vinetur

Un maridaje de “prima ballerina”

jueves 20 de junio de 2013

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Un toro y una tortilla española.

Alicia Alonso

Un maridaje de “prima ballerina”

Me enteré de los gustos de la famosa Alicia Alonso(*) en una comida a la que tuve el gusto de invitar a la diva durante de sus largas estancias en Madrid mientras impartía clases en su aula Alicia Alonso en la Universidad Complutense de Madrid.

Mi relación, puramente comercial, con la institución Ballet Nacional de Cuba venía de años atrás. A Alicia Alonso le gustaba conocer hasta los más mínimos de talles de cualquier cosa o persona que se relacionase en ella o su imagen y esta fue la razón de que nos presentase su abogada en el Ballet Reina Rojas.

Tuve el honor de ver sus ensayos magistrales en Cuba así como en Madrid y comprobé hasta que punto enseñaba e imponía la perfección a sus bailarines, desde el primero al último. Era algo así como una dictadora de la perfección.
Aún me parece mentira cómo exigía la perfección a sus bailarines, cómo lo veía todo estando prácticamente ciega, lo oía, lo sentía…
También me parece mentira cómo podía bailar prácticamente ciega.
Y aseguro mi afirmación porque lo vi con mis propios ojos comiendo con ella y su esposo en Madrid. Pude comprobar hasta donde llegaba su grado de ceguera. Ese mismo día me confesó sus preferencias culinarias y me destacó una muy sencilla y típica de la cocina española: la tortilla de patata gordita y en su punto acompañada de

un buen tinto con cuerpo.

Le prometí que le iba a enviar a su casa una tortilla como Dios manda y un vino que no era un tinto con cuerpo, era un tinto con cuerpo y alma, era un toro. A lo que Alicia Alonso me contesto “los estaré esperando”, con ese acento que no se le va nunca a los cubanos aunque sean internacionales, y más cerca de los dioses que de los humanos, como ella.

Conociendo a ilustres cubanos que a todos el mundo le vienen a la cabeza y otros muchos más que a nadie le suenan de nada pero que son el fiel reflejo de los gustos culinarios de la isla no me extrañó mucho el maridaje que proponía. Me llamó la atención por el hecho de que podría ser una bomba dentro de aquel cuerpo, de apariencia tan delicado, de “prima ballerina”.

Pero viendo cómo había dado buena cuenta de los “tostones”, la “ropavieja”, el vino y el añejo durante la comida que les mencionada más arriba me arriesgué.

Alicia Alonso y Vladimir Vassiliev

Me encomendé a “la Bruja”, una buena tabernera de la Elipa –así la llamábamos solo los amigos- y le encargué una tortilla española, pero con mayúsculas, y la zamorana –para más señas superviviente de la catástrofe de Ribadelago-, se lució. Bueno lo cierto es que se lucía siempre en su taberna de Ricardo Ortiz en Madrid.

Al marido de “la Bruja” zamorano también como ella y que llevaba a gala tener siempre el mejor vino de Toro le pedí el mejor toro tinto que tuviera para quedar bien con la ilustre Alicia Alonso, a lo que me contesto –como perdonándome la vida- con un “buenooooo”, que me sonaba a “que no”. Que aquel vino había que acompañarlo de un buen jamón, un buen chorizo, lomo, queso… Pero mi buen amigo no sabía que a los cubanos cualquier cosa que tenga grasa no les dice mucho. Bueno esto es teoría porque también los conozco que mezclan el chorizo con el añejo a las 11 de la mañana en La Habana.

Preparé el maridaje, llamé a un mandado y se lo envié a la genial bailarina.

Pensé que ahí se acababa la historia, pero sorpresa, al día siguiente, ni uno más ni uno menos, me llegó una nota de felicitación para la cocinera y agradecimiento para mi por la exquisitez que les había hecho llegar.

¿Moraleja?: Si quiere enviarme alguna, será bienvenida…

otros temas: promocionar el vino http://promocionar-vino.blogspot.com.es/

por achoig@gmail.com - https://soluciones.net/termometros-para-vinos/

(*)Alicia Alonso, nacida en La Habana el 21 de diciembre de 1918 es considerada por muchos críticos como la mejor bailarina de ballet clásico de todos los tiempos.