

HISTÒRIA DE LA INVENCIÓ DEL CARPACCIO

Giuseppe CIPRIANI, *L'Angolo dell' Harry's Bar*, Ed, Rizzoli, 1978, 115 p.

De com l'any 1930 a la comtessa Nani Mocenigo se li diagnostica una anèmia i rep la indicació mèdica de menjar carn crua. I de com, Cipriani "inventa" per ella un plat que denomina "Carpaccio" a causa del color de la carn i de la salsa que l'acompanya, totalment semblant al color característic de les pintures de Carpaccio, tot plegat coincidint amb l'exposició "Carpaccio a Venècia".

[illegible]

Ha pasado ya mucho tiempo desde aquella tarde de 1930, en plena crisis económica mundial, cuando Giuseppe Cipriani, desde la barra del **Hotel Europa** de Venecia, vio entrar a Harry Pickering junto a su tía y al amante de ésta. Tres clientes estadounidenses que hablaban poco, apenas salían del hotel y que, aunque precisamente el motivo del viaje era tratar el alcoholismo de Harry, pasaban las mañanas en la terraza y las tardes bebiendo los cócteles que preparaba el barman Giuseppe Cipriani. Siempre había trabajado de camarero en restaurantes, pero su nuevo jefe le había dicho que su futuro estaba detrás de una barra porque sabía encontrar siempre el tono justo en el trato con el cliente.

Meses más tarde, cuando vio durante varios días a Harry sentarse sólo en la barra, más taciturno todavía que de costumbre y sin la intención de pedir alcohol, no pudo evitar preguntarse qué había ocurrido. Pese a su curiosidad decidió esperar hasta que Harry le hablara. Le contó que su tía se había largado con su amante sin avisar y le había dejado en Venecia lleno de deudas que no podía saldar. Había pensado en escaparse, en huir de Italia dejando todas las deudas con el hotel pendientes, pero no era capaz, así que simplemente dejaba pasar el tiempo esperando encontrar alguna solución. Unos años antes, en San Remo, Giuseppe había tenido ya una mala experiencia con un cliente al que dejó dinero y no volvió a ver, pero Harry le inspiraba confianza y decidió prestarle casi todos sus ahorros: 10.000 liras. Con este dinero y con la promesa de devolvérselo, Harry pudo saldar todas sus deudas y regresar a Estados Unidos.

Pasado casi un año, Giuseppe había perdido la esperanza de volver a ver su dinero. Sin embargo, una tarde de febrero de 1931, Harry Pickering entró por la puerta del bar del

Hotel Europa. Su propósito no era únicamente devolver a Giuseppe el dinero prestado y cumplir su palabra, sino darle 30.000 liras más en señal de agradecimiento.

Con este dinero Giuseppe pudo llevar a cabo su sueño de abrir su propio bar en la calle Vallaresso, cerca de la Plaza San Marcos, céntrico pero sin paso de turistas. En honor a su amigo le llamó “Harry’s Bar”. Desde entonces se ha convertido en un lugar de culto y en centro de atracción. Por él han pasado artistas como Ernst Hemingway, Somerset Maughan, Orson Welles, Maria Callas, Truman Capote o Charles Chapling. En la barra del Harry’s, local que conserva su estética original y decadente, destacan sus dos creaciones más conocidas: el cóctel *bellini* y el *carpaccio*.

Parece ser que el *carpaccio* nació a raíz de la visita que la condesa Amalia Nani Mocenigo hizo al Harry’s Bar. La condesa le contó a Giuseppe que su médico le había diagnosticado anemia y le había prescrito una dieta a base de carne cruda. Cipriani entonces, cortó unas finas lonchas de ternera cruda y las condimentó con una crema a base de mayonesa, leche, limón, salsa Worcester y sal. Bautizó al plato con el nombre de *carpaccio*, en honor a su admirado pintor del Quattrocento, del cual se celebraba una exposición en Venecia por aquellos días y cuyos tonos rojizos le fascinaban. El Harry’s Bar debe de ser el único sitio donde todavía son fieles a esta fórmula, con mínimas variaciones, tan alejada de los carpaccios que sirven los restaurantes hoy en día.

Giuseppe Cipriani murió en 1980. Su hijo Arrigo Cipriani continuó su legado.

Recientemente, el Ministerio de Cultura italiano otorgó la consideración de “monumento protegido” al Harry’s Bar de Venecia. Desde luego no lo ha conseguido por su afición a los cambios, sino, más bien, por todo lo contrario, mobiliario, coctelería y carpaccios incluidos. Es fiel a sí mismo y, por ello, es un lugar de culto.