



En la mesa con
FRANCISCO
LOS ALIMENTOS Y LAS RECETAS EN LA VIDA DEL PAPA

ROBERTO ALBORGHETTI



LAROUSSE

ROBERTO ALBORGHETTI

En la mesa con
FRANCISCO
LOS ALIMENTOS Y LAS RECETAS EN LA VIDA DEL PAPA



POR GENTILEZA DE DALCÒ EDIZIONI



Sumario

"... y se sentó en la mesa"	6
1. De las "raíces" en las fértiles tierras de las Langhe a Monferrato	16
2. Las "infinitas y divinas" comidas de los días de fiesta	32
3. Y el rector Bergoglio dictó la receta para una cena de estudiantes	50
4. Cocinando cerdo relleno en el austero colegio de San Miguel	68
5. Cuando, en Buenos Aires, Bergoglio "multiplicó" las empanadas	84
6. Unas chuletas a la milanesa para explicar la solidaridad	102
7. La nostalgia de una pizza disfrutada en compañía	122
8. "La sobriedad no se opone al desarrollo. Más aún, es una condición para el mismo"	140
9. Cuando el papa Francisco viaja a las periferias del gusto	158
10. La vida "es tiempo de encuentro" también y, sobre todo, en la mesa	186

"... y se sentó en la mesa"

Domingo, 19 de noviembre de 2017.
Es la primera Jornada Mundial dedicada a los pobres. Una amplia zona de la gran sala del Aula Pablo VI –donde se suelen celebrar las audiencias pontificias–, en la Ciudad del Vaticano, se ha transformado en una especie de gran restaurante. En las cerca de ciento cincuenta y una mesas, preparadas con sobriedad, se sientan mil quinientos comensales. Son los «invitados especiales» con los que el papa Francisco quería compartir un momento de celebración y reunión: un almuerzo juntos. Son personas en dificultad, que tal vez no tienen un hogar ni un trabajo. Personas que luchan a diario por sobrevivir, deambulando en busca de comida o de alguien que les tienda la mano o les abra la puerta. El menú es básico y sencillo: *gnocchetti sardi*, bocados de ternera con verduras, polenta y brócoli, tiramisú, agua, naranja y café. Más allá de los platos, la belleza del ambiente y el significado del gesto prevalecen en los corazones de los invitados. Ese mismo día y a la misma hora, otras dos mil quinientas personas se reúnen, en Roma, en los comedores de Cáritas, en los seminarios y en los colegios católicos. Pocas semanas antes, exactamente el 1 de octubre de 2017, un acontecimiento similar tuvo lugar en Bolonia.

En una visita pastoral a aquella ciudad del norte de Italia, Francisco había querido almorzar con miles de personas necesitadas. Para ello se eligió un lugar magnífico: la basilica de San Petronio. Un gesto fuerte y poderoso, como para decir que el Evangelio vivido y el ser Iglesia también se basan en el hecho de partir y compartir el pan con los pobres y quienes tienen hambre. En la capital de Emilia Romagna, el menú –lasaña con salsa de carne de ternera, chuleta de pavo con crema de parmesano y patatas o papas a la provenzal, uvas, ciruelas y pastel de arroz– acompañó el gozo de una experiencia cordial que permanecerá en los corazones de los participantes. Como en Bolonia, Francisco suele vivir un momento de convivencia con los olvidados y marginados de la sociedad durante sus peregrinaciones y visitas pastorales en muchas otras ciudades. Por ejemplo, otro acontecimiento inolvidable fue el almuerzo ofrecido a mil quinientas personas indigentes el 4 de septiembre de 2016, también en el Aula Pablo VI, con motivo de la canonización de la Madre Teresa de Calcuta. Porque compartir la comida –nos dice el papa Bergoglio– es un momento para el prójimo. Es fuente de relación. Es hospitalidad. Y es escuchar a los que te

