

Comiéndonos a Italia en 'Il Bocconcino di Olivia'

A través del restaurante ['Il Bocconcino di Olivia'](#) ubicado en el [Royal Hideaway Corales Suites](#) (Adeje); les propongo una ruta de viaje que recorre rincones de Italia en busca de los mejores ingredientes, texturas, sabores y tradiciones... todo isin salir de Tenerife!

Con la incertidumbre que nos deja el escenario actual, somos muchos los que -por diversas razones-, aplazaremos nuestros viajes o disfrutaremos del turismo local, escapándonos a la seguridad, belleza y tranquilidad que nos brindan nuestras islas.

No obstante, reservando con poca antelación y en buena compañía; puedes viajar a través de los sabores y descubrir, con tu mejor compañero de aventura 'el paladar'; tradiciones, culturas e ingredientes, sin moverte de tu ciudad.





Adeje (Tenerife) 'Il Bocconcino di Olivia'

Adeje es un municipio de la isla de **Tenerife** que te 'ruega'; mires más allá de los establecimientos de restauración convencionales enfocados al turismo. Porque es justo donde

entre arena, mar, y un paisaje cambiante entre montañas y azules; donde se reúnen muchos de los mejores restaurantes más exclusivos de **Tenerife** (y las estrellas también).

El Royal Hideaway Corales Suites -‘te obliga’- a admirarlo por su impresionante diseño a cargo del reconocido arquitecto canario **Leonardo Omar** que honra el privilegiado entorno en el que se encuentra y, el resultado, parece querer navegar hacia la costa. Una impresión que se ve reforzada por un interior inspirado en el fondo marino con las formas fractales de los corales como principales protagonistas.

Y en este entorno de verdes, rocas naturales y una privilegiada terraza que pintan unos atardeceres sacados de una obra de Monet al ritmo del violín; nuestro guía de viaje no podía ser otro que el carismático chef [Niki Pavanelli](#), natural de Bolonia (Italia) y fiel defensor de la ‘auténtica’ cocina de tradición. Dentro de su dilatada experiencia, ha compartido cocina con los hermanos Adriá y trabajado en destacados restaurantes como Il Papagallo, con una estrella Michelin, El Bulli u otros restaurantes de Albert Adriá; como Pakta, Niño viejo y Hoja Santa.



Chef Niki Pavanelli

Un equilibrio entre creatividad y tradición, inspiración y memoria, enriquecido por la investigación y el desarrollo; es como el chef deja su impronta en un menú degustación con el que 'literalmente' te comes Italia.

Con el menú degustación en desarrollo y del que tuve la suerte de probar algunas de sus posibles propuestas (aún está en definirse los platos finales que lo conformarán); la mente creativa del Chef, casi desafía las paradojas; encontrando su

novedad en el recetario olvidado en el tiempo de hermosas regiones de Italia, volviendo sobre caminos ya explorados en una clave diferente y proponiendo su visión más personal, sin perder la raíz del auténtico sabor de la cocina mediterránea.

Platos ricos en contenido, historia y cultura. Todo en una clave contemporánea, pero bien inmerso en las raíces de ese territorio. La idea del chef es precisamente mejorar la inmensa herencia culinaria que va desde Bolonia, Sicilia, Liguria y cuantos rincones más pintados de viñedos y productos.

Un menú que se experimenta en un curso de 11 platos, acompañado por un maridaje de excepción que reúne grandes vinos italianos, la mayoría, desconocidos.



Los italianos viven la cocina, disfrutan de la gastronomía y cocinan con ingredientes de todo el mundo. Así que el primer plato de un menú -que va a mejor en cada propuesta-, nos lleva

a la 'Casa Cristóbal Colón' Génova (Liguria), para vivir un 'idílico' encuentro con uno de los tesoros más apreciados de la gastronomía italiana: la focaccia.

120 horas de fermentación, cocida a horno de leña y en su versión más genuina y tradicional. Deja como resultado una textura crocante en su exterior con residuos de su paso por fuego directo -pero tierna y fresca en su interior- desnuda en conocimiento de una técnica impecable, el chef la presenta simplemente con un aderezo de sal y aceite de oliva ecológico de Córdoba 'Rincón Bubetica', galardonado como el 'Mejor Aceite Ecológico del Mundo' y con el que completa la paleta de sabores.



Supplì de bolognesa



Prensado de cordero lechal

A la mesa llega un plato que nos habla de los orígenes del Chef. Un 'supplì de bolognesa'. Hablamos de un tipo de croqueta italiana, preparada al estilo risotto -es este caso de orzo- que se corona con la salsa típica de su región en la que destaca el toque de zanahoria ahumada. Aquí el crujiente y el sabor, juegan con tu paladar.

Lengua... imadre mía! Que faena. La verdad que es una proteína con la que realmente no me llevo nada bien; pero la propuesta del Chef me ha convencido 'un poco'. Al mejor estilo 'finger food' que rompe protocolos -una de las filosofías del restaurante de hacerte sentir como en casa- el pequeño lingote empanizado con pan cristal sobre alga y una pequeña lágrima de lima, que rompe con el sabor característico de esta parte de la ternera, no terminó de convencerme. Si tuviera que poner una pega, eché de menos más riesgo en potenciar la acidez de la lima y trabajar más el género. Jugar con paladares e

intentar complacerlos a todos, no es fácil. Pero sería el único plato que no me ha terminado de convencer y que quizá, sencillamente va de más.



