

Fogones con acento

*Lorenzo Falzarano,
chef y socio de Alimentari*

En poco tiempo este joven establecimiento ha dado que hablar entre los aficionados a la gastronomía italiana, ya que tanto el producto como el personal y las recetas destilan el auténtico sabor del país transalpino. Eso sí, no solo de pizza y pasta viven nuestros vecinos mediterráneos y bien lo demuestran cada día en la carta de este restaurante que parece haberse escapado del mismo Trastevere.

Isabel Aguilar

Fotografías: Tomás Muruaqa

“Muchos clientes nos preguntan por qué las pizzas no llevan tomate.”



¿Qué recetas recuerda de su infancia?

Las que hacía mi abuela, que eran todas caseras: desde el vino al tomate, sin dejar atrás las conservas, algo muy típico de allí. Recuerdo especialmente sus albóndigas y una berenjena marinada en vinagre, pero sobre todo su tomate. Era de un sabor auténtico y nunca he encontrado otro igual, de hecho me ha servido siempre de referente para saber lo complicado que resulta encontrar un tomate natural y artesano como aquel, cultivado únicamente con agua y sol.

¿Se conserva en Italia ese gusto por lo artesano?

En la zona de Nápoles, sobre todo en los pueblos cercanos, se mantiene la costumbre de hacer las cosas caseras, pero lo cierto es que

poco a poco se está perdiendo. Cuando viví en Roma ya echaba de menos esos sabores porque era difícil encontrar productos auténticos. Ahora hay verduras y hortalizas todo el año y eso no tiene nada de natural.

Antes de venir a Sevilla tenía en Roma un restaurante con sus socios, ¿es muy distinto ser hostelero en una ciudad y en otra?

El gran cambio ha sido el estilo de vida, porque aquí es todo más tranquilo y podemos gestionar el negocio de una forma relajada. En Roma todo son prisas porque es una ciudad muy grande y muy enfocada al turismo, aunque nosotros apostamos por el buen producto artesano. Allí, aunque lo llamen cocina italiana, la mayoría de cocineros son hindúes, mientras que nosotros, que estábamos en una plaza tan

turística como Campo de flores, ofrecíamos cocina italiana hecha con producto de allí y por nosotros.

¿Qué les trajo a Sevilla?

La mujer de mi socio Nicola es de Utrera y como queríamos hacer el mismo trabajo que teníamos en Roma pero en una ciudad más tranquila, elegimos Sevilla. Aquí hacemos lo mismo que allí: cocina italiana, pero a otro ritmo. Aquí disfrutamos la vida cada día, y no solo los fines de semana como nos ocurría en Roma.

¿Qué echa de menos de su país?

Salvo la familia y los amigos, poca cosa. En Alimentari hemos construido una pequeña Italia, todos somos de allí y nos hemos convertido en una gran familia.

¿Valora el sevillano un sitio con auténtica cocina italiana?

Claro. Aquí les recibimos diciendo “bongiorno” y ellos ven desde el primer momento que todo es puramente italiano. En esta ciudad gusta mucho nuestra gastronomía.

¿Y cree que se conoce realmente?

Aquí hay una cultura americana de la pizza que poco tiene que ver con la nuestra. De hecho, muchos clientes nos preguntan por qué las pizzas no llevan tomate, y es que la mayoría de las italianas no lo lleva porque matiza mucho el sabor del resto de ingredientes. Además, la mayoría que llega piensa que la cultura italiana es solo pizza y pasta y se sorprende cuando encuentra recetas como nuestra flor de calabacín o la berenjena.

¿Tienen clientes italianos?

Muchos, tanto turistas como estudiantes. El italiano al cabo de unos días tomando tapas suele echar de menos su gastronomía y agradece encontrar un sitio donde puede volver a disfrutarla. Una gran parte de los que llega ya trae referencias nuestras.

¿Qué impresión les ha causado la restauración sevillana?

En general muy buena, pero me llama la atención algo que he observado hablando con los proveedores. Nos ofrecen muchos productos ya elaborados, como patatas hervidas y cortadas, zanahorias o apios rallados... cosas que en Italia es impensable que te ofrezcan porque se hacen de modo artesano. Por supuesto no significa que todos los establecimientos sevillanos los usen, pero me sorprendió que los proveedores los tengan porque eso implica que hay hosteleros que los compran.





¿Quién es?

Y además de ese hecho, ¿qué nivel piensa que tiene la hostelería de aquí?

Un nivel muy bueno, aunque al principio me gustaba más. Conforme la conozco percibo que hay poca innovación y que en muchos sitios las cartas se repiten. Por ejemplo, si es típico de aquí el solomillo, casi todos lo tienen al whisky o al roquefort, pocos buscan la diferenciación con una salsa de frambuesa o de cacao.

¿Qué recetas le sorprendieron?

La carrillada, el pan con anchoas y pimientos del piquillo o todos los ibéricos, que son un producto único de aquí. En Italia el cerdo no se trabaja como se hace en España.

¿A qué sitios le gusta ir cuando sale?

Me encantan La Azotea o Cañabota, que trabajan producto de la zona pero de una forma original.

¿Qué le parece el gusto por el pescado que hay en Andalucía?

Mucho más asentado que en Italia, donde se consume bastante menos. Y con el marisco es increíble la variedad y calidad que hay en toda Andalucía.

¿Qué costumbres nuestras le han cautivado?

La costumbre de compartir que hay en Sevilla no la he visto en otro sitio. Me encanta eso que se hace aquí de sentarte en la mesa camilla con la familia y los amigos y no levantarte en horas. Es un momento muy especial y un elemento que une. También me gusta la forma de vivir la calle y los bares.

Este napolitano se enamoró de la cocina a través de las recetas que su abuela preparaba en familia y a los 16 años comenzó a estudiar hostelería. Después de trabajar en Calabria, Nápoles y Roma ha encontrado en Sevilla el ritmo que necesitaba y se ha acostumbrado pronto a nuestra forma de entender la vida. Cuando descansa le gusta mirar el cielo desde el césped del parque de María Luisa, aunque también nada y se escapa a El Palmar para seguir sintiéndose cerca del mar como cuando era niño.

Todo para su negocio
de **Hostelería**



Más de **50 años**
de experiencia



Visítenos en

Calle Antracita, 8 | 41007 Sevilla
Polígono Industrial Calonge
954 375 846

BARREROYGARCIA.ES

comercial@barreroygarcia.es

Para llegar
a la **excelencia**,
siempre
existe un **principio**

