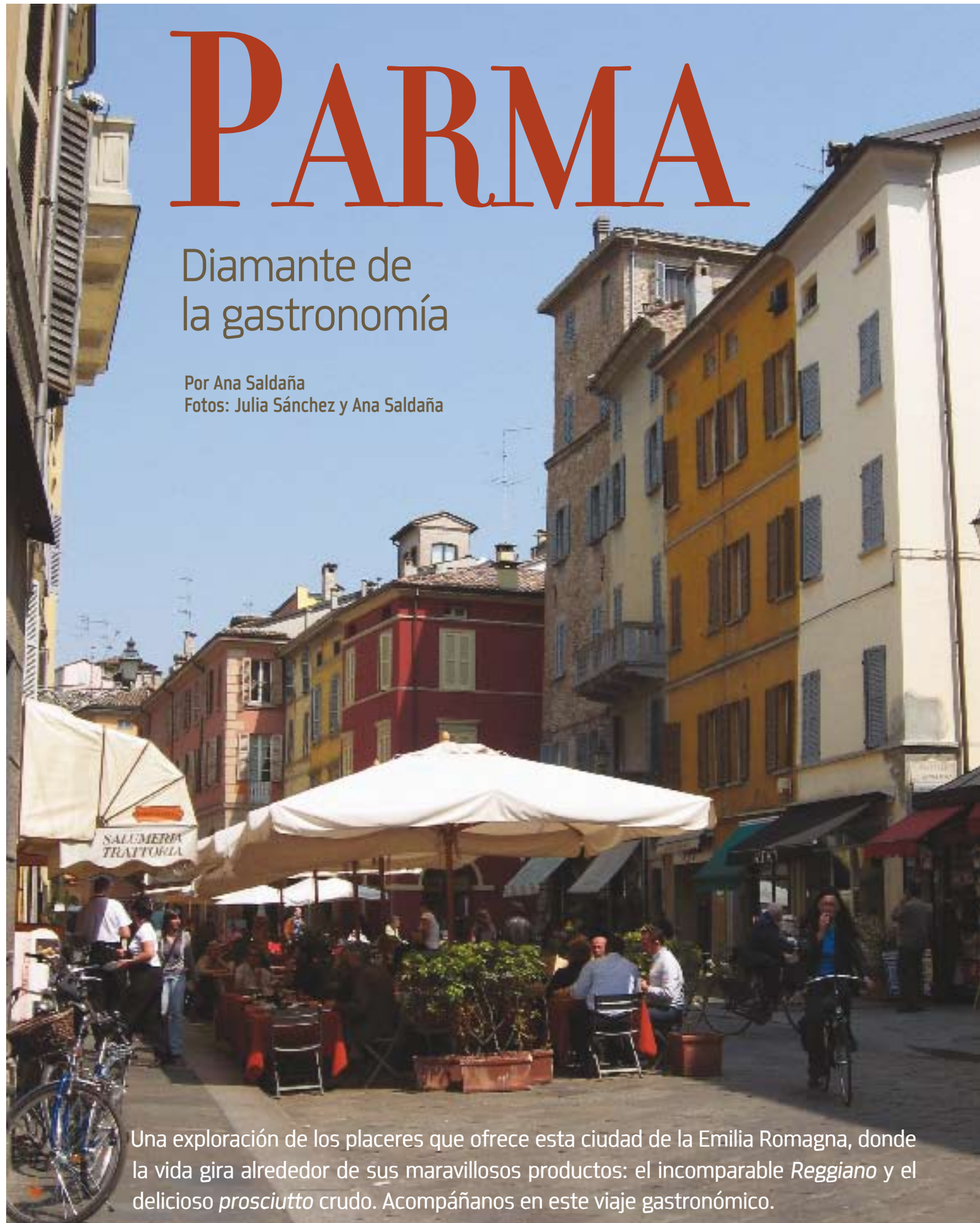


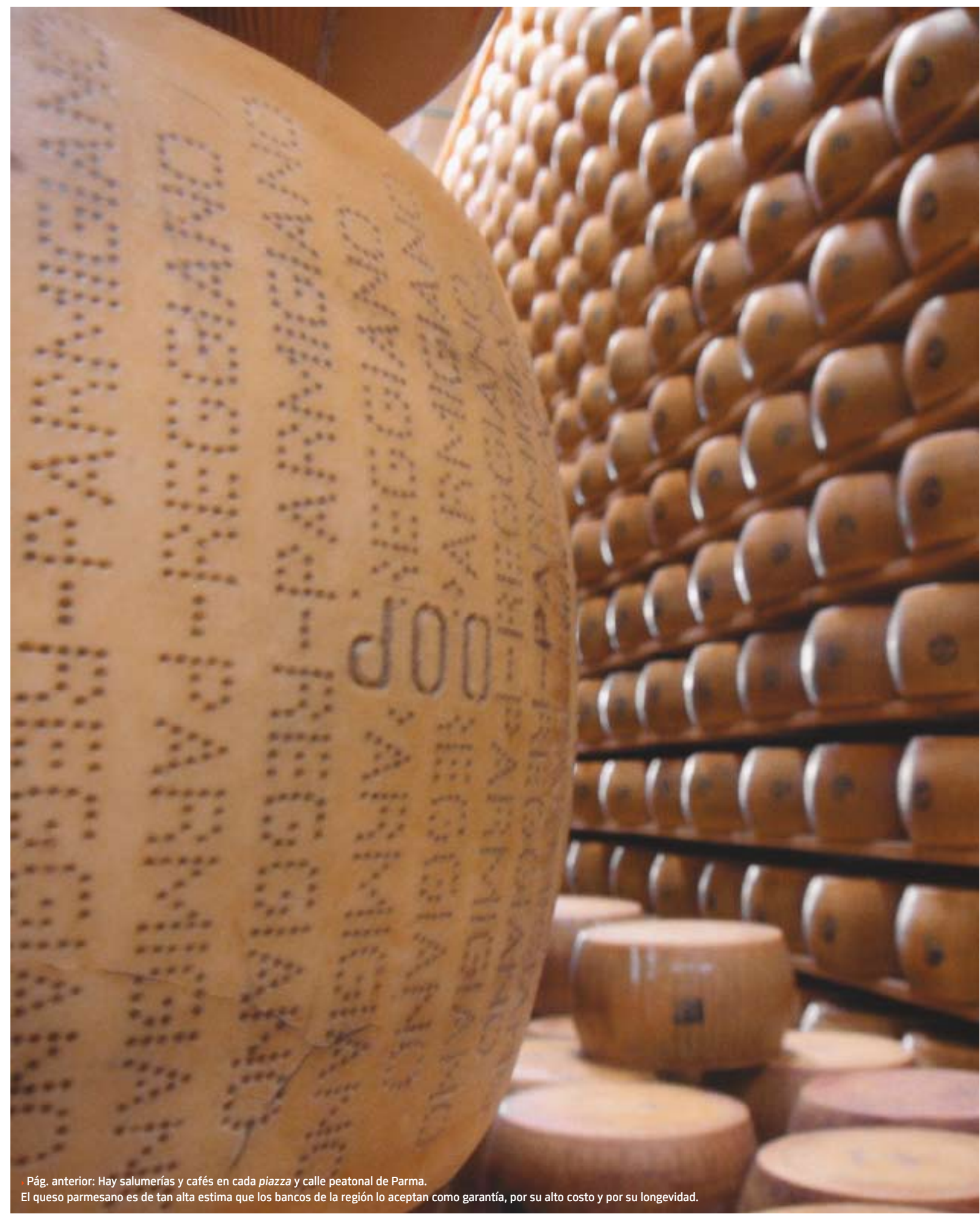
# PARMA

Diamante de  
la gastronomía

Por Ana Saldaña  
Fotos: Julia Sánchez y Ana Saldaña



Una exploración de los placeres que ofrece esta ciudad de la Emilia Romagna, donde la vida gira alrededor de sus maravillosos productos: el incomparable *Reggiano* y el delicioso *prosciutto* crudo. Acompáñanos en este viaje gastronómico.



· Pág. anterior: Hay salumerías y cafés en cada *piazza* y calle peatonal de Parma.  
El queso parmesano es de tan alta estima que los bancos de la región lo aceptan como garantía, por su alto costo y por su longevidad.

