



Sensaciones y sabores de un rincón

En una calle madrileña, ni tan pequeña, ni tan grande, existe un rincón inolvidable. Con una espontaneidad natural invita. Con una sonrisa cordial recibe. Con un afecto sincero despide.

Su encanto se desprende de una visibilidad invisible y un tímido atractivo. Por el entorno que lo rodea da la impresión de dimensiones diminutas. Se mantiene discreto entre los restaurantes vecinos que se suceden hasta el final de la calle. Puede que el transeúnte no repare en la entrada. Al pasarla, provocado por el instinto inconsciente de observar la propia imagen en el escaparate, se fijaría en una alta mesita situada al lado de una ventana grande. Se detendría un momento. Giraría. Notaría la puerta. Repararía en la barra donde unos cuantos clientes toman el aperitivo, conversan e irradian cercanía. Levantaría la vista en búsqueda del nombre del lugar con la intención de identificarlo. Un día cualquiera volvería a aquel rincón arrinconado a unos pocos metros de la Audiencia Nacional.

Una puerta de cristal ha de empujarse... Al entrar, se accede al pequeño laberinto del local. La planta superior conduce a la actualidad moderna. Unas mesitas altas en la entrada. Una barra agradable, nada llamativa. La cocina en el fondo. Los cocineros concentrados en la elaboración de los platos. Simpleza y gusto italiano.

El estilo moderno del lugar convive con el pasado del edificio y del barrio. Los ladrillos originales de las paredes y las bóvedas pintadas en blanco iluminan el espacio y susurran los secretos que el edificio guarda. Bajando por la escalera de madera, se llega al pasado que se

transforma en el presente. Quizás en el siglo 18 en el sótano se ubicaba la bodega de la casa de una nobleza española ligada a la corte del rey Fernando VI. Las bóvedas se persiguen por el laberinto culebreante, musitando historias y enigmas. Si antaño en la planta baja se ubicaba una despensa o una bodega, hogaño las botellas de vinos italianos selectos aguardan con discreción en las estanterías debajo de la escalera. Al final, detrás de la última bóveda, una puertecita dirige a un escondite donde reposan los postres y los dulces a la espera de servirlos.

Una chica camina por la calle... Ya ni se acuerda cuántas veces había ocupado la mesa al lado de la ventana, y las tantas otras cuando en el interior se quedaba observando cómo en la cocina los platos preparaban. Mas evocaba las sensaciones y recordaba los sabores de aquel rincón.

La escalera de madera y la barandilla de cristal. Los peldaños en los cuales se graban las huellas de los visitantes que a lo largo de más de una década se van turnando. Los cuadros... Se fijaba en cada detalle que los artistas reflejaban en las obras colgadas en las paredes. Paisajes de lugares cercanos y lejanos. Imágenes, rostros conocidos y desconocidos.

Y había algo que siempre permanecía en un lugar que en exclusiva le habían asignado. Gozaba del privilegio de acompañar y vigilar a cada persona que en el local entraba. Y ese algo no es algo. Son jarrones, jarros y jarritos, desplegados como soldados en fila, en una estantería que sigue la escalera. Como si separasen y juntasen las dos plantas entre las cuales lo sardo y lo siciliano en armonía conviven.

Se sucedían del más grande al más pequeño. Las tapas estaban envueltas en papel y atadas con un cordoncito a juego. Una etiqueta indicaba el contenido, ofreciendo un estilo impecable de presentación que dirigía la imaginación al sur de Italia, a las cocinas de los castillos sicilianos donde la ama de las llaves vigilaba a las cocineras y las

sirvientas, les exigía que respetasen las recetas y nada fallase en las comidas señoriales.

El contenido de los jarros y jarrones era simple. Pastas y especias que los sabores sardos y sicilianos a Madrid trasladaban. Ofrecían un recorrido de las tradiciones italianas como si de pronto el lugar se hubiese transformado en un museo de la pasta y las especias.

