

LA LUNA DE

METROPOLI

NAVIDADES DE CINE

LA GUÍA MÁS COMPLETA PARA UNAS FIESTAS MARCADAS POR HOLLYWOOD



COMER

ENTREVISTA

NICOLETTA NEGRINI

«SOY COMO LA "MAMMA"»

LA EMPRESA DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ITALIANOS QUE DIRIGE ESTA BOLOÑESA CUMPLE 20 AÑOS. ELLA ES UNA DE LAS PRINCIPALES RESPONSABLES DEL GRAN NIVEL ALCANZADO POR LOS RESTAURANTES DE SU PAÍS EN ESPAÑA



Han pasado más de dos décadas desde que Nicoletta Negrini (Bologna, 1961) abriría en España. Tras 20 años al frente de la empresa que lleva su apellido, sigue aquí, con la misma fuerza y el mismo entusiasmo que el primer día. Tras unos minutos de conversación todo queda claro: esta mujer es una enciclopedia de gastronomía italiana. Pero no es extraño... sobre todo, teniendo en cuenta que creció en la región de Emilia Romagna -uno de los epicentros culinarios transalpinos-, que aprendió las técnicas del fogón de las mujeres de su casa y que pertenece a la cuarta generación de la familia Negrini, cuatro generaciones dedicadas a la producción de embutidos italianos de alta gama. Además, hace aproximadamente un año inauguró la

Accademia del Gusto en el mismo local donde tiene su tienda de venta al público (Cristóbal Bordini, 55. (9) 91 535 37 28).

PREGUNTA. Gerente de Negrini S.L. desde hace 20 años. ¿Algún responsable?

RESPUESTA. Mi padre. Apenas terminé mis estudios (Económicas), me dediqué a trabajar los mercados exteriores de la empresa de mi familia. Al poco, me dijo que me enviaba a una feria de alimentación en Barcelona porque hablaba un poquito de español y me gustaba ir de vacaciones a Mallorca y a Ibiza...

R. Sola ante el peligro... ¿qué pasó?

R. Me presenté con un stand muy pequeño en Alimentaria 1986, en Barcelona, con mi mortadela debajo del brazo y mi maletín nuevo lleno de catálogos. Y conocí a al primer importador/distribuidor de Negrini en

España: una empresa formada por cuatro socios. Años después, tuvimos desavenencias y rompieron la sociedad. Así que en 1990 montamos nuestra propia compañía.

R. Con la mortadela por bandera.

R. Entonces, los españoles llamaban mortadela al chopped: carne grasa de cerdo con colorante rosa. Un producto muy barato. Nosotros mostrábamos un embutido elaborado con un 80% de paleta de cerdo blanco italiano. Claro, el precio era un poquito más alto que el del chopped...

R. ¿Es que los españoles no sabían nada de alimentación italiana de alta gama?

R. Muy poco. El mercado era muy cerrado. Pero todo ha cambiado muchísimo en 19 años...

R. Igual su trabajo ha ayudado...

R. Yo sólo vi un país con potencial. Tuve visión.

R. ¿Cuáles eran los mejores restaurantes italianos en aquella época?

R. Alfaccio y Pinocchio. Había tan pocos que sólo estos dos se salían de la norma.

R. En la actualidad, los restaurantes transalpinos apuestan por especializarse en cocinas regionales: sardas, sicilianas, toscanas... ¿Por qué cree que ocurre esto?

R. En Italia existen platos que son completamente desconocidos entre el norte y el sur. Nunca ha existido una cocina panitaliana, pero hacia el exterior se sintetiza y se exportan los platos más típicos de cada región. Cuando el paladar español se ha acostumbrado a nuestras elaboraciones, ha podido especializarse. Es la evolución natural.

R. ¿En qué región de Italia se come mejor?

R. Pues el libro 1.000 sitios que ver antes de morir asegura que es en el triángulo formado por Bologna, Parma y Modena...

R. Que usted sea de allí no tiene nada que ver, claro...

R. Por supuesto que no, ¿o dice el libro? (se ríe). En serio, muchos de los platos o de los productos más importantes de mi país vienen de allí: los espaguetis a la boloñesa, el parmigiano reggiano, la mortadela...

R. ¿Qué es Negrini?

R. Calidad (porque siempre hemos buscado los mejores productos); equipo (somos una gran familia desde hace 20 años); y pasión.

R. Tras tantos años distribuyendo e importando producto italiano de primera fila, ¿cómo surge la Accademia del Gusto?

R. La Accademia del Gusto es Nicoletta, no es Negrini. Quise montar una escuela de cocina para presentaciones culinarias, catas de vinos, conferencias...

R. ¿Firmaría 20 años más?

R. Sí. Antes necesitaba correr y demostrar mi valía. Ahora disfruto de estar al frente de todo: soy como la mamma italiana. Y sé que una sonrisa motiva más que cualquier otra cosa.

TEXTO: ROCÍO NAVARRO. FOTO: G. FIDALGO