El chef juega constantemente con combinaciones, a veces inesperadas, que te llevan a un viaje a través de los sentidos, lleno de sabores y sugerencias que trazan el éxito del menú degustación. Entre bocados sólidos y líquidos, crudos, cocidos y marinados que te permiten probar diferentes sabores en el mismo plato. Así se presenta el 'stracciatella de burrata'; en el centro, un guiso clásico de la cocina siciliana 'la capotana' –un tipo de ratataouille italiano- con esencia de albahaca. El plato se corona con un producto lácteo típico de la región de Puglia (la stracciatella de burrata).

Magistral el 'finto tagliatelli' en el que el chef demuestra mucha seriedad, aplomo y robustez. Un plato donde lo suntuoso es presentado como un equilibrio espectacular de sabores y sutilezas que realmente te hace ver colores.

Explosivo en sabor el 'Carpaccio di Gamberi Rossi'. Carabineros, vinagreta de maracuyá y helado de té koicha. Un juego de texturas, sabor y acidez.



En Italia se habla de los canelones como de un plato tradicional típico, aunque es difícil situarlo en una región y en un tiempo. Surge después de la segunda guerra mundial y se podría asimilar un poco a la cocina de Emilia-Romaña, la región de Bolonia.

Así que, para afianzar la intención del chef en representar su fuerte vínculo con la tradición y origen, los 'canelones a la vaccinare'; rellenos de rabo de toro, bechamel de pecorino y chocolate rallado; hacen que el menú llegue a su 'punto cúspide'. El guiso de rabo de toro, con una 'textura casi de mantequilla' y una gran concentración de sabores, deja ver la hidratación de líquidos y horas de cocción que ha llevado. Una propuesta sosegada, sin sobresaltos ni sorpresas en el momento culminante de metérsela en la boca. Es difícil resistirse a la tentación de rebañar el plato.

Destaca también del menú el prensado de cordero lechal “abbacchio” con reducción de miel de eucaliptus de Tenerife y corazón de alcachofa con sal maldón que despierta verdaderas emociones al paladar. Menos sorprendente la coliflor asada con pulpo al que habría que darle un repaso. Correcta la flor de calabaza tempurizada rellena de stracciatella y anchoas. Y acertado la kombucha a doble fermentación aromatizada con yuzu, piña y hoja santa, para limpiar el paladar y dar entrada a la proteína.





Con este salto en los pases del menú, me voy directo a un viaje a Sicilia con **Silvia Sommer**, la responsable de la parte dulce. Natural de roma, y quien con mucho fundamento y cesta en mano, recoge los productos típicos de su región: mandarinas, ricota y berenjenas; para dejarte un subidón final en un postre magistral. 'Heroicidad' puede resumir lo que Silvia ha dejado al final de este viaje... Sabor dulce, textura, propuesta depuradísima y un placer inusitado extremo. Lo mismo que el pre-postre que le antecede, un atrevido 'crumble de laurel, granizado de aloe, sopa de limón y helado de almendra'.

Entre sala y maridaje

Creo que muchos coincidimos que, al igual que los puntos de cocción que, deben estar en justo momento itambién la sala! Y en 'Il Bocconcino di Olivia' he tenido la gran suerte de toparme con **Gionathan Sinigaglia**, un perfecto compañero de viaje capaz de hacerte vivir y 'sentir' cada región de Italia. Un profesional como la copa de un pino que conoce a conciencia y 'admira' la cocina del Chef, el producto con el que trabaja y los vinos. Toda una complicidad sala-cliente que cumple a rajatabla sin saturar, pero manteniendo siempre una empatía que te hace sentir 'en casa'. Le agradezco haberme regalado un

trozo del pueblo que le vio nacer, Sirmione, un municipio italiano de la provincia de Brescia que elabora unos vinos, 'excepcionales de autor con D.O'.



Para resumir este viaje, hago una comparación con el amplio mundo del vino. Más allá de cualidades organolépticas y cuantos iargos! pueda expresar el enólogo o sumiller en una cata; todo se resume en 2 palabras 'me gusta' o no 'me gusta'. No sé a ciencia cierta tus gustos, pero para mí; los platos, estudiados en detalle y utilizando solo materias primas de calidad, combinando ingredientes y sabores con equilibrio y refinamiento de **Niki Pavanelli**, me han conquistado.

El chef Niki Pavanelli, lidera el camino que te lleva al sabor, al fundamento de una buena cocina de base, estudiando y reelaborando técnicas que van más allá de los esquemas normales. Sus experiencias también le han permitido conocer productos y tradiciones de todo el mundo. De hecho, al chef le encanta definir su cocina 'mediterránea' y, con una actitud

práctica y experimental, prepara platos que, son el resultado de una experiencia de vida compartida y multicultural. Mis dos palabras 'un indispensable' y añadido, no hay que perderle pista... aunque nuestro encuentro, haya llegado muchos años después de conocerlo.