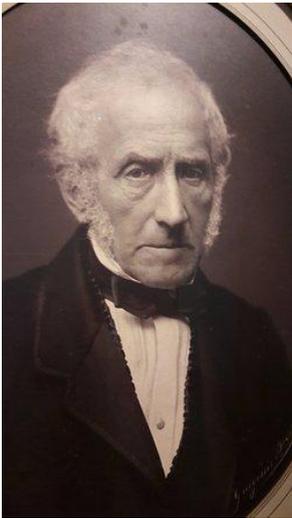


# Segundo plato: la carne

## ESTOFADO A LA LOMBARDA

### A. EL TEXTO LITERARIO

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*, Redaelli y Guglielmini, 1840.



**Alessandro Manzoni** nació en 1785, en el seno de una familia noble y culta de Milán; su madre fue Giulia Beccaria, hija del famoso Cesare Beccaria, que en Milán se había destacado por su obra intelectual iluminista. El ambiente milanés fue siempre fundamental en su vida, ya desde sus años de estudio, porque Milán era la ciudad más moderna de Italia.

Manzoni fue educado en colegios católicos, pero no estuvo vinculado a la religión hasta 1810, cuando, después de algunos años de vivir en París, encontró en la fe un punto de referencia que se volvió cada vez más importante en su vida.

En los años siguientes, vivió casi siempre en Milán o en su casa en Brianza. Eran los años en los que, en Italia, comenzaban a difundirse los ideales de independencia y de unidad, y se organizaban las primeras sociedades secretas. Manzoni sintió profundamente estos ideales, los compartió y los apoyó, pero no tuvo vida pública. Sus mayores compromisos no fueron solo el estudio de la literatura, sino también, de la historia y la composición de sus obras.

A través de ellos, hizo un gran aporte a la construcción de la nación italiana. Sus obras, entre ellas, los *Himnos sacros*, *El conde de Camagnola* y *Adelchi*, contribuyeron a defender los ideales de libertad y de democracia y sobre todo, dieron la idea y el ejemplo de una cultura y una literatura, no solo para unos pocos aristocráticos, sino para el público italiano en general.

Fue nombrado senador del nuevo Reino de Italia. Falleció en 1873.

### Dos palabras sobre el libro

*Los novios* es una célebre novela histórica de Alessandro Manzoni, considerado el más famoso y el más leído, entre los escritos en idioma italiano. Precedido por *Fermo y Lucia*, a menudo considerada como una novela en sí misma, fue publicada en una primera versión en 1827 (llamada «la ventisettana»); revisada de inmediato por el mismo autor, sobre todo en el lenguaje, fue publicada en la versión definitiva entre 1840 y 1842 (llamada «la quarantana»).

Ambientado entre 1628 y 1630 en Lombardía, durante el dominio español, fue el primer ejemplo de novela histórica de la literatura italiana. La obra se basa en una rigurosa investigación histórica y los episodios del siglo XVII, como, por ejemplo, las vicisitudes de la monja de Monza (Mariana de Leyva y Marino) y la Gran Peste de 1629-1631, se basan en documentos de archivo y crónicas de la época. La novela de Manzoni es considerada, no solo un hito de la literatura italiana –en cuanto a que es la primera



novela moderna de esta tradición literaria– sino también, un pasaje fundamental en el nacimiento mismo del idioma italiano.

*Los novios*, además, es considerada la obra más representativa del romanticismo italiano y una de las mayores de la literatura italiana por la profundidad de los temas, (se piensa en la filosofía de la historia en la cual, cristianamente, opera la insondable gracia divina de la Providencia). Además, por primera vez en una novela de tanto éxito, los protagonistas son los pobres y no los ricos y poderosos de la historia. En definitiva, por su popularidad ante el público en general y por el vivo objeto de interés por parte de la crítica literaria entre los siglos XIX y XX, la novela fue reelaborada en otras formas artísticas, que van desde la representación teatral al cine, pasando por la ópera y la historieta.

### El texto

La reunión se disolvió; y Renzo, después de muchos apretones de manos anónimas, se encaminó con el desconocido, agradeciéndole su cortesía. - ¿De qué? – decía aquel: una mano lava la otra, y las dos lavan la cara. ¿No estamos obligados a servir al prójimo? – Y caminando hacia Renzo, con aire de discurso, primero una pregunta, después otra. – No es por meterme en sus cosas; pero me parece que está muy cansado: ¿de dónde viene?

- Vengo, - respondió Renzo, - de, de Lecco.

- ¿De Lecco? ¿Es de Lecco?

- De Lecco... o sea, del territorio.