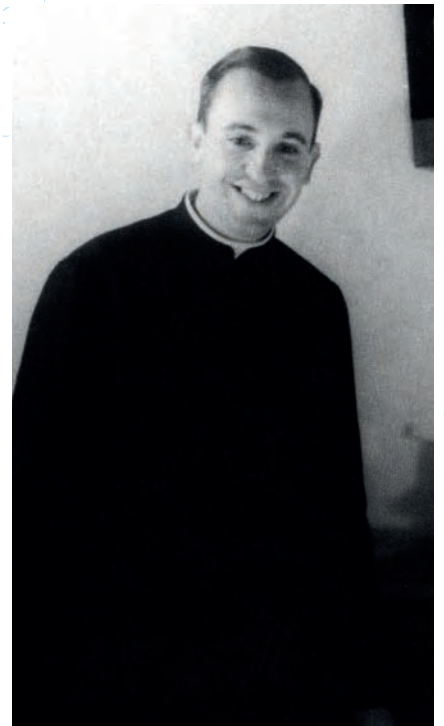
Compartir la comida es un momento para el prójimo. Es fuente de relación. Es hospitalidad. Y es escuchar a los que te rodean. Comer juntos es una acción muy evocadora y simbólica.

rodean. Comer juntos es una acción muy evocadora y simbólica que tiene que ver con la vitalidad de los signos y valores religiosos. Cuenta y revela la relación y el vínculo establecidos con los demás y con el cielo.

Son innumerables las páginas de la Biblia en las que los alimentos y las maneras de tomarlos tejen la trama del diálogo entre Dios y el ser humano. Desde los primeros pasajes del libro del Génesis, el Creador da alimento a los seres vivos: «Yo les doy de la tierra todas las plantas que producen semilla y todos los árboles que dan fruto con semilla; todo esto les servirá de alimento. Y doy la hierba verde como alimento a todas las fieras de la

tierra, a todas las aves del cielo y a todos los seres vivientes que se arrastran por la tierra» (Gén 1:29-30).

Siguiendo en las primeras páginas de la historia bíblica, el primer desafío planteado a la humanidad tiene que ver precisamente con lo que es comestible, es decir aquello con lo que los humanos pueden alimentarse: «Podemos comer del fruto de todos los árboles del jardín. Pero, en cuanto al fruto del árbol que está en medio del jardín, Dios nos ha dicho: “No coman de ese árbol, ni lo toquen”» (Gén 3:2-3). Ese mismo «árbol de la vida» volverá –como para abrir nuevas perspectivas y desarrollos en la historia de la humanidad– al final de la Sagrada Escritura, en el Apocalipsis de



Fotografías del Colegio Máximo de San José, en San Miguel, Buenos Aires, donde estudió el joven Bergoglio.

"En el Colegio Máximo, como los domingos no había cocinera, yo cocinaba para los estudiantes".

imprevistos, como la ausencia no anunciada de los cocineros del comedor de la escuela.

En el Colegio Máximo de San José, en San Miguel (Gran Buenos Aires), el mayor centro de formación jesuita de América Latina, donde fue primero estudiante y luego rector, no le molestaba preparar el almuerzo para los alumnos. Si la cocinera no trabajaba los días de fiesta, no había ningún problema. El joven sacerdote jesuita se arremangaba, se ponía el delantal y empezaba a dirigir su sinfonía gastronómica personal, entre el tintineo de cucharones, cazuelas y sartenes. Él mismo lo explica en el libro-entrevista *El Jesuita*, publicado en 2010, cuando todavía era arzobispo en Buenos Aires:

«En el Colegio Máximo, como los domingos no había cocinera, yo cocinaba para los estudiantes». Cuando le preguntaron, quizás con un tono demasiado dudoso, si era bueno en la cocina, respondió con simpatía: «Bueno, nunca maté a nadie...». Una respuesta graciosa y humilde, digamos que propia de un jesuita. Sin embargo, el chef Bergoglio se defendía muy bien. Lo dicen aquellos que tuvieron el placer y la suerte de compartir mesa con él. Son historias y anécdotas, simples en apariencia, que revelan el carácter de un hombre y un religioso. Y su visión de la vida y del mundo.

