

Nicoletta Polo Lanza Tomasi, entre fogones // ABC

La cocina del Gatopardo

Sicilia se comprende comiéndosela. Más aún si es con la duquesa viuda de un hijo adoptivo de Lampedusa

MARÍA JOSÉ SOLANO
PALERMO

NICOLETTA. La duquesa Nicoletta Polo Lanza Tomasi es veneciana, menuda, de elegante edad indeterminada, con una delicadeza de gestos que alterna en un ritmo de pasos de bailarina y cierto cansancio musical al hablar. Durante algunos años de su juventud cosmopolita ejerció de traductora intérprete para instituciones, entre ellas las Naciones Unidas, y tal vez por eso al usar el español maneja una sintaxis de exploradora literaria. Nicoletta acaba de enviudar. Su marido, Gioachino Lanza Tomasi era el hijo adoptivo de Lampedusa. Criado a la sombra del león rampante, a su muerte, ocurrida el pasado 10 de mayo a los 89 años, dejó un legado personal de amor a la música, la escenografía teatral y operística y la literatura.

También dejó un palacio en la palermitana vía Butera, con una terraza llena de vegetación mediterránea, varias familias de tortugas y un huerto de plantas olorosas. Nicoletta cuenta que el gobierno no les presta la atención que necesitan, que ellos no quieren dinero (le cuesta hablar de su marido en pasado, por eso se le escapa un emocionado plural en presente de indicativo) y que lo que piden son algunas facilidades fiscales y administrativas para poder seguir organizando los cursos de cocina sin tener que reconvertir el palacio, ya de por sí limitado por unas leyes de patrimonio asfixiantes, en una especie de restaurante posmoderno.

La duquesa parece agotada. Mira alrededor en silencio, como si despertase de un sueño. Afuera llueve con inusual melancolía derramando sombras grises a través de las contraventanas y sustituyendo el azul siciliano por un ambiente de Venecia otoñal. Rompo el silencio con una pregunta tal vez demasiado triste: «Ahora que Gioachino ya no está, ¿querrá terminar sus días en esta ciudad y en este palacio?». La duquesa parece no escucharme, concentrada en las sombras, que se han vuelto violáceas al refractar la luz sucia del puerto sobre el mármol del salón en penumbra. Sonríe: «Vamos, acompáñame al jardín».

EL JARDÍN. «Cuando me casé con Gioachino a mediados de los 80, Sicilia pasaba por un momento durísimo; cada año había un abogado, un juez o un político asesinado. Yo venía del norte, de mi Venecia natal, que era otro mundo, pero aun así puedo decirte que, a pesar de todo, ésta nunca fue una mafia al estilo de 'El Padrino', o sea, a la americana. Aquí la mafia no era la del crimen organizado; solo mataba a quien quería matar. De todas maneras, nosotros por entonces vivíamos en Roma más que en Palermo, que se convirtió en nuestra residencia habitual en 2008, cuando ya las cosas habían cambiado completamente».

La duquesa abre los brazos bajo la lluvia fina que repiquetea sobre las flores: «Palermo es mi casa y todo mi trabajo está aquí. Tengo esta terraza y este jardín que Gioachino amaba porque lo construimos juntos desde el principio. Es nuestra criatura y la hemos querido muchísimo. Y un jardín hay que cuidarlo». Además, añade como cláusula final, «aquí viven nuestros tartaruguitos que ahora son familia numerosa». Se agacha y pone una flor delante de una de las tortugas que descansa sobre el escudo de piedra de los Gatopardo y que, ajena a los símbolos y al paso del tiempo, se dispone a devorar los pétalos con parsimonia jurásica.

EL CURSO DE COCINA. El puerto palermitano amanece envuelto en brumas como en una novela de Mac Orlan. Apenas son las ocho de la mañana y ya estamos los alumnos (casi todos norteamericanos) esperando a la duquesa que aparece con su vitalidad habitual hablando por teléfono. Nos indica que subamos a los coches porque su curso de cocina se inicia fuera de la cocina: eligiendo la materia prima. Huele a pescado, fruta y lluvia y Nicoletta se mueve con agilidad entre los charcos y los puestos: es 'la capo' del Mercado del Capo. «Los sicilianos tenemos nuestro pescadero de cabecera, que es más importante aún que el médico o el abogado».

El aludido asiente orgulloso por entre la cuchilla de un pez sierra decapitado y una cortina húmeda de pulpos colgados de los tentáculos, mientras corta las rodajas de atún rojo con profesionalidad milenaria. Los americanos fotografían todo aquello con la boca abierta y los ojos desorbitados, como si estuviesen en un parque de atracciones prehistórico. La duquesa sonríe: «Desde que empecé este proyecto hace diez años por consejo de una muy buena amiga neoyorquina, siempre tuve claro que los alumnos debían conocer el origen de los platos. Es así como yo entiendo la cocina: no se trata de seguir las instrucciones de una receta, sino de conocer la historia de un país; comprender Sicilia comiéndotela».