# O

rganizar un viaje culinario por Italia

durante el verano, es una tarea fácil. Abundan las ofertas de viajes a la Toscana o escuelas y viajes culinarios en revistas especializadas y en Internet. Sin embargo, encontrar un lugar de peregrinaje culinario, donde además no abunden turistas es más complicado. Parma es uno de esos lugares, es un brillante en bruto, una ciudad vibrante.

La transformación de la ciudad callada que conocí en un viaje previo en otoño a la de la ciudad extrovertida que ahora estoy disfrutando durante el verano, es fascinante. Parecería que los parmesanos han decidido volcarse a las calles, por todos lados vemos bicicletas, el modo favorito de transporte de los locales. Los cafés se convierten en lugares obligados de reunión al exterior. Sin importar el restaurante que escojamos, si buscas qué comer, siempre existe una solución. Invariablemente está la posibilidad de disfrutar un refrigerio, como el panini con charcutería de primera y un poco de mantequilla de verdad. Un *gelato* para calmar el calor, o simplemente disfrutar de un expreso en su punto, para ser testigo del bullicio de los habitantes. Parma además es la meca de la cocina italiana, es la cuna del *Prosciutto di Parma* y el queso *Parmigiano Reggiano*, además de ser una zona importante en la producción de trufa. Parma pertenece a la zona de la Emilia Romana, donde —como si no fuera suficiente lo que nos ofrece la ciudad— es vecina de Módena, la ciudad de origen del vinagre balsámico.

En Parma todo gira en torno a la comida y su tradición culinaria. La cocina parmesana se caracteriza por ser una co-

cina simple que siempre busca exaltar los sabores originales de los ingredientes. Es una comida sutil, donde la frescura se combina con las influencias ancestrales de los austriacos y franceses, quienes desde el Renacimiento, han moldeado una cocina única llena de sabor. Entre sus ciudadanas más notorias y más mencionada en las charlas de gastronomía, se encuentra María Luisa Duquesa de Parma, quien no sólo fue una princesa austriaca, sino que también fue segunda esposa de Napoleón. Su influencia fue punta de lanza para darle a la comida parmesana características únicas, que no se encuentran en el resto de Italia.

### Llego en la noche a Parma,

después de un viaje de aproximadamente dos horas y media del aeropuerto de Milán. En verano las carreteras pueden tener mucho tráfico, sobre todo los fines de semana, cuando todos los milaneses escapan hacia las playas. No hay muchas opciones para cenar tarde. Debo advertirles que los parmesanos son muy puntuales en sus horarios de comida. Pero corro con suerte. Está abierto uno de mis restaurantes favoritos, la Antica Cereria. Se trata de una antigua fábrica de velas convertida en res-

taurante, que cuenta con una gran cava de vinos y embutidos instalada en el sótano de la casona. Cuando descendemos al oscuro sótano encontramos los vinos presentados en cajas y en unas repisas. Podemos sentir la humedad que parece estar acumulada por varios siglos, que no solo mantiene los vinos en óptimas condiciones, sino que también es el lugar perfecto para colgar la salumería de la casa. El ambiente de este restaurante es totalmente relajado, se siente como si fuera una antigua taberna donde se sirve comida buena y sin mucha pretensión. Sin embargo hay innovación en los platillos, pero todo lo que se sirve es producción local con un acento importante en la tradición culinaria parmesana. La cava presenta oportunidades para aventurarse a probar vinos italianos de regiones que rara vez nos llegan a México y sobre todo con una buena relación precio- calidad. Para acompañar el vino un platillo obligado es el Culatello Di Zibello DOP (Parma) de la casa. El Culatello es un jamón extraído de la parte más carnosa de la pierna del cerdo y está curado con sal en grano, pimienta y un poco de ajo y vino seco. El resultado es una laja rosa, con carne suave y exquisita que tiene un sabor casi dulce. Es como el *pros-*



La cocina pamesana se caracteriza por ser una cocina simple que siempre busca exaltar los sabores originales de los ingredientes.

*ciutto*, pero mejor, no otra hay manera de describirlo. Además, aquí lo sirven con unas lajas delgadas de mantequilla de la región, lo cual al combinarlo, exalta todos los sabores del curado. Hay toda una carta para cenar que se modifica dependiendo de la estación, pero mi recomendación es el *Culatello*, aunque sea para empezar.

