

el exquisito

Cena en la mesa del chef Seccarelli



**ROBERTO
ECHEVARRÍA**

os aromas y sabores nos trasladan imaginariamente a Italia, especialmente a la Perugia natal de Franco Seccarelli. Sentados en la mesa del Chef en el restaurante que exhibe su apellido y que junto a su hijo Mateo, operan en el Edificio Centro Europa en Santurce. Esta vez me acompañaron mi esposa Sara, mi hijo

Roberto (Coqui) y su esposa Ceci.

A nuestra llegada al restaurante Franco nos recibió con una copa de Carpena Mal-

volti, Brut Rosé, de Treviso, Italia, un espumante del método Charmat, hecho con las uvas Pinot Nero y Raboso, muy agradable y refrescante que maridamos con unos montaditos de Tartar de Atún y unos Arancinis (croquetas de risotto) con mucho queso, ambos estaban muy sabrosos, especialmente los de atún.

Después de esos deliciosos aperitivos pasamos al primer plato. Unos Ravioles plini, de pasta hecha en la casa y rellenos con carne de cangrejos, en una salsa de aceite de oliva emulsionado con tomillo, que armonizaba muy elegantemente con el dulce de la carne de cangrejo. Ya entonces Mateo nos estaba sirviendo un Inama Vin Soave Classico, 2015, Monteforte d'Alpone e Soave, Italia, un blanco de la uva Garganega, que en nariz da aromas de néctar de flores y al paladar es placentero, con toques de nueces y almendras dulces, que nos dio un maridaje muy bueno.

Continuaba la noche entre copas y temas

gastronómicos y Franco regresa de la cocina con unos platos de Fettucine en salsa de mantequilla y parmesano, coronados de ralladuras de trufas negras, que inundaron el ambiente con esa inconfundible aroma tan peculiar de esos hongos. La pasta estaba perfectamente al dente, la salsa con viscosidad cremosa pero algo cristalina y brillante, los sabores entretajidos entre sí, pero manteniendo su identidad, ¡wow! este fue uno de esos platos que enloquecen al más exigente de los paladares, no quería que se me acabara. Estaba concentrado disfrutándolo cuando Carlos, uno de los experimentados mozos que nos atendía me sirve una nueva copa con un Montoni Grechetto Umbria, Italia, 2015, un blanco de la uva Grechetto que me dio aromas de frutas verdes y algo de flor de resedá, este vino es ideal para platos con hongos, y nos dio gran acompañamiento a los sabores de la trufa negra y el parmesano, definitivamente una gran combinación.

Seguimos disfrutando este despliegue culinario y esta vez, con un plato del mar, un Rodaballo a la Florentina, esta es una salsa ligera hecha con apio, tomates frescos, vino blanco, aceite de oliva y alcaparras, el pescado estaba con el punto de cocción ideal, pues se dejaba cortar de solo presentarle el tenedor, dejando salir la masa en hojuelas que brillaban apetitosamente, señal de que estaba fresco y cocinado correctamente. Mientras tanto, Franco nos rellenaba la copa con mas Grechetto, que lo mantenía aproximadamente a 50° de temperatura, lo cual es ideal para ese vino.

La noche transcurría entre anécdotas e historias de tiempos pasados, recordando cuando Franco abrió su primer restaurante en el #202 de la Calle Cristo del Viejo San Juan, detrás de la relojería Club Jibarito y luego más tarde se mudaran en esa misma calle, al otro local al lado del Hotel El Convento. La conversación se interrumpe con el siguiente plato, que fue Saltimboca de Ternera, un clásico romano, este es un entrecot de ternera sellado en aceite de oliva y vino blanco con hojas de salvia, coronado con queso mozzarella y envuelto en jamón prosciutto. Lo presentaron acompañado de vainas de habichuelas verdes y dados de papas salteadas con romero, la ternera estaba rociada con el "deglace" de su jugo, les cuento que cuando probé el primer bocado, se me hizo la boca agua, y fue justamente cuando Carlos el mozo, me sirvió en copa nueva un Pio Cesare, Barolo, Piedmont, Italia, 2008, que había llevado mi hijo Roberto de su cava, y temprano en la noche lo habían decantado, este Barolo ya con ocho años estaba perfecto para tomar, un tinto de la variedad Nebbiolo que en nariz me dio aromas a té negro y moras salvajes, en boca era muy estructurado y armonioso con un post gusto largo que acompañó los sabores del entrecot, el queso y el prosciutto, dando gloria a este maridaje.

Terminamos el vino con una tabla de quesos y un postre de Manzanas con Amarena, (amarena: guindas salvajes de los bosques del Norte de Italia), asadas al horno, que dio mucho de que hablar por lo sabrosa y bellamente presentada en forma de rosa que estaba, tornándose en una sobremesa larga comentando sobre ésta, una cena de buena gastronomía para nunca olvidar.



Manzanas con Amarena.



Saltimboca de Ternera.



Fettucine en salsa de mantequilla.



Montaditos de Tartar de Atún.



Rodaballo a la Florentina.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en mayo.