

EN PORTADA

De Italia al Nuevo Mundo

Por Mariel Echeagaray
end.mechegaray@elnuevodia.com

La *cucina italiana* debió llegar al Nuevo Mundo -que no era tan nuevo nada- en las naves españolas del ilustre explorador, navegante y aventurero italiano. Sin duda en las cocinas de la Niña, la Pinta o la Santa María Colón tenía un cocinero genovés. Probablemente su mamá o esposa le prepararon su pesto para cuando, rodeado de la cocina española, le atacara la nostalgia genovesa.

Por otro lado, estos conquistadores llevaron a Italia y España frutos de nuestros suelos, como el tomate, que con el tiempo se convirtieron en ingredientes importantes de su gastronomía.

La cultura culinaria de Italia es una de las más antiguas y se remonta a los griegos y tal vez antes. Los romanos amaron la comida y la bebida hasta el exceso y fueron ellos los que sentaron las bases de la gastronomía italiana. Hoy día, la esencia, el elemento unificador de esta cocina es la sencillez, pocos ingredientes, frescos y cocinados a su punto.

Nace Acqua Pazza en Ponce

La cocina de un restaurante es el resultado de muchos factores: la inspiración del chef, las influencias étnicas, los productos y el ambiente local, lo nuevo y lo viejo. En el caso de Acqua Pazza, se trata de la unión entre la tradición, hábitos y productos frescos de la cocina italiana regional y clásica y la cocina más tipo "New Age" de ciudades como Roma y Milán.



Cuando el chef Steven Hewins llegó, directito de Formia, Italia, a la Casa Club del campo de golf de Costa Caribe en Ponce, el espacio de lo que sería su restaurante era una concha vacía. Su conocimiento, experiencia e ideas, junto a la gerente del restaurante Sarail Vélez y el apoyo de los propietarios, fueron el grano de arena que estimuló la concha y el resultado es una perla de restaurante.

Al llegar hace 4 meses con su esposa italiana Nunzia y su pequeño Jordan, le pidieron que le diera nombre al restaurante. Como lo primero que impacta al entrar a ese espacio es la espectacular vista del mar, Steven pensó que el nombre tendría que evocar la presencia del agua, unificar el ambiente exterior con el menú italiano -tradicional y de nueva era- y la decoración tropical y moderna. Así surgió *Acqua Pazza*, literalmente "agua loca" y un procedimiento de la cocina italiana tradicional en el cual el pescado, preferiblemente entero, se cocina en agua, aceite de oliva extra virgen, perejil italiano de hoja ancha, tomates madurados en la mata y ajo.

Antes de llegar a la cocina italiana, vía una chica llamada Nunzia a quien conoció en un avión, la experiencia de Steven le llevó desde Bruselas donde cocinó para la reina Paola de Bélgica, a Alemania, donde era responsable de 18 restaurantes, a San Francisco, donde trabajó junto a Jeremiah Towers, a cadenas prestigiosas como Ritz Carlton, a establecer su propio restaurante en Italia. Su escuela formal fue el Culinary Institute of America en Hyde Park y... su suegra y familia política en Nápoles.

Experiencia auténtica y total

La presencia dominante en Acqua Pazza es la del mar y el ambiente exterior que entra por los cristales que lo rodean. Luego las líneas puras y modernas del elegante y cómodo mobiliario, la



El chef Steven Hewins junto a una muestra de su menú en Acqua Pazza.

distribución de mesas y banquetas, los diferentes tipos de iluminación y los detalles decorativos de orientación gastronómica. Todo fluye, todo es suave en este espacio donde se puede cenar vestido de cóctel o más casual.

Explica el chef que todo el menú se concentra en la autenticidad e integridad del plato, la frescura y óptima calidad de los ingredientes, en el proceso y en la presentación. Pero el concepto va más allá de esto. Es una experiencia total. El ambiente en un restaurante, explica Steven, puede tornarse aburrido. Por esto, trata de que siempre esté ocurriendo algo: se platea y se preparan algunos platos en la mesa, si alguien ordena langosta, se traen vivas al comedor, el menú del postre se estampa con un sello de goma sobre el mantel de papel que cubre la mantelería de hilo de las mesas. Así, en todo momento el comensal tiene algo que mirar en el comedor sin que se rompa la magia ni se interrumpa la conversación. El movimiento de los mozos, muy profesionales, bien entrenados y elegantemente vestidos con versiones modernas del tradicional uniforme, del chef detrás de una espectacular mesa del chef iluminada por debajo del tope de mármol, donde se puede tomar el aperitivo o cenar, y de la cocina semi abierta, crean otros puntos focales de interés durante la cena.

