad, a tal punto que se podría decir: donde no hay trigo, hay arroz; si en occidente hay trigo, en oriente hay arroz. Antes que la papa, antes que el maíz, el arroz es el comestible agrario que, a igual superficie cultivada, demostró ser capaz de alimentar a un mayor número de personas, además de ser el único apto para vivir en terrenos pantanosos. Ha estado allí desde siempre, dado que se encontraba de manera natural en las laderas del Himalaya hace aproximadamente 15 mil años. La historia del arroz es tan antigua como el mundo.

El camino que lo llevó a Italia estuvo favorecido por los intercambios culturales y comerciales que occidente sostuvo con las culturas orientales, pero también por las guerras. Desde Catai a Persia, a través del mundo helénico y árabe hasta nuestros días. El historiador latino Plinio escribe que el cereal es conocido por los Itálicos. El escritor latino Horacio y el médico griego Dioscórides recuerdan que en el mundo romano este costoso producto se usaba con fines medicinales para problemas intestinales como la disentería, las intoxicaciones o como producto de belleza para la piel.

El arroz llegó definitivamente a Europa a comienzos del siglo VIII a través de España con la invasión de los árabes, que sucesivamente lo introdujeron en Sicilia, donde fue apreciado de inmediato por sus cualidades alimentarias.

Durante casi todo el Medioevo este cereal fue considerado en el centro-norte de la península como una de las tantas especies que llegaban de Oriente con las naves árabes, genovesas y venecianas. Eran los especialistas en vender el arroz, junto con las especias o productos exóticos de importación, y el «Liber de coquina» lo aconsejaba pulverizado en el *biancomangiare*, con el fin de hacer densa la comida.

El *biancomangiare* no era una receta específica, sino una preparación basada en las presuntas cualidades saludables del color blanco, símbolo de pureza y austeridad.

Una comida destinada a las clases nobiliarias que tomó el nombre del color de los ingredientes predominantes en la elaboración, como pechuga de pollo, leche, almendras, arroz, azúcar, tocino, jengibre blanco, etc. Aun hoy *mangiare in bianco* es sinónimo de una alimentación poco condimentada y sin especias que pretende restablecer la salud gástrica o intestinal. Tuve que soportar tanto arroz blanco que mi mamá me hacía consumir después de cada indigestión. En una ocasión, en mi profesión de farmacéutico, conocí a una señora simpatiquísima, a quien su médico le había sugerido comer arroz blanco todos los días en lugar de pastas, pero sin indicarle la dosis. La señora en cuestión, de gran tamaño, tomó al pie de la letra el consejo del médico eliminando pastas, especias, y condimentos de varios tipos pero dio libertad a sus instintos de manera totalmente arbitraria. El primer plato blanco estaba constituido por 150 gramos de arroz condimentado solo (según ella) con medio pan de manteca y cubierto de queso rallado: ¡la apoteosis de la dieta blanca!

Habiendo sido transferido a otra sede, no supe cómo terminó la historieta.

El documento más antiguo que da prueba del cultivo del arroz en Italia está en Florencia y data de 1468. Bajo el señorío de los Medici, un señor llamado Leonardo Colto dei Colti, pregunta por los cultivos de arroz y el tono usado presupone que el cultivo del cereal ya se conocía. Sin embargo, los historiadores prefieren un origen «milanés». A fines del siglo XV el cultivo de arroz se difunde en el norte de Italia, exactamente en Lombardía y Piemonte, en el área de la actual vercellesa, donde los primeros arrozales (definidos como «un mar a cuadros»), fueron puestos por Ludovico el Moro y su hermano Galeazzo Sforza, que pensaron en aprovechar las frecuentes inundaciones del Po para este cultivo. En el bajo milanés habían realizado importantes planes de saneamiento de los pantanos y encaminado políticas agrícolas en cuanto a este cereal; desde aquel momento no se lo consideró más

una especia exótica, pero sí un elemento importante de la producción agroalimentaria interna. ¡Un verdadero maná obtenido de los terrenos pantanosos!

En el siglo XVI el arroz entró a la par del maíz, importado hacía poco tiempo desde América, en la línea de los nuevos alimentos con los cuales aplacar el hambre de los campesinos. Y fue por esta imagen de comida pobre que el arroz no encontró particular atención en las recetas de la corte del siglo XVI.

Durante el siglo XVII el cultivo de arroz experimentó una involución, especialmente a causa de las polémicas sobre la higiene ambiental. Los médicos acusaban a este cereal de provocar la malaria (el verdadero culpable era el mosquito que infectaba los pantanos), así que los cultivadores estaban obligados a tener los arrozales a seis millas de distancia de las zonas habitadas; el castigo: multa y cárcel. El arroz volvió a tener auge en el siglo XVIII, conquistando por primera vez nuevas áreas de cultivo, como respuesta a la grave dificultad alimentaria popular.

Durante el siglo XIX el Gobierno Piemontés y el conde de Cavour prometieron estudios para instalar en el territorio vercellese una red de canales, tanto que, en las últimas décadas de ese siglo fue abierto uno también a nombre del estadista.

*Glauco Selva*

**Sitios consultados:**

wikipedia.it  
hoteldoge.com  
lacucinaitaliana.it  
zebuk.it