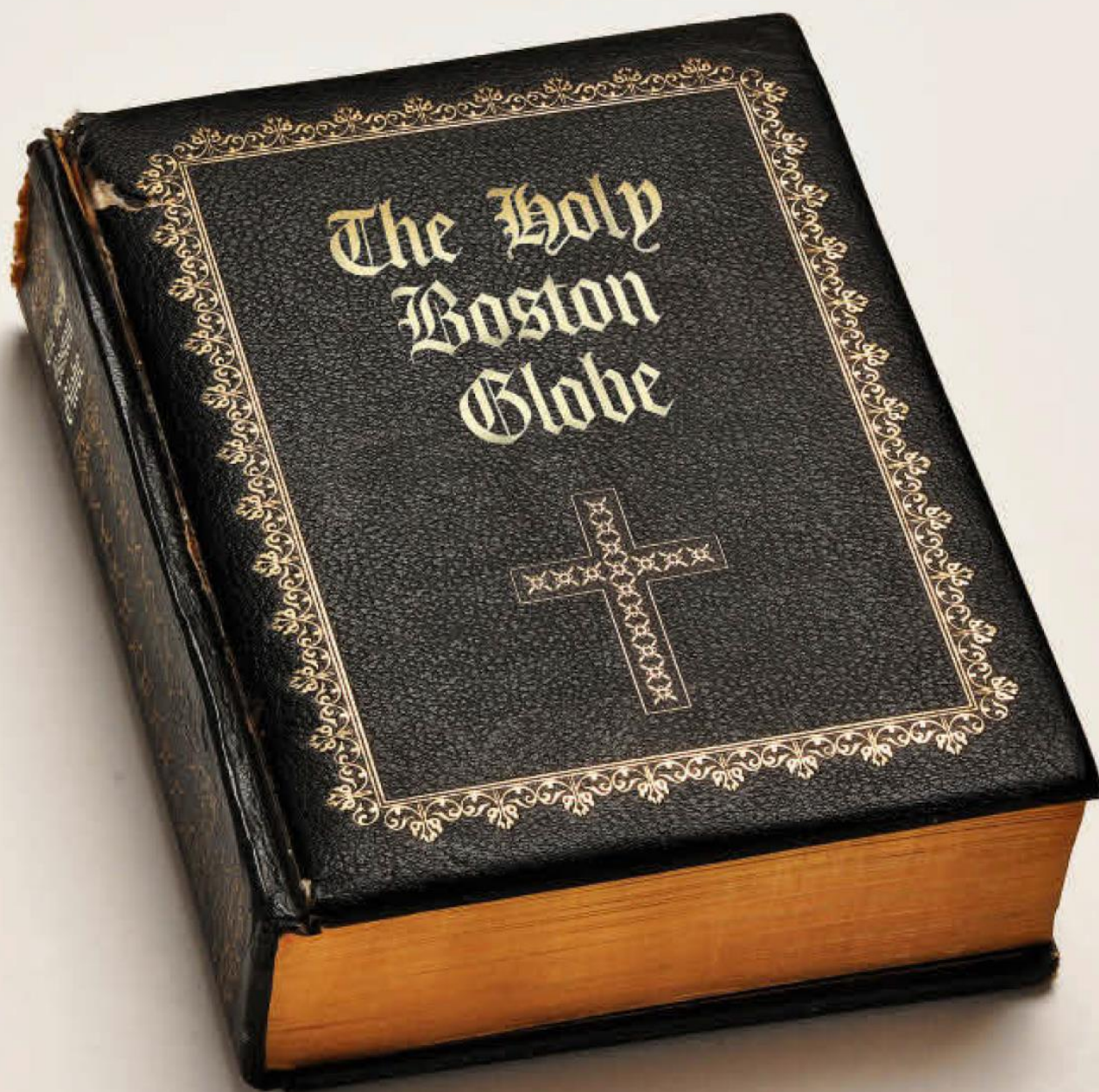


LA LUNA DE
METROPOLI

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE **EL MUNDO**.
Nº613. DEL 29 DE ENERO AL 4 DE FEBRERO DE 2016