Me propongo levantarme muy temprano al día siguiente, pues es la mejor hora para visitar un *caseificio* que es la cooperativa creada para elaborar una joya de la gastronomía pamesana: el famoso queso *Parmigiano Reggiano* (con *Denominación de Origen*). Aparte de Parma, sólo *Reggio Emilia*, *Módena*, *Boloña* y *Mántova* pueden producirlo.

**La historia del queso** comienza en los conventos benedictinos que ya lo fabricaban desde el siglo XIII. Se trata de un proceso aún artesanal en su mayoría. Tres son los factores que van a determinar su calidad: alimentación de sus vacas, calidad de la leche y por supuesto la mano del maestro mejor conocido como "Mastro casaro". Es para muchos desconocido que las aproximadamente 300 mil vacas son alimentadas exclusivamente con pastura del lugar y sin químicos; que se necesitan dos cargas de leche de horarios diferentes, la tarde y la mañana siguiente y que se requieren 16 litros de este vital líquido para producir un kilo de queso.

El "Mastro casaro" debe tener amplia experiencia en el oficio y ello lo ve reflejado en su espléndido salario, pero no debe equivocarse y su horario es de 365 días al año. Nada sencillo considerando que su sapiencia es imprescindible en cada etapa de elaboración del queso.

Así que esta mañana, la leche de la tarde anterior-que se ha descremado ya, pasa a grandes cazos de cobre, se mezcla con la leche matutina y se ponen al fuego.

Luego se les añade un suero natural fermentado y cuajo de suero para inducir a la coagulación de la leche.

Al entrar en acción el "spino" que es una enorme batidora, rompe el cuajo de la leche en trozos pequeños hasta que el "Mastro Casaro" opina que está en su punto. El último paso será colocar los cuajos en moldes o "fasceras" de dos a tres días. Ver aquellos enormes bloques albinos destinados a convertirse en un lujo movió mi antojo por probarlos. Grande sería

mi sorpresa al encontrar en mi boca una especie de queso fresco, de consistencia derretida y con poco sabor. Supongo que la paciencia es otra de las virtudes que hay por cultivar para merecer, gozar y festejar un *Parmigiano* maduro.

Seguí con mi recorrido para llegar al lugar donde se aplicaría a cada queso su *Denominación de Origen* y un sello individual a fin de llevar un correcto control de calidad. Hecho esto, cada producto es sumergido en una solución de agua y sal natural por veinte días aproximadamente, lapso en el que el queso debe permitir el ingreso salino a fondo.

En otra habitación del *caseificio* veo una estructura que me recuerda las grandes y antiguas bibliotecas con estantería de más de tres pisos de altura, sólo que

receta

### Sopa de Frijoles Cannellini con Mariscos y Camarones

Rinde 10 porciones

#### Ingredientes

- 400g de frijoles *Cannellini* frescos o alubia grande
- 1 cebolla
- 3 zanahorias
- 4 ramas de apio
- 2 dientes enteros de ajo
- 1 cucharada de romero fresco picado
- 400g de mejillones
- 400g de almejas
- 300g de camarón
- 250ml de vino blanco seco
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 cucharada de perejil de hoja plana, picado
- 30ml de aceite de oliva extra-virgen
- Sal y pimienta negra, al gusto

#### Preparación

1. Se enjuagan los frijoles y se dejan remojando en agua fría por una noche.
2. Se pica la cebolla y las zanahorias en cuadrillos y se rebana el apio. En una olla de fondo grueso, se saltean las verduras a fuego medio con el ajo y tantito aceite de oliva hasta dorar. Se agrega el romero, los frijoles y se cubre con agua fría, se sazona con sal y pimienta y se hierve a fuego medio hasta que estén listos

los frijoles. Se licua la mezcla y se aparta.

3. Se lavan los mejillones y las almejas, por separado, tallando con un cepillo y agua fría. Se pelan y se desvenan los camarones y se cortan a la mitad a lo largo. En una olla con tapa se vierte el vino blanco y se calienta hasta que empiece a hervir. Se agregan los mejillones y se tapa unos cuantos minutos, sacudiendo la olla de vez en cuando. Ya que hayan abierto los mejillones, se agregan las almejas, se vuelve a tapar y se calienta hasta que abran. Se cuelean los mariscos, reservando el caldo de cocción. Se agrega el caldo gradualmente al puré de frijoles hasta obtener la consistencia deseada.
4. Se calienta una sartén a fuego medio, se agrega un chorrito de aceite de oliva y se acitrona el ajo. Se agregan los camarones, removiendo hasta que cambien de color de manera uniforme. Ya listos se retira la sartén del fuego y se agregan los mejillones, las almejas, y el perejil, mezclando hasta combinar.
5. En platos hondos individuales, se sirve la sopa caliente y al centro se coloca encima una porción de mariscos. Se decora chorreando un poco de aceite de oliva extra-virgen encima y moliendo un toque de pimienta negra de grano.