- ¡Pobre joven! Por lo que pude entender de su discurso, la ha pasado mal.

- ¡Eh, mi querido señor! Quise hablar con un poco de política, para no decir mis hechos en público; pero... basta, algún día se sabrá; y entonces... Pero, aquí veo un cartel de posada; y, por mi alma, no tengo ganas de ir muy lejos.

- ¡No, no! venga donde yo le dije, que falta poco, - dijo el guía: - aquí no estará bien.

-Eh, sí - respondió el joven, - no soy un señorito acostumbrado a estar entre algodones: algo rico para poner en el estómago y una cama me alcanzan: lo que quisiera es que nos encontremos pronto. ¡Bendiciones! – Y entró en una puerta, sobre la cual pendía el cartel de la luna llena. – Está bien, lo acompañaré aquí, ya que le gusta así, - dijo el desconocido; y fue detrás.

- No necesita molestarse tanto, - respondió Renzo. – Pero, - añadió, - me daría mucho placer si viene a beber una copa conmigo.

- Acepto su gentileza, - respondió aquel; y fue, como más familiarizado con el lugar, delante de Renzo, por un pequeño patio; se acercó a la puerta que llevaba a la cocina, levantó el pasador, abrió, y entró con su compañero.

Dos luces de mano, colgando de dos palos unidos a la viga del palco, expandían una luz tenue. Mucha gente estaba sentada, pero no por ocio, en dos bancos, a ambos lados de una mesa larga y estrecha, que ocupaba casi toda una parte del salón: platos y servilletas intercalados; naipes dados vuelta y en desorden; dados tirados y recogidos; botellas y vasos, nada más que eso. El bullicio era grande. Un mozo iba de un lado al otro, a toda prisa, al servicio de esa mesa que también servía de tabla para cortar: el dueño estaba sentado en un banquito, debajo de la campana de la chimenea. Se levantó al escuchar el ruido del pasador.

- ¿Qué me dará de comer? – le preguntó al dueño.

- Tengo estofado: ¿le gusta? – dijo éste.

- Sí, bien; estofado. – Será servido, - le dijo el dueño a Renzo; y al mozo: - sirva a este forastero - . Y se dirigió hacia la chimenea. – Pero... - volvió, entonces, dirigiéndose a Renzo: - pero hoy no tengo pan.

- Al pan, - dijo Renzo, en voz alta y riendo, - de eso ya se ocupó la Providencia -. Y, sacado el tercer y último de aquellos panes recogidos bajo la cruz de san Dionisio, lo levantó por el aire, gritando: - ¡aquí está el pan de la Providencia!

Ante la exclamación, muchos se dieron vuelta; y viendo aquel trofeo en el aire, uno gritó: - ¡viva el pan a buen precio!

- ¿A buen precio? – dijo Renzo: - *gratis et amore*.

## B. LA RECETA

### Estofado a la lombarda

*El estofado es un plato a base de carne. El término deriva del antiguo modo de cocinar los alimentos, cuando la carne era puesta en un recipiente de cocción cerrado sobre las estufas, que servían tanto como instrumentos de cocción como de calefacción. La larga cocción a temperaturas inferiores a 100 grados, se adapta particularmente, a los cortes de carne y de pescado menos finos, que se tiernizan lentamente gracias al elevado porcentaje de grasa. Además, la presencia del jugo de la cocción enriquecía la preparación porque podía ser utilizado como fiambre o como salsa para la pasta.*

*No se debe confundir con el braseado, que prevé una cocción aromatizada con vino y especias.*

*Cuando el estofado se corta en trozos pequeños, puede tomar el nombre de guiso.*

*El estofado es una receta típica de la Italia septentrional, donde se prepara, usando la carne de ternera; pero se usaban también los cortes más fibrosos derivados de la matanza del burro o del caballo. La stufatura (o la brasatura, obtenida apoyando las brasas encendidas sobre la tapa de la sartén) duraba a menudo 8-10 horas y hacía que una carne no particularmente tierna se volviera tierna y jugosa. De hecho, el estofado forma parte de la categoría de las carnes «muy cocidas», típicas de la baja llanura padana. En el siglo XIX, el estofado constituía el plato de carne del domingo durante la época invernal. Era también, la comida que, por sus particulares formas de cocción, era posible encontrar siempre lista en las posadas de la Lombardía.*

### Ingredientes:

- 1 kg de ternera: cuadril
- ½ litro de vino tinto
- 2 cucharadas de harina
- 50 gr de panceta
- 40 gr de manteca
- 2 hojas de laurel
- 3 clavos de olor
- 1 zanahoria
- 1 penca de apio
- 2 cebollas medianas
- una pizca de nuez moscada
- 5 granos de pimienta negra aplastados
- sal c.n.