El thriller **Spotlight** relata la odisea de los periodistas del diario **The Boston Globe** que desvelaron el mayor escándalo de pedofilia dentro de la Iglesia Católica



«MADE IN ITALY». ESTE COMEDOR PROPONE UN VIAJE POR LA GASTRONOMÍA DEL PAÍS TRANSALPINO.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

SANTANDER

Aquí un poco de pasta no basta, ya que es imprescindible regodearse sin miramientos con el meditado viaje gastronómico a Italia que propone, en su nuevo local de la capital cántabra, el hostelero y astuto empresario Carlos Zamora. Con su habitual habilidad para crear locales de éxito, tanto en Madrid como en su villa natal santanderina, y con esa innata y envidiable capacidad de convertir lo sencillo en algo seductor, empezando por su claridad para definir interiorismo y ambientes y por esas impagables cartas envolventes que redacta como un Neruda cualquiera para incitar a pedir prácticamente todo (la de *La Vaquería Montañesa* madrileña merece un premio literario), Zamora y su equipo han practicado el *slow good* para proveer de las materias primas más señeras de la jet artesana culinaria del país al que dedica esta nueva aventura.

Uno tiene la impresión de que es como un homenaje al *Roscioli* romano, que siempre fascinó a este cronista no por su mezcla de tienda-restaurant o abacería ilustrada del siglo que nos toca, sino por su maravillosa dedicatoria con nombres y apellidos a los artistas de la huerta, de la chacinería, de la pasta o de la Vía Láctea. Dedicatorias a los proveedores que nos hacen falta por estos pagos (cada vez son más, es cierto) en los que

EL ITALIANO

CALDERÓN DE LA BARCA, 9 | ☎ 942 21 21 68 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 25 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

la publicidad subliminal, o directamente de golpe, siempre se la han llevado los vinos con su etiqueta estática, otros alcoholes o algún ingenioso comerciante que ha sabido colocar su producto referenciado en el escaparate de papel que es la carta. Tras esta perorata, decir llanamente que en *El Italiano* es un placer catar la mozzarella de la quesería Roberta de Salerno, con tomates secos o cultivados al abrazo volcánico del Vesubio;

o el contraste entre las pastas secas de la familia Cavaliere, que cultiva el trigo en las tierras soleadas de Puglia, y las frescas, tan idóneas para elaborar unos tortelli rellenos de calabaza, con salsa de salvia, mantequilla y parmigiano reggiano, queso al que se dedica hasta una cata en escalas de maduración pero al que hay que saber tratar como al balsámico de Módena: productos a manejar con prudencia para que no arruinen un plato o una comida.

Este viaje italiano y honrado, expuesto ante el comensal en un local donde se ve a la gente currar desde la barra-cocina, atendido con diligencia, puede parecer al viajero más de lo mismo (*antipasti*, *carpaccio*, *focaccia*, *pizza*...) y, sin embargo, hay algo que lo diferencia. La mejor forma de explicarlo es echar una ojeada a su carta, dejarse llevar por sus sugerencias y comprobar que siempre es admirable practicar lo que se predica. **PEPE BARRENA**

EL DETALLE LA PIZZA CON NOMBRES Y APELLIDOS



Desde los vinos preferenciales de *El Italiano* -como los de la abadía Coltibuono- hasta los chacineros que suministran los entremeses, todo en este restaurante está dedicado a las familias artesanas de la gastronomía italiana. Y, como no podía ser menos, la adorada pizza es una de las protagonistas de la carta. La harina con

que se elabora es ecológica, del Antico Molino Rosso (Verona), molidura en un molino de piedra y fermentada de forma natural durante 24 horas. El tomate es de Calabria y cien por cien ecológico. Y, por último, el queso es auténtica mozzarella que viaja, conservada en su propio suero, desde la quesería Roberta de Salerno.