## Rosa di Parma

Rinde 4 porciones

## Ingredientes

600g de filete de res  
 80g de queso *Parmigiano-Reggiano*,  
 rebanado en lascas  
 100g de *Prosciutto di Parma*  
 1 diente de ajo exprimido  
 25g mantequilla  
 Aceite de oliva extra-virgen  
 1 taza de caldo de pollo  
 ¼ de taza de vino tinto  
 ¼ de taza de *Marsala*  
 5 ramitas de tomillo fresco  
 100ml de crema  
 Sal marina y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- Se rebana la caña de res en corte mariposa y se aplanan. Se sazona con sal y pimienta negra recién molida. Se colocan las lascas de *Parmigiano-Reggiano* y las rebanadas de *Prosciutto di Parma* encima. Se enrolla la carne y se ata con un hilo de algodón para retener su forma. Se unta el rollo con el ajo exprimido.
- Se calienta una olla a fuego medio y se derrite la mantequilla con una gota de aceite de oliva. Se agrega el filete y se sella uniformemente, volteándolo de vez en cuando. Se saca el filete, se sube la temperatura y se agrega el caldo de pollo, raspando el fondo de la olla para desprender lo adherido. Se agrega el vino tinto y el vino *Marsala*, se reduce la temperatura y se vuelve a colocar el filete adentro de la olla. Se agregan las ramitas de tomillo, se tapa y se deja cocinar a fuego lento durante 15-20 minutos, dependiendo del término que uno desee. Se retira el filete, se cubre con papel aluminio y se deja descansar unos 10 minutos. A la olla se le agrega la crema y se reduce a fuego medio durante unos cuantos minutos. Se corta la carne en rebanadas gruesas, se colocan sobre un plato y se vierte la salsa encima.

## Parma además es la meca de la cocina italiana, es la cuna del *Prosciutto di Parma* y el queso *Parmigiano Reggiano*

aquí no hay libros sino quesos acomodados para su maduración mínima de dos años o más, durante los cuales, son limpiados y volteados con regularidad manual y a veces mecánicamente en las manos de un robot.

Al año, cada queso es revisado y evaluado y si cumple con los estándares de calidad se le aplica una marca de certificación de fuego.

Una interrogante me ronda constantemente: ¿Cuándo probaré el queso ya terminado? Cada vez más percibo mayores aromas. Recreo la delicia de sentir la explosión de un granito de sal al morderlo. Creo que me acecha el riesgo de volverme adicta al queso. Para mi satisfacción pude probar de varios —entre los maduros— y nada me detiene para confesar que saben a gloria...

### Finalmente, salí del *caseificio*

para seguir un ruta por demás interesante: arrivé al "Salumificio", propiedad de Don Claudio Ziveri y una de las pocas fábricas auténticamente artesanales de la zona. Me relata el señor Ziveri todo lo relacionado con la fabricación del *Prosciutto di Parma*. Escucho con atención de sus labios, la experiencia que por años ha acumulado a pesar del poco espacio con que cuenta pues tiene lo que necesita para desarrollar su oficio cabalmente. En realidad, su contacto con la tecnología se da gracias a que hoy existen métodos de refrigeración que aligeran el trabajo.

Así que, ante mis insistentes peticiones, Don Claudio accede a revelar qué hace tan especial este jamón digno también de Denominación de Origen. Para su elaboración —dice— es preciso cumplir con ciertas regulaciones tan sólo para ostentar este título; además sólo se produce en una zona delimitada de la Emilia Romana. Otros factores tienen que cum-

plirse puntualmente: el clima, la raza, la crianza y la sal necesaria para la curación del cerdo son fundamentales.

