



UN COLMADO EN CHAMBERÍ. IGNAZIO DEIAS NO SÓLO SIRVE COMIDA, TAMBIÉN OFRECE UNA SELECCIÓN DE PASTAS, SALSAS Y VINOS.

LA MESA Y EL MANTEL

SIEMPRE, LA ITALIA DE IGNAZIO DEIAS

POR FERNANDO POINT

Tiempos para recoger velas y pompas y para ofrecer una cocina pegada al terruño y desnudada de lujos. Cuando hace más de un decenio Madrid vivía momentos de ostentación y prosperidad, el *Boccondivino* del sardo Ignazio Deias fue el portaestandarte de la gran cocina italiana en el corazón del barrio de Salamanca. Unos cuantos somos los que recordamos festines formidables allí... Luego, al ritmo de los tiempos y de los socios, Ignazio fue ampliando, diversificando, abriendo, cerrando locales... Recordamos *Acquafredda*, *Pizziccheria*, *Per Bacco*, *Piazzetta*, *Scacco Matto*, *Caffè dei Poeti*, *Bruculino*... y quizá haya alguno más que olvidamos.

Un hilo conductor unió siempre aquellas iniciativas variopintas y de variada vigencia: siempre se comía bien y con autenticidad. Y, por fortuna, lo mismo nos encontramos en el discreto localito actual de Deias, que felizmente sigue entre nosotros, totalmente dedicado a sacar adelante el muy agradable *Da Giuseppina*, ahora en Chamberí, junto a la plaza de Olavide.

En este homenaje a su madre, recientemente desaparecida, Ignazio ha transformado el pequeño local (donde antaño estuvo *Bruculino*) en un colmado como aquél que conoció en su infancia. Así que, un poco al estilo de otro local chamberilero —*El Escaparate*, de Pato Bononato—, *Da Giuseppina* no sólo sirve comidas sino que vende *alimentari*, que es como en Italia se llaman lo que para nosotros fueron los *ultramarinos*: excelente selección de pastas, algunas buenas salsas, vinos y destilados. Y también sirven desayunos. Vamos, que es un lugar para cualquier hora del día.

En la parte gastronómica se nota el origen sardo y también las influencias piamentesas de Deias, como ha sido la tónica

DA GIUSEPPINA | TRAFALGAR, 17 | ☎ 91 445 85 39 |
CIERRA DOMINGOS NOCHE
Y LUNES | DE 40 A 50 €

en sus establecimientos. Con el que más relación vemos es con aquel estupendo y popular *Scacco Matto* del barrio de las Letras, demasiado pronto desaparecido. Muchos entrantes, muchas pastas, tres carnes, un pescado que cambia a diario y alguna hojita suelta con platos de temporada que estos días incluye la gran trufa blanca piamentesa, «a precios muy asequibles» este año, según Ignazio.

Hemos probado, con notas entre lo notable y lo sobresaliente, una muy fresca *burrata* con tomate, un *carpaccio* de buey cortado finísimo y extraordinariamente sabroso, un poderoso guisito de alcachofas con calamar (tinta incluida), una clásica *parmigiana di melanzane* (berenjenas con queso parmesano y tomate), unas croquetas de patata con pimentón calabrés y queso, unos sutiles *tagliolini* con bien de trufa encima, unos correctos *spaghetti with meatballs* (el nostálgico plato italoamericano que también nos recuerda a *Bruculino*, el antecesor del actual *Da Giuseppina*), y un sabroso, aunque un ápice demasiado concentrado, *peposo di guancia al chianti*, al que añaden *Brunelleschi's time* (la leyenda cuenta que la receta, florentina, es del mismo artista del primer Renacimiento), que es una carrillera de ternera con vino tinto y pimienta negra en grano... El pan de mosto cocido con queso y chocolate, postre curioso pero algo desconcertante.

Hay de martes a viernes un menú de mediodía a 16 euros muy recomendable, y la carta de vinos exclusivamente italiana (fresco y suave, aunque meridional, Salice Salentino 2012 de Rivera) está a punto de alargarse aún más con una nueva remesa que anuncia Ignazio.

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

FOTO: ESTANIS NÚÑEZ