

# La cocina italiana en Cuba

Entre las ofertas gastronómicas de las instalaciones hoteleras del Destino Jardines del Rey de la provincia de Ciego de Ávila son muy apreciados la cocina italiana dentro de la denominada gastronomía mediterránea, siendo muy común que se conozca a la gastronomía de Italia por sus platos más famosos (la pizza, la pasta y el risotto), pero lo cierto es que es una cocina donde coexisten los abundantes olores y los sabores del mediterráneo.

En todo el país encontramos elaboraciones populares con verduras preparados con setas (uno muy conocido con risotto es el risi e bisi veneciano), las espinacas, los calabacines, las alcachofas, los pimientos (rellenos), los tomates y los cardos); con frutas, con diversos pescados y mariscos (truchas, lamprea, mejillones, almejas) y variedad de carnes.

Entre las recetas de carne, las más famosas encontramos el ossobuco, la bistecca alla fiorentina de la Toscana, algunas preparaciones en estofado como el stracotto al barolo (estofado al vino) o en sopas como la busecca (sopa elaborada con callos de ternera), etcétera. Pero dentro los platos que se llevan los aplausos están las pastas que se pueden preparar como platos principales (lasaña y macarrones), aunque pueden servirse como platos sencillos al inicio de las comidas con mantequilla, parmesano, con ragú de carne (a la bolognesa) o diversas salsas (a la carbonara, napolitana, cuatro quesos, etcétera). También hay pastas rellenas, como los raviolis, los tortellini.

No podemos obviar los platos hechos con arroz (que se denominan risottos), que son uno de los elementos característicos de la cocina del norte del país. Pero la corona las tienen las pizzas, las focaccia, panes, los quesos y vinos por su gran variedad.

Encontramos desde una pizza cuatro estaciones, una focaccia al rosmarino, hasta un queso grana padano, acompañado de excelentes vinos en cualquiera de los buffets de las

instalaciones hoteleras en los cayos al norte de Ciego de Ávila.

Por otra parte, el turismo en la región va modificando los hábitos alimentarios de las personas que se vinculan a él y su entorno. Por consiguiente, platos de la cocina italiana han sido adoptados y modificados en la provincia con arreglo a las materias primas disponibles. Así, es frecuente encontrar en las cartas de los restaurantes particulares de la ciudad de Morón la focaccia sustituyendo el pan y mantequilla, crujiente y polvoreada con sal y orégano, el bistec de cerdo Mozzarella, aunque se use el más criollo de los quesos para gratinarlo, van quedando atrás las pizzas populares de masa gruesa y esponjosa para ser sustituidos por las masas finas y ligeras, se incorporan gradualmente otras formas de preparar y consumir las pastas.

Además de la presencia de la cocina italiana en restaurantes estatales, como la pizzería Stromboli, aparecen restaurantes particulares como el Roma Caribbean, con una variedad de platos en su menú. Así mismo, los vinos, tintos sobre todo, y los vegetales frescos van ganando protagonismo en la mesa nacional, haciendo honores a las ventajas de esta parte de la cocina mediterránea.

En 1959, existía apenas una decena de restaurantes italianos en Cuba, ubicados mayormente en La Habana:

- Frascatti, en el Paseo del Prado, en los altos del bar Partagás, en Neptuno (entre Prado y Zulueta, Centro Habana).
- La Piccola de Italia, primero en la calle Consulado y posteriormente en calle L entre 15 y 17, en El Vedado
- La Romanita, en calle 11 esq. 16, en El Vedado.
- Montecatini, en calle 15 esquina a J, en El Vedado.