El porcino de raza italiana es alimentado con una mezcla de cereales y suero (resultado de la producción de *Parmigiano Reggiano*) así que todo es aprovechable. Cada pieza (pierna) llega a la fábrica, donde es evaluada en su color y distribución uniforme de grasa y piel, que son necesarias y parcialmente removidas para darle la forma típica del *prosciutto*.

Después —agrega—, el "Maestro salatore" o maestro salador cubre con sal marina la pierna y la refrigera a un alto nivel de humedad por una semana. Al remover la sal se le pone una capa más y se deja hasta 18 días, dependiendo del peso. Siempre pendiente de regular la temperatura-humedad, el "Maestro salatore" realiza los ajustes para que la absorción de sal sea la indicada para curarla. ¿Cuándo sucede esto? Cuando el sabor tiende más a lo dulce que a lo salado y es lo que —afirma Ziveri— debemos buscar en un buen *prosciutto*.

Así pues, años atrás, los cerdos sólo eran sacrificados en tiempo de frío y las piezas maduraban con riesgo de perderse en los inicios del proceso de salado. Luego se me explica que tras setenta días de salación, los jamones son lavados con agua caliente, cepillados para remover el exceso de sal y colgados en habitaciones especiales para secarse según su proceso de maduración a distintas condiciones climáticas.

Sólo restan dos etapas: trasladarlos a cuartos más oscuros y un examen final muy, pero muy especial: los inspectores designados para otorgar la marca genuina de Parma introducen una aguja porosa hecha de hueso de caballo (porque el hueso del caballo obtiene los aromas de donde se introduce pero no los retiene por largo rato) y así determinan si se trata de *prosciutto di Parma* o no.



Al término de tan interesante ruta me invitaron a sentarme y degustar dos variedades de *prosciutto*, uno más joven y el otro con cierto añejamiento, con su más frecuente compañero: Lambrusco, que es un vino tinto espumoso propio para la ocasión. Ya depende de cada persona decidir si es o no de su agrado, ya que su dulzura y aguja lo hacen muy diferente a los vinos que conocemos.

Casi olvido un detalle que me parece de gran cortesía. Don Claudio me invitó a "la cava de los amigos" donde se añeja *prosciutto* prohibido a nivel comercial. Cavas especiales para salumería donde —créanme— hay que ver piezas a las que no estamos acostumbrados, antiguas y enmohecidas pero que son para el anfitrión y sus conocidos, ya que conforme se han instrumentado legislaciones sanitarias, está práctica se ha erradicado a nivel comercial. Quién se imaginaría que una pieza totalmente enmohecida sería un artículo

## Recomendaciones para una visita

**HOSPEDAJE.** Gran Hotel de la Ville. Moderno hotel ubicado al lado de la Academia Barilla y a unos pasos de centro.

**LECTURA.** Encontrar un libro para acompañar el viaje es imprescindible. Antes de venir, encontré un libro maravilloso sobre las aventuras de una familia norteamericana a finales de los 50's que se va a vivir una temporada a Italia y se convierte en toda una historia sobre comida, gente y lugares. El libro se llama *The Vinegar of Spilamberto* de Doris Muscatine. Es la lectura perfecta para conocer un poco más sobre los ingredientes y las tradiciones italianas, además de que la narrativa es totalmente ligera y fácil de seguir.

**LIBRO DE COCINA.** *Parma, a Capital of Italian Gastronomy* de Giuliano Bugialli es un libro maravilloso de cocina que explica a detalle las costumbres culinarias parmesanas, así como recetas típicas parmesanas, además de contar

con unas imágenes hermosas de la ciudad. Otros viajes en la zona. Si cuentas con más días, recomiendo incluir un viaje a Módena. Principal productor de *aceto balsámico*. Descubrir el artesanal proceso de su elaboración bien vale la pena. Además recomiendo conocer la catedral de Milán si es el punto de llegada.

**PARA LLEGAR A PARMA.** Se puede llegar ya sea vía el aeropuerto de Boloña o Milán. Recomiendo llegar al aeropuerto de Linate en Milán que se ubica más cerca de la salida a Parma y después rentar un auto. Se puede tomar un tren o un camión, pero un auto dará mayor independencia. La regla de oro de manejar en Italia es ser agresivo, y manejar rápido. Si tomas la carretera de vuelta a Milán en fin de semana es altamente recomendable hacerlo lo más temprano posible, o corres el riesgo de quedar atascado en el tráfico de las carreteras invadidas por lugareños que regresan de las playas y perder tu vuelo.

