



Te alimenta el alma



## El "Carpaccio" y su historia

El "Carpaccio" debido a su poca antigüedad tiene su fecha de nacimiento y sabemos cuando y porque, aunque creo que queda una duda sobre sus ingredientes originales.

### Vayamos primero al Harry's Bar.

Fue Giuseppe Cipriani quien, en Venecia, inauguró el Harry's Bar en un depósito abandonado en 1931. La notoriedad de este establecimiento le viene dada antes de la creación del "Carpaccio" ya que por la década de los 30 fue muy frecuentado por escritores como Truman Capote, Scott Fitzgerald y Ernest Hemingway. Este último escritor y posterior a la década de los 30 escribió su novela "Al otro lado del río y entre árboles (1950)" que convierte a Cipriani, en un personaje más de la novela.

También fueron clientes entre otros Marconi, Charlot, Orson Welles, Baron Rothschild, Aristóteles Onassis, Guggenheim y Bárbara Hutton.

El local fue muy visitado por las tropas americanas después de finalizada la 2ª Gran Guerra. Así que se hizo muy popular en IUSA, aunque esta popularidad le vino más bien de la mano de Hemingway.

Antes de 1950 tuvo algunas preparaciones que han hecho historia, como el cocktail Bellini creado por Cipriani en 1948, creado en honor del pintor.

Ministerio de Cultura Italiano. En el establecimiento no ha habido cambios, y si

los ha habido han sido mínimos, por lo tanto no es un establecimiento que cuenta con comodidades recientes, pero es obligado hacer una visita durante una estancia en Venecia.

El plato se creó en 1950 para complacer un requerimiento de la condesa Amalia Nanni Mocenigo, ya que por indicaciones de su médico y debido a que andaba escasa de glóbulos rojos debía de comer carne cruda. El Sr. Cipriani resolvió bien el apuro, cortó unas finísimas láminas de solomillo de res, que alió con mayonesa aderezada con mostaza, jugo de limón y salsa Worcester.

Del Capo del Harry's bar se dice que era muy aficionado a la pintura y cuando la condesa le preguntó por el nombre del plato, le vinieron a la cabeza los tonos rojos de los cuadros de su pintor preferido, el Carpaccio por supuesto, y denominó al plato con su nombre debido a las tonalidades rojizas del plato.

El plato que se sirve hoy en día, y que mundialmente es reconocido como "Carpaccio", en realidad es la "Carne all'albese", un plato de la región Piemonte en el norte de Italia, y que nada tiene que ver con el plato original a fuera de la carne cruda, dado que este último se adereza con unas pocas gotas de jugo de limón, aceite extravirgen de oliva, pimienta negra molida fresca, sal y Parmigiano o Grana Padano, en escamas.

Paolo