

ENTREVISTA Nicoletta Negrini

"La mortadela con trufa negra la 'inventé' yo"

La empresa de importación de productos italianos que dirige esta boloñesa cumple un cuarto de siglo en España. Ella es una de las responsables del nivel de los restaurantes transalpinos en nuestro país



Nicoletta Negrini nos muestra algunos de los productos italianos que se pueden encontrar en la 'Accademia del Gusto'

¿Qué buscas?

- RESTAURANTES
 - Provincia
 - Elige provincia
 - Localidad
 - Elige localidad
 - Tipo de cocina
 - Elige tipo de cocina
 - Precio
 - Elige rango de precio
- CINES
- TEATROS
- OBRA DE TEATRO
- SALAS DE CONCIERTOS
- CONCIERTOS
- SALAS DE ARTE
- EXPOSICIONES
- LOCALES DE NOCHE

BUSCAR

TEXTO: ROCÍO NAVARRO. IMAGEN: BERNARDO DÍAZ |

Actualizado: 25/09/2015 11:47 horas

Entrar

Twitter 5

G+ 0

Comentarios 0

Tras unos minutos de charla con Nicoletta Negrini (Bologna, 1961) uno se percata de que es una enciclopedia de gastronomía italiana... Este detalle se explica más tarde, al conocer que creció en el corazón de Emilia Romagna -uno de los epicentros culinarios del país de la bota-, que aprendió algunos trucos de cocina de las mujeres de su casa (por ejemplo, a cerrar tortellini con el dedo meñique) y, sobre todo, al tratarse de la tercera generación de la familia Negrini, dedicada desde 1955 a la producción de embutidos italianos de alta gama. Con la incorporación de Nicoletta a la empresa («recién terminada mi licenciatura en Económicas», asegura) y con el afán de mover esos embutidos fuera de sus fronteras, nuestra anfitriona sentó las bases de esta firma en España abriendo su primera sede en Madrid en 1990.

¿Qué ocurrió hace 25 años para que nos eligieras?

Me ocupaba de abrir mercados exteriores y mi padre me envió a la primera feria de Alimentaria [Barcelona, 1986]. Veraneaba en Ibiza, así que sabía algo de español... Los españoles no conocían la gastronomía italiana y vi una oportunidad.

¿Tan desolador era el panorama?

Bueno, imagínate que en Madrid solo existían los restaurantes de la cadena *Pinocchio* y *Alduccio*. Aquí no se había visto una mozzarella de búfala conservada en su suero, no se distinguía entre pasta de sémola de grano duro y pasta seca con huevo y confundían la mortadela con el chopped.

Fue el primer producto que introdujiste en nuestro país...

Y me llamaron de todo. La gente se preguntaba dónde iba con un chopped italiano debajo del brazo que costaba cuatro veces más. Este embutido, en mi tierra, se considera caviar. Se utiliza el corte noble de cerdo blanco italiano, picado con una técnica especial. La clásica lleva pimienta, pero también se elaboran con pistachos, con aceitunas, con guindilla de Calabria... Y la mortadela con trufa negra de Savigno que la inventé yo.



Nicoletta Negrini

Ahora, tu primer informe gratis.

¡Pruébalo!



Redes sociales

Follow @LunaMetropoli 23.9K followers

Entrar Para usar los plugins sociales de Facebook, debes dejar de usar Facebook como Acción y Comunicación y empezar a usar Facebook como José María Fernández Yunquera.



Últimos blogs

- Al aire libre -
Ascensión a la remota Peñacabra
 por Alfredo Merino
 20 septiembre 2015 - 10:56 h

- Gastrópoli -
Mesas viajeras
 por Marta Fernández Guadaño
 19 septiembre 2015 - 13:12 h

¿Vamos al cine?

Por favor, selecciona tu provincia

Selecciona provincia

¿Y eso cómo fue?

Me encanta. Y era otra forma de que se entendiera la mortadela como un producto noble, al igual que la trufa.

¿Cuántos productos hay en el catálogo de Negrini?

Más de 1.300 y yo los pruebo todos. Por eso estoy un poco gordita (risas), porque lo como todo. Burrata, pasta fresca, vitello tonnato, parmigiano reggiano, aceto balsámico, vinos...

¿Y qué significa la *Accademia del gusto* en toda esta historia?

En el año 2000 abrimos un espacio gourmet (Cristóbal Bordiú, 55. Madrid) con tienda y con escuela de cocina y cata para seguir enseñando. Con el tiempo, inauguramos otra sede en Goya (dentro de *El Corte Inglés*) más enfocada a restauración. Es una ventana abierta al público.

Pasados los años, seguimos sin saber (casi) nada de gastronomía italiana...

Queda mucho por hacer. Por ejemplo, se conoce muy poco la cocina regional. Muchos de los platos exportados al mundo vienen del triángulo formado por Bolonia-Módena-Parma, aunque algunos cocineros (Angelo Marino, en *Mercato Ballarò*; Ignazio Deias, en *Da Giuseppina*; Andrea Tumbarello; en *Don Giovanni*) se atreven con alguna receta de su región... Éste es mi próximo propósito.

¿Cuál es para ti la zona más gastronómica de España?

Me gusta Galicia porque allí se apuesta y se cuida el producto, como en mi tierra. La cocina de Cataluña se parece más a la del norte de Italia. Y en Madrid encuentro similitudes curiosas con guisos típicos de mi casa, como el cocido madrileño y el *bollito misto bolognese*, con caldo, verduras, trozos de carne y pequeños tortellini en vez de los garbanzos (es la comida típica de los domingos al mediodía).

¿Cambiarías algo de estos años?

R.- Jamás, firmaría 25 más.