Y no se sorprenda si de pronto se hace un silencio, se detiene el movimiento y se escucha la voz gloriosa de Samari Alicea, cantando a *capella* un aria de ópera en italiano. Este regalo es fugaz,



Costillar de cordero relleno con espinaca y tomates secos al sol.

se esfuma y se reanuda la actividad en el comedor como si nada hubiese ocurrido.

Acqua Pazza cuenta con una muy bien seleccionada y bien organizada carta de vinos, presentada en una sola hoja para que no resulte abrumadora ni intimidante.

El equipo

Steven tiene unas metas muy claras para este lugar creado con tanto esmero en todos sus detalles: ser inmediatamente el mejor en Ponce y con el tiempo, que se le considere entre los mejores en Puerto Rico.

Acqua Pazza viene a ocupar un espacio en el sector del "fine dining" en Ponce, tal vez único para cocina italiana. Esto, dice orgulloso el chef, no sería posible sin el equipo de profesionales que le han dado vida. Sarail Vélez, la gerente, el sous chef Alberto Rodríguez, "la espina dorsal de Acqua Pazza", dice, un puertorriqueño persistente que empezó como primer cocinero y en tres semanas se convirtió en *sous chef*, el chef de repostería, Abner Rodríguez, a quien Steven le ha pasado las recetas tradicionales como la del espectacular Tiramisú y él les ha ido poniendo su sello personal, y meseros como Kelmer Martínez entre otros.



Acqua Pazza en Costa Caribe

Acqua Pazza está localizada en la casa club del nuevo campo de golf y complejo de villas de Costa Caribe, junto al hotel Ponce Hilton. En estos momentos el restaurante está disponible únicamente para miembros del club, para los golfistas que estén usando el campo, para los residentes y para los huéspedes del hotel. Sin embargo, sin que se pierda esta esencia exclusiva del lugar, la comida, los vinos, la atmósfera y el servicio, son tan únicos en el área que, abrirlo a un sector más amplio del público amante del buen comer sería una gran aportación a la escena gastronómica y conocedora de Ponce y de la Isla.

Por favor pasar a la página 26



A la izquierda, linguine con langosta del Caribe. Abajo, el chef Steven Hewins, el sous chef Alberto Rodríguez junto al resto del equipo de Acqua Pazza.



Risotto con zucchini, albahaca y camarones.

Muestra del menú y el maridaje del chef

Aperitivo

Mionetto Prosecco DOC, Piemonte

Antipasti

Zuppa di Aragosta (sopa de langosta)
Carpaccio di Pesce Fresco su un Letto di Funghi e Finocchi (Carpaccio de pescado sobre una cama de setas salvajes e hinojo)
Tortina di Granchio e Risotto con Salsa Mustarde (Bizcochuelos de cangrejo con "baby greens" y vinagreta de mostaza)
Mastroberardino, Greco di Tufo, Capania

Primi

Spaghetti al Pomodoro di San Marzano, Basilico (Espagueti con tomates San Marzano y albahaca)
Linguine all'Aragosta (Linguine con langosta fresca del Caribe)
Zucchini & Basil Risotto con Gamberi (Risotto de zucchini y albahaca con camarones)
Rocca Delle Macie, Chianti Classico, 2000

Secondi

Pesce Fresco all'Acqua Pazza (Pescado fresco a la Acqua Pazza)
Stufato di Frutti di Mare alla Toscana con Fagioli & Funghi Porcini (Pescado estofado a la toscana con habichuelas blancas y setas Porcini)
Acacia Cisneros Pinot Noir, Napa, 2002
Costolette D'Agnelo farcito con Spinaci e Pomodori Secchi (Costillar de cordero relleno de espinacas y tomates secos al sol)
Casiano Colombaio, Brunello di Montalcino, 1995

Dolce

Tiramisu
Parmegiano con miele
Limoncello



Acqua Pazza

Casa Club Campo de Golf Costa Caribe, Ponce
Tel. (787)812-2850
Horario: Miércoles a sábado de 6:00 p.m. a 10:30 p.m.
Domingos: 12:00 m a 5:00 p.m.

Exterior del restaurante en la casa club de Costa Caribe.

