

EL PAÍS

DATE: 18/01/2023

ADVERTISING VALUE: 52.851 EUROS

PR SCORE: 30

MONTHLY UNIQUE USERS: 115.800.000

Ocio y estilo de vida



Luciano Monosillo en Follie. ALBERTO BLASETTI

Luciano Monosillo, 'El rey de la carbonara': "La pasta es la 'mamma' de todos los italianos"

LORENA PACHO | Roma

Para su nuevo restaurante