### Preparación:

Un paso importante de esta receta es el marinado de la carne, que servirá para impregnarla de sabores y perfumes. Para el marinado, cortar la panceta en tiritas y poner la mitad en un bol. Lavar y secar bien la carne y ponerla en el bol con la panceta. Entonces, cubrir todo con vino tinto.

Limpiar, lavar y cortar la verdura en trozos: el apio, la zanahoria y una cebolla; agregarlas a la carne junto con el clavo de olor, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y una pizca de sal. Cubrir el bol y dejar marinar la carne durante 12 horas en la heladera.

Al final del marinado, limpiar, lavar y triturar la cebolla restante, junto con la panceta, ponerlas en una sartén grande y saltearlas con la manteca a fuego bajo. Mientras tanto, escurrir la carne marinada, pero sin tirar el líquido; secarla y pasarla por harina.

Poner la carne en la sartén con la manteca y dejarla dorar de manera uniforme de todos lados. Ahora, agregar el líquido de la marinada en la sartén, después de haberlo filtrado con un colador. Cubrir la sartén con una tapa y dejar cocinar la carne a fuego bajo, alrededor de 2 horas y media, hasta que la carne esté bien cocida.

Terminada la cocción, cortar la carne en fetas, más bien gruesas, disponerlas en una fuente y verter con el fondo de cocción y servir bien caliente.

## C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

### La carne

#### Historia y tradición de la cocina lombarda

Se puede afirmar que no existe una cocina unitaria de la Lombardía, sino más bien tradiciones diferentes entre las provincias, influenciadas por las regiones limítrofes, en las cuales la zona de llanura es netamente distinta a la pre-alpina y alpina. En todo caso, no faltan los elementos comunes a las variadas gastronomías de las provincias lombardas: predominan la manteca sobre el aceite, el arroz sobre la pasta, y hay una difundida producción de quesos y productos lácteos.

**Milán.** Patria de la corte de los Sforza y del *panettone*, estuvo siempre abierta a todas las tendencias culinarias. *Risott giald* (azafranado), guiso, *ossobuco in gremolada*, escalopes, son los símbolos que traen a la mente los tiempos de Manzoni. Los gustos carnívoros, con tripas y otras vísceras, tienen orígenes lejanos, y, no por casualidad, los milaneses eran apodados «busecconi» es decir, «tripponi».

**Montes y Lagos.** Tal vez, el plato lombardo más antiguo (de origen celta) es el *cuz*, que todavía se prepara en invierno en Valcamónica. Se trata de carne de cordero cocida en su grasa, saborizada con hierbas aromáticas, y luego, dejándola enfriar al aire libre en grandes cubos de madera. Pero lo mejor del repertorio de la montaña lo ofrece Valtellina, que tiene su emblema, en sus *pizzoccheri*. Descendiendo hacia los lagos, se sumerge en la cocina de agua dulce, ya apreciado desde los tiempos de Virgilio y Catullo.

**Mantua.** Los Gonzaga tuvieron su señorío en esta ciudad durante cuatro siglos, y estuvieron a su servicio cocineros famosos, entre ellos, Stefani. Esta área constituye una rica «marca de fronteras» gastronómica. Aquí se encuentran pastas rellenas, típicas emilianas, risottos de raíz lombarda, platos de corte medieval y tortas como la *sbrisolona*.

**Pavia.** El risotto a la cartuja, creación monacal pero al mismo tiempo aristocrática, salido del cenobio hecho construir por Gian Galeazzo Visconti. Otras recetas famosas: la sopa pavese y la *colomba* de Pascua.

**Bérgamo y Brescia.** Tienen un pasado conocido, el dominio de la Serenissima y llevan aun la impronta de la cocina de los doges, con los *casonsei* y el arroz *alla pitocca* (con pollo).

**Como.** Ciudad natal del Maestro Martino que, entre sus contemporáneos, no conoció rivales en el arte de la cocina y su codificación.

**Cremona.** Notoria, sobre todo, por el chutney y el turrón, también es conocida por la opulencia de su «cocido mixto».

**Sitios consultados:**

[scuolissima.com](http://scuolissima.com)

[gingerandtomato.com](http://gingerandtomato.com)

[wikipedia.it](http://wikipedia.it)

[bresciaatavola.it](http://bresciaatavola.it)

[taccuinigastrofoci.it](http://taccuinigastrofoci.it)