Pasta en forma de tubitos estrechitos y cortados a pedacitos minúsculos. “Serían para las sopas”, intuía la chica. Una pasta en forma de anillo, que entraría en uno de los dedos, provocaba la curiosidad. Inducía a pensar en un plato típico sardo o a lo mejor siciliano. ¿Qué es lo que era?, el enigma en el jarro encerrado se quedaba.

Las variedades respetaban el orden, trofie, fusili, papardelle, ziti, casarecce, orecchiette, ... Y cedían el turno a otros jarritos, llenos de especias. Menta, albahaca,

Si los años habían desvanecido la tinta de las etiquetas, el contorno de las letras permanecía inalterado. Como un reloj suizo reflejaban el tiempo que se medía en sensaciones y sabores, emociones y pasiones. Y en épocas de Navidad las Flores de Pascua y los Panettoni se unían al tic-tac que despedía un año más y la bienvenida a un nuevo año daba...

La chica pensó en los cuatro o cinco platos que siempre iba turnando o más bien repitiendo. Pane Fritau, Polpette di melanzane. Rivoltini di Melanzane. Culurgiones Sardi, una pasta de patatas con mantequilla. Algún plato se le escapaba... Las lentejas. Las lentejas con sabor a mandarina. Las únicas que podían competir con las lentejas de su Mamá con sabor a ajedrea como se preparaban en un país de los Balcanes.

Y el postre que no se perdería. El tiramisú sacado de la bandeja con una cuchara a la italiana. O las tartas que de las recetas de una mamma sarda surgen. El macchiato con i amaretti...

La chica se detiene en el número 17 de la calle. Se queda un instante observando los edificios señoriales que rodean el palacio, la iglesia y el convento en la Plaza de las Salesas en los cuales tres culturas y tradiciones se reflejan. Se acuerdan y recuerdan el reinado de Fernando VI y la reina Bárbara de Braganza, que en la eternidad inseparables permanecen.

Como si en el entramado corto entre la Plaza de Santa Bárbara y la Plaza de la Villa de París el pasado se diluyese en el presente en el cual los tribunales van dando otro protagonismo a los palacios, mientras vigilan por la justicia y el orden que hasta el nombre del barrio otorgan. Y si siglos atrás los españoles en Cerdeña y Sicilia sus huellas dejaron, por el azar de las circunstancias los sabores sardo-sicilianos, se han instalado cerca del convento donde Francesco Sabatini algo de su tierra natal trajo y una bella obra legó.

La voz de alguien conocido sacó a la chica de su ensimismamiento. Había llegado al destino. La puerta estaba abierta. Desde el interior se divisaban las siluetas cuyas contornos se reflejaban en el cristal. Se captaba el traqueteo de la cocina. Estaban cortando las setas enormes y pelando los tomates. En la barra se ofrecían las bebidas y pedían los primeros cafés. Se olfateaban los olores seductores que estimulaban el apetito.

“É aperto. Stanno qui. Andiamo...”, dijo el chico que en la puerta esperaba.

“Sì, andiamo da Angelo”, le sonrió la chica.

“Da Angelo e la sua squadra...”, el chico la corrigió.

Las miradas de los dos se entrecruzaron. De acuerdo estaban. Da Angelo e la sua squadra entraron.

Y si la curiosidad incita a descubrir el rincón agazapado entre el lujo sigiloso y los edificios señoriales, en la calle de Orellana está. Y el nombre un letrero con discreción desvela. Trattoria la Tavernetta.



Una trattoria o un restaurante. Tal vez, ni uno, ni otro. Un rincón de sensaciones y sabores a Cerdeña y a Sicilia donde con amabilidad reciben y con cariño despiden...

Quizás en estas líneas se reconozcan, quizás no tanto. Mas están Angelo, Irene, Fernando, Mario, Juan, Flor, Karen, Sisón, Lester, Angelo e la sua squadra.

[Trattoria la Tavernetta](#). En Madrid, en la calle de Orellana 17, no ostenta. Seduce. Al azar se entra y allí se vuelve.

*La Casa del Bosque, el 16 de julio 2020, el 29 de abril de 2021
B.S.*