El helado tiene una textura maravillosa, pero lo mejor es el sabor, el helado de *panna cotta* es cremoso y fresco con un ligero sabor a queso.

altamente apreciado entre los sibaritas.

Regreso a Parma, es medio día y me dispongo a dar un paseo por la ciudad. Enfilé hacia el Centro, pero una confitería me obligó a detenerme. La "Pasticceria Cocomi", una de las más tradicionales de la región y a mi juicio paso obligado en un *tour* gastronómico. Fue además recordar que en un viaje anterior una buena amiga parmesana de corazón, Rita, me trajo aquí y me compró una sutileza de dulce: violetas cristalizadas. Son flores verdaderas que individualmente son cristalizadas. Esto se ha convertido en un tesoro local, pero como todo tesoro no se encuentra en todas partes.

Además bien vale la pena tomar aquí lo que los italianos llaman *colazione*, para nosotros el desayuno, sobre todo en fines de semana. Da la impresión de que no hay turistas, que todos pertenecemos al lugar; hay museos pequeños y un lindo baptisterio. Toda la zona comercial de comestibles es un aparador diseñado para atraer al cliente. Aprovechan los colores de frutas y verduras, el rojo del tomate, el color atardecer del durazno, auténticas obras de arte.

Luego de un paseo agradable y relajante llegué a mi hotel. Hora de prepararse para corresponder a la invitación a cenar con Gianluigi Zenti, Director General de la Academia Barilla. La cena estará a cargo del Chef Nicola Bindini. A Nicola lo conozco bien, en mi viaje anterior, dediqué medio día a tomar una clase individual sobre cocina italiana en las maravillosas cocinas de la Academia Barilla, me encanta la idea de que ahora puedo deleitarme sin esfuerzo de los platillos creación de Nicola. Pero la Academia va más allá de ser una escuela de gastronomía italiana o lo que todos conocemos, uno de los fabricantes más importantes de pasta.

Me atrevería a afirmar que se han dedicado a proteger, desarrollar y promover la gastronomía italiana. Mientras disfruto

la cena se me informa que Barilla realiza actividades que van desde la selección y venta de productos *gourmet*, impartición de cursos, publicación de libros y servicios de consultoría.

Es curioso, en este momento me doy cuenta que estoy rodeada —ahora sí— de una gran colección de títulos, verdaderas reliquias de la gastronomía, del siglo XVI, de la época del Renacimiento tardío, todos formando parte de la impresionante biblioteca de la Academia. La colección incluye menús, recetarios para banquetes y un sinfín de libros de recetas que han servido de inspiración para chefs de todo el mundo y sobre todo, nos explica la evolución de la gastronomía italiana a través de los siglos.

La cena —deliciosa por demás— es un momento placentero, donde todas las voces se unen en torno a la Italia respetuosa de su gastronomía. Mi platillo favorito es la entrada, una sopa de frijol blanco italiano o *canellini* con unos pequeños pulpos en su centro cocidos a perfección y un cordón de pesto con unas gotas de aceite de oliva. La combinación del frijol y los mariscos es espectacular. Terminamos la comida con una copa de *grappa*, un aguardiente italiana que favorece la digestión, lo cual es indispensable si se pretende dormir después de tan opulenta cena. El respeto por la comida es indudable y esta idea queda plasmada en mi recuerdo al despedirme de mi anfitrión.

Un día nuevo despunta. Mis planes son salir temprano para continuar explorando la ciudad. Hoy caminaré por los Jardines de Ducale. Aquí, la mejor amiga es una banca en la sombra, donde podemos sentarnos con serenidad a leer un libro o sostener una agradable charla. Si eres deportista puedes trotar, escuchando música.

Me sorprendió en contraste encontrar también un ebullente ir y venir de los par-

mesanos. Pregunté a un compañero de lectura quien me informó que hoy es el día de San Giovanni. Pero ¿qué tiene de especial? —comenté. Es simple —respondió amablemente— San Giovanni es el patrono de Parma, así que habrá festejos la noche del 23 al 24 de junio. Será una noche mágica para los habitantes. Es la noche en que la gente se reúne para comer "Tortelli di Erbette" una especie de raviolos cuadrados rellenos de queso *ricotta* fresco, proveniente de los *caseificios* productores del parmesano, más una mezcla de hierbas y mantequilla.