Por ejemplo, el padre jesuita Fernando Montes, que residía en Casa Loyola,

mezclados con **aceite** y **vinagre**. Tenía la paciencia de cocinarlo con la lentitud adecuada, sin prisas, porque la comida requiere sus ritmos y sus tiempos. Otro testimonio nos lo da Eduardo Antonio, profesor del Instituto Roque González de Posadas y estudiante del Colegio Máximo en la época en la que Bergoglio era rector. Recuerda que el futuro papa se movía con una gran normalidad: «Colaboraba en la cocina, porque le gustaba mucho cocinar. No tenía la imagen de la eminencia del señor rector de una escuela tan grande...». Revela que, de aquellos años, tiene grabada una fotografía que retrata al padre Jorge Mario con sábanas y manteles recién descolgados del tendedero sobre los hombros... Una escena que no necesita comentarios y dice mucho del espíritu de servicio del sacerdote jesuita. Y de su espontaneidad para sumergirse, con divertida ligereza, en las cosas de la vida, que también incluyen el hecho de poner la mesa y todo lo que ello implica. Lo confirma el hermano Luis, que vive en Córdoba, en Argentina, ciudad en la que Bergoglio fue destinado, a principios de la década de 1990, como simple sacerdote confesor. Cuenta que el cocinero cayó enfermo de improviso. Ante la emergencia, el padre Jorge Mario se ofreció para trabajar en la cocina. El hermano jesuita comenta que todo fue muy bien. De hecho, genial. La ausencia del cocinero —que se alargó unos meses— ni se notó, porque el futuro papa lo «sustituyó con mucha dignidad». Uno de sus sobrinos, José Ignacio, habló



El asado, con la típica salsa chimichurri, es uno de los platos más famosos de la cocina argentina.

"Colaboraba en la cocina,
porque le gustaba mucho cocinar.
No tenía la imagen de la
eminencia del señor rector
de una escuela tan grande...".

Eduardo Antonio, profesor del Instituto Roque González de Posadas y estudiante del Colegio Máximo en la época en la que Bergoglio fue rector.

en una entrevista sobre el interés que el tío Jorge Mario siempre ha tenido por la cocina. Comentó que «se llevaba muy bien con la cocina. Hacía **pastas** siempre le gustó mucho la comida italiana. Cocinaba para la gente, se preparaba el desayuno y también se hacía la cama. Ahora, claro está, ya no hace de cocinero, pero se levanta temprano, a las cuatro, se hace la cama, reza y se pone a trabajar...». Al día siguiente de su elección como pontífice, la prensa argentina compitió por entrevistar a los

estudiantes que lo habían tenido como rector en el Colegio Máximo de San Miguel. Salieron a la luz episodios en los que Jorge Mario Bergoglio fue descrito como «una persona muy accesible», cercano a la gente y apasionado por la cocina. Un amigo personal del papa, que ya fue alumno suyo en el Colegio Máximo, confió literalmente: «Somos pocos los que sabemos que el papa también es un excelente cocinero. Él se escuda diciendo que apenas se defiende, pero

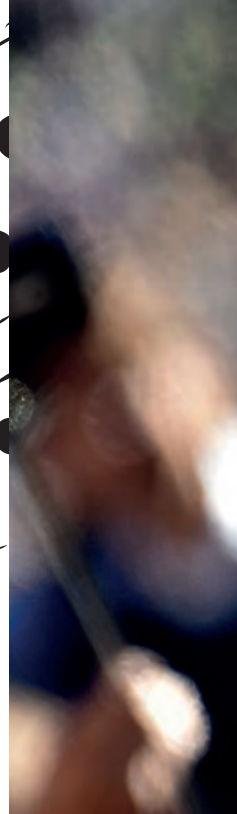
5.

Quando, en Buenos Aires, Bergoglio "multiplicó" las empanadas

La comida también tiene necesariamente una dimensión pública. Es decir, se comparte con los demás, para estar con ellos, y ofrece a todos la oportunidad de sentarse a la mesa. Solo así se puede eludir «la sombra de la disgregación», que es inevitable si no se garantiza «que todo el mundo tenga una silla en la mesa». Bergoglio lo dijo claro en mayo de 1999, cuando —más o menos después de un año al frente de la gran archidiócesis de Buenos Aires— ya se había percatado de las peligrosas señales lanzadas por la economía argentina, en aquel entonces al borde de la quiebra. Incluso antes de que los índices de pobreza de la población subiesen sin parar, él, un sacerdote de los barrios y las calles, había observado que la gente tenía dificultades para alimentarse y obtener alimentos, cuyos precios se habían disparado.

