

Por Sheila Ramírez

# AUTENTICIDAD ITALIANA

**EL MÁS JOVEN DE LOS RESTAURANTES FORNO DI CASA, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, HA SIDO RECONOCIDO COMO EMBAJADOR DE LA OSPITALITÀ ITALIANA. AQUÍ, EL AFECTO POR LOS INGREDIENTES ABRAZA AL PALADAR.**

124 | LIFE • GOURMET

**E**ntrar a Forno di Casa es emprender un viaje a Italia en diferentes momentos. Cada integrante de esta familia de restaurantes tiene una personalidad única; y el ubicado en el parque La Mexicana Santa Fe, al poniente de la capital mexicana, posee un carácter tan natural como cálido.

La atmósfera evoca el espíritu de la campiña italiana y su propuesta gastronómica expresa apego a los mejores ingredientes. Giuseppe Cesarano heredó de su padre el amor por la cocina, al igual que el respeto por la tradición y el esmero contenido en cada producto.

El chef creativo y socio propietario detrás del concepto de Forno di Casa da continuidad a la filosofía familiar del concepto mientras le abona su visión contemporánea. Y sus esfuerzos por mantener altos estándares de calidad en productos y servicio hoy se encuentran avalados con el certificado “Ospitalità Italiana”, título, emitido directamente por el gobierno de ese país y entregado por la Cámara de Comercio Italiana en México, cuya obtención significa una verdadera hazaña, debido al estricto procedimiento de evaluación que deben atravesar los restaurantes que se apuntan para conseguirlo.

Aspirar a este reconocimiento implica cumplir requisitos esenciales que constatan la autenticidad de ingredientes italianos, como el aceite de oliva extra virgen, la harina, la pasta y los quesos, entre muchos otros. Además, la

**EL CHEF GIUSEPPE CESARANO ES LA MENTE CREATIVA DETRÁS DEL LAUREADO CONCEPTO GASTRONÓMICO DE FORNO DI CASA**



propuesta culinaria, la composición de la carta de vinos, la experiencia y competencia del jefe de cocina, son aspectos que se califican con detenimiento.

## EMBAJADA CULINARIA

Forno di Casa enaltece la cocina tradicional de distintas regiones de Italia. Muestra de ello fue el menú especial que diseñaron Giuseppe y su equipo para celebrar el distintivo.

La apertura estuvo protagonizada por las Bruschette dello Chef, coronadas con prosciutto y mozzarella fresca, y maridadas con Prosecco Mionetto. El Capaccio di Mare, formado por finas láminas de salmón, atún y pulpo

sorprendió al paladar en compañía de Albente, un vino elaborado con la variedad Falanghina.

El risotto cocinado con hongos silvestres, salsa de trufa negra y *pamigiano* Grana Padano, en matrimonio con el vino exclusivo de la casa, Trigaio Feudi di San Gregorio, hizo del tercer acto toda una experiencia, antes del plato fuerte: un filete de res a la parrilla bañado en salsa de pimienta verde.

La sutil inclinación hacia los productos del sur de Italia está vinculada a los orígenes de la familia Cesarano y a las memorias del chef Giuseppe, que hoy lucen vertidos en platos llenos de tradición, sencillez e ingenio. **F**