Lugar donde pasa uno, puede ver a la gente preparándose para la fiesta de la noche. Todas las tiendas que venden productos gastronómicos tienen letreros o charolas de "tortelli" en sus ventanas. A media tarde al salir a caminar la gente está vestida de gala, familias enteras se desplazan en bicicletas para reunirse con amigos y obtener la buena suerte que este día trae consigo. Decido cenar en la Trattoria del Tribunale. Es un pequeño restaurante informal, que se encuentra justo detrás de los tribunales y que es frecuentada en el día por abogados. En la noche es un lugar acogedor. Naturalmente, mi elección es el "tortelli". Hoy es un día especial, así que lo acompaño con un Gaia Ca Marcanda Promis 2004 que encuentro a muy buen precio. También pruebo el ganso al horno con papas, está delicioso, es un platillo de preparación simple, pero con intensidad de sabor. En medio de tan agradable momento, me traicionó la curiosidad por conocer la cocina de la *trattoria* y al hacerlo parece volver el tiempo atrás, a las cocinas antiguas. Es un regalo para cualquiera ver la sonrisa del Chef trabajando que dice más que mil palabras acerca del amor a su profesión.

**En los veranos calurosos** de Parma, de día o de noche es obligado tomar un *gelatto* que guarda cierta similitud con nuestros mexicanísimos helados, pero es de una textura distinta. Fui a la *Gelateria* que se ubica en la Plaza Garibaldi. Sí. Allí también aunque con otro concepto existe una. Pido dos bolas, una de *panna cotta*

(crema cocida) y la otra de pistache. El helado tiene una textura maravillosa, pero lo mejor es el sabor, el helado de *panna cotta* es cremoso y fresco con un ligero sabor a queso. El de pistache no es muy dulce, pero si intensamente perfumado y con un dejo maravilloso de nuez.

El día siguiente es mi último día en Parma. Decido caminar un poco por el centro y prepararme para almorzar en mi restaurante favorito en todo Parma sin limitación alguna. La última vez que vine, conocí lugares como el Parizzi, que es uno de los restaurantes más elegantes e innovadores, pero la verdad sea dicha, el restaurante al que voy a almorzar el día de hoy no se compara. La última vez que estuve aquí, comí la mejor pasta aderezada con mantequilla de la región acompañada por la ralladura de la trufa negra más aromática que he probado en mi vida. Esta fue recomendación de Nicola, chef de la Academia Barilla.

Todavía me acuerdo del día que después de terminar la clase le llamé a su mujer que trabajaba ahí, para confirmar que tuviera trufas y le pidió guardarnos unas para nuestra comida. La recomendación no podría haber sido mejor. Esta vez, planeo con anticipación mi comida y trato de tener mucha hambre para poderle hacer honor al restaurante y tener el estómago para poder probar todo lo que se me presente. El restaurante se llama La Greppia. Todo el equipo de cocina está compuesto por mujeres, lideradas por la gran chef Paola Cavazzini. La cocina es innovadora pero bastante artesanal.

Toda la comida se ve seleccionada con cuidado. Los meseros son de primera. Comenzamos con un plato de *Culatello de Zibello* y *Prosciutto di Parma* madurado, con un poco de pan. Luego sigue mi plato fuerte que es un cabrito en una salsa de tomate ligera, con un sabor sutil pero al combinarlo con la carne, es una explosión de delicadeza. Mi acompañante pide unos huevos con hongos y trufas.

También la combinación es magnífica. Para terminar estoy tentanda a comer un poco de Parmigiano Reggiano. Me acuerdo que en el último viaje en el Parizzi nos lo sirvieron con un poco de vinagre bal-



sámico. Por ello le pido al mesero también un poco de Balsámico.

El mesero de la manera más amable me indica, casi como si fuera sacrilégio, que el vinagre no es parmesano, por lo que me recomendaría comerlo solo. Si tuviera que

resumir el sentimiento que me da la gente en Parma es que le tienen respeto a la comida. Definitivamente otra vez, esta fue mi mejor comida de Parma. Siento una gran nostalgia, quiero estar de vuelta antes de comenzar mi partida. ☺