No era la primera vez que alzaba la voz. Un par de años antes, en el barrio de Liniers, durante la fiesta de San Cayetano, muy popular entre los argentinos, afirmó que «el trabajo, como el pan, hay que repartirlo... Si Dios nos dio el regalo del pan y de la vida, nadie puede quitarnos el regalo de ganármolos». Después, como es sabido, el país cayó en el abismo de la quiebra financiera y se enfrentó a una larga época de dificultades. No se puede entender a Bergoglio ni la consideración que concede al valor de los alimentos si no se relaciona con el período dramático que se vivió en Argentina con la grave crisis de los primeros años del siglo XXI. Fueron tiempos oscuros, que él conoció en primera persona.

Le angustiaban las condiciones en las que se encontraba una gran parte de la población, cada vez más empobrecida por el aumento del coste de la vida y con





los precios de los productos de primera necesidad —carne, leche, queso, atún, aceite e incluso la **yerba mate**— que rompían todos los récords. Eran frecuentes sus denuncias, como cuando —en mayo de 2002— llamó a todos, incluidas las instituciones, a interrogarse sobre los ancianos que tenían que pasar «con 140 dólares al mes» y los niños que «con una alimentación insuficiente» crecían «con una mente débil».

La sensibilidad de Bergoglio por los problemas alimentarios surgió como resultado de las terribles experiencias que vivió con sus compatriotas que iban a hurgar en los cubos de basura en busca de unas sobras para comer. La atención y el gran respeto por la comida, que ya formaban parte de su cultura y de su carácter, se vieron reforzados por aquellos años terribles.

Comer es importante. Es vital. Nadie debería morir por falta de alimentos. Y todos estamos llamados a hacer lo que nos corresponde. Un mensaje que, más que con las palabras, Bergoglio lo expresaba en su forma de ser. Un reportaje dedicado a él en el periódico *La Nación*, en julio de 2009, ponía de relieve su austeridad en la mesa: «Elige alimentos frugales y sanos, y toma un vaso de **vino** de vez en cuando. Le gustan la **fruta**, el **pollo sin piel** y las **ensaladas**». También se aludía a su simpática anécdota sobre la querida «salsa caliente» piemontesa —«¡Qué bueno!, voy a un convento de monjas a comer *bagna cauda!*»— como recuerdo de alguna visita que había hecho en sus tierras italianas de origen.

cincuenta metros de largo, cubierta con un mantel de papel blanco y amarillo. También en este caso, los platos fueron preparados por los internos y alumnos de la Escuela Libre de Cocina, coordinados por el chef Stefano Isella. Fue un menú típicamente milanés: **risotto al azafrán, chuletas con patatas o papas fritas, panna cotta**, más una nota de la cocina romana representada por las **alcachofas a la judía**. Y compartido, no solo por los afortunados que almorzaron con el papa, sino también por los 860 internos de San Vittore.

Fueron horas memorables, que transcurrieron con toda la sencillez, pero con la emoción de sentir la presencia de un invitado especial. Porque, como comentó Marina De Berti, de la Escuela Libre de Cocina, lo importante «no era lo que comíamos, sino estar juntos». Para los reclusos, «fue un hecho extraordinario poder preparar con sus propias manos la comida del papa. Y luego sentarse con él».

Se respiró el mismo ambiente, en junio de 2015, en Turín, donde Francisco almorzó en la archidiócesis con un grupo de jóvenes del reformatorio Ferrante Aporti. Fue una experiencia de un gran impacto emocional para los muchachos involucrados, pero también por el significado del gesto en sí mismo. En un mundo en el que «los poderosos están con sus pares, Francisco, que, en el imaginario colectivo puede ser el hombre más importante del planeta, se sienta a la mesa con los últimos y come simplemente con ellos, como si se tratara de un almuerzo familiar, sin

Risotto al azafrán

Para empezar, pon a hervir **1,5 l de caldo de carne** o de verduras, si prefieres un sabor más delicado.

Pica muy fina **una cebolla** y dórala en una cacerola con **un poco de mantequilla**, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Una vez dorada, añade **400 g de arroz carnaroli** y cuécelo durante aproximadamente un minuto. Comienza a verter el caldo poco a poco, hasta que el arroz esté bien hecho (serán necesarios entre 18 y 20 minutos; comprueba también el tiempo indicado en el paquete).