Mientras habla, va eligiendo las frutas y verduras que en esta mañana gris resaltan coloridas, casi obscenas, como ángeles de Rubens en un burdel: tomates escarlata para la salsa, cebollas cárdenas para el guiso, melocotones de terciopelo ocre para el postre. Pero todo aquello no sería más que un cúmulo de ingredientes vistosos si no contasen con el posterior toque secreto de la duquesa: las plantas olorosas de su jardín. Con una cesta en la mano y seguida por sus alumnos que, fascinados por la arquitectura palaciega apenas prestan atención al suelo, va cortando con precisión las ramas carnosas del orégano, las frondosas ramitas de yerbabuena, menta y tomillo, unas varas de romero y un par de cánulas de canela. Añade a aquel bouquet de sabor unas florecitas blancas que usará para adornar el postre, y nos vamos a la cocina. «Yo aprendí a cocinar viendo a las mujeres de mi casa», me cuenta una vez que ha encargado a cada alumno una actividad (cortar, remover el sofrito, pelar los melocotones, medir la harina, amasar las albóndigas). «La cocina formaba parte del arte de la convivencia familiar y a mí me fascinaba aquel mundo de confidencias, sabores y mezclas: la cocina veneciana de mi madre; la toscana de mi abuela materna, la sofisticación francesa de mi abuela paterna».

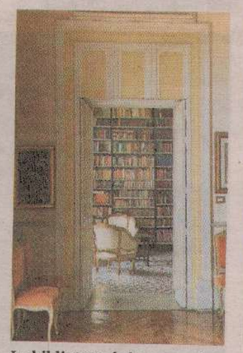
EL GATO RAMPANTE DE LOS LAMPEDUSA. Nicoletta me cuenta su historia mientras vigila a los alumnos por el rabillo del ojo corrigiendo tal o cual corte, bajando o subiendo los fuegos, haciendo alguna broma sobre el resultado final. Al poco, todo aquello es servido en el comedor principal con los ventanales abiertos al mar Tirreno, rojo como el vino de Toscana, la cristalería de bohemia, la vajilla adornada con el escudo del gato rampante de los Lampedusa mientras los americanos disparan sus flashes sobre cada objeto, y yo no puedo evitar pensar que realmente 'El Gatopardo' no era una novela escrita por Lampedusa, sino el último de los libros perdidos del Rey Tarquino dictado, en una especie de éxtasis profético, por Dios por el diablo (y en esto último la familia de los Lampedusa contaba con antecedentes: léase la historia de la tía Isabella Tomasi, beata de Palma di Montechiaro, quien una vez escribió una carta dictada por Lucifer y que aún se conserva. Pero esa es otra historia).



Los ventanales frente al mar Tirreno // ABC



Nicoletta es 'la capo' del Mercado del Capo // ABC





La biblioteca de la casa y el escudo de Lampedusa // ABC



La duquesa entre los recuerdos y objetos del pasado // ABC

LA HABITACIÓN DE LOS MUEBLES BLANCOS. Después del postre, mientras las ayudantes filipinas retiran la mesa, los comensales un poco achispados por el vino, abandonamos el comedor en animada charla y seguimos a la duquesa hasta el salón de baile. Allí comienza la visita guiada por el palacio de los Lampedusa: «Mi marido siempre se lamentó de que su madre, que era española, jamás le hubiese enseñado su lengua», explica Nicoletta. Era una gran mujer, amaba los libros y detestaba sólo dos cosas en la vida: cómo se ganaba el dinero (tal vez por eso lo gastó siempre con indolencia aristocrática) y cómo se cocinaban los alimentos. Vivió aquí con nosotros los últimos años de su vida y creo que jamás puso un pie en la cocina.

Una vez le pregunté si sabía dónde estaba y me respondió con displicencia: «Claro que sí. Creo que es la habitación de los muebles blancos». La duquesa se aleja de los americanos que comentan asombrados las extravagancias europeas indicándome con un gesto cómplice que le acompañe. Abre un par de puertas de cristal y me invita a pasar al corazón de los Lampedusa: «De las bibliotecas del palacio, la de mi suegra es espléndida», dice acariciando los lomos de piel. «Tanto en ella como en esta de Giuseppe Tomasi, yo destacaría la presencia de los clásicos españoles que él y Gioachino leían y compartían. En estos días de soledad he estado ordenando los libros de mi marido y he encontrado apuntes manuscritos de ambos con una especie de vocabulario personal ordenado en palabras sacadas de los textos clásicos españoles y traducidas al italiano. Le gustaba mucho el Siglo de Oro, Calderón, Tirso y especialmente, San Juan de la Cruz. Supongo que porque en el fondo, mi marido buscaba siempre la música en todo, también en la literatura, y San Juan posee una musicalidad teatral que a él siempre le fascinó. Al morir estaba trabajando en un libro sobre su herencia española. Estoy feliz porque creo que se publicará en España. Y yo iré sin dudarlo. Te llamaré entonces y continuaremos con la segunda parte de esta conversación que espero poder leer muy pronto».