Hacia el final de la cocción, diluye **una cucharadita de azafrán** en una cucharada de caldo y añádelo al arroz.

Retira el risotto del fuego, agrega **50 g de mantequilla**, una pizca de **sal** y **pimienta**, si lo deseas, y **4 cucharadas de parmesano rallado** y remuévelo.

Sírvelo inmediatamente. Puedes completarlo con un pistilo de azafrán y un poco más de parmesano rallado.





Pan de cereales

Esta es la receta para elaborar 3 panes rústicos a base de una mezcla de harinas. Para empezar, prepara la masa madre: pon en un cuenco **60 g de harina de gran fuerza del tipo manitoba, 40 ml de agua y 3 g de levadura de cerveza.**

Amasa con energía con una cuchara de madera, forma una bola y deja que fermente, cubierta con un paño húmedo a temperatura ambiente durante 12 horas. Mezcla **50 g de cada una de estas harinas: centeno, integral, trigo, cebada, farro, trigo sarraceno y 150 g de harina de fuerza.**

Añade **20 g de semillas de sésamo o ajonjolí y 20 g de semillas de linaza, 250 ml de leche** (en la que habrás diluido **10 g de azúcar**), **10 g de levadura de cerveza** y, por último, **130 ml de agua con 12 g de sal.** Agrega la masa madre y amasa bien hasta que obtengas una masa lisa y compacta. Divide la masa en 3 panes y deja que repose durante unos 20 minutos sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado o siliconado.

Una vez transcurrido este tiempo, decora los panes con más semillas de linaza y sésamo o ajonjolí y deja que fermenten, cubiertos con un paño húmedo hasta que doblen su volumen (serán necesarios unos 40 minutos).

Hornéalos a 200 °C durante 40 minutos más.

plaga de la propagación de la corrupción. Y contra el «pan sucio» de los sobornos que luego se sirve en la mesa a sus hijos. Francisco propuso una reflexión sobre la figura del administrador deshonesto que se describe en el Evangelio de Lucas. Frases breves y sencillas, pero llenas de denuncia: «Dios nos ha mandado llevar el **pan** a casa con nuestro trabajo honesto». En cambio, «este administrador daba de comer a sus hijos pan sucio. Y sus hijos, tal vez educados en colegios costosos, tal vez crecidos en ambientes cultos, lo habían recibido de su papá como comida sucia. Porque su papá, llevando pan sucio a casa, había perdido la dignidad».

En cambio, quien trabaja honestamente «para llevar el **pan** a casa», como declaró Francisco en ocasión del extraordinario Jubileo de la Misericordia, se convierte en protagonista de un hecho de gran importancia ética y espiritual. De hecho, «esta es la santidad común para mí». Santidad que se asocia con la «paciencia», el «hacerse cargo de los acontecimientos», el esfuerzo por dar cuerpo a la vida cotidiana, a la vida que espera, que pasa. Como el proceso químico a través del cual —dijo en la homilía de la mañana del 25 de octubre de 2016— la **levadura** no se mantiene levadura, porque al final se estropea; se mezcla con la **harina**, está en camino y hace el **pan**»; y de la misma manera «la semilla no permanece semilla: muere y da vida al árbol». Entonces, «la levadura y la semilla están en camino para “hacer” algo». Narró, como en una hermosa historia, que «levadura y semilla mueren. La levadura ya no es levadura: se

"Varios años de vida han hecho que en mí madure cada vez más la convicción de que la existencia de cada uno de nosotros está ligada a la de los demás: la vida no es tiempo que pasa, sino tiempo de encuentro".



En la mesa con FRANCISCO

LOS ALIMENTOS Y LAS RECETAS EN LA VIDA DEL PAPA

ROBERTO ALBORGHETTI



Pocas personas saben que el Papa Francisco se graduó en Química de los alimentos y que la comida y la cocina juegan un papel importante en su vida.

El libro presenta 36 recetas sabrosas y fáciles de preparar que han acompañado momentos destacados de la vida de Jorge Mario Bergoglio.

A partir de esta relación con los alimentos, Roberto Alborghetti, uno de los biógrafos más relevantes del Papa, nos descubre una faceta inédita de su personalidad.

9257168




LAROUSSE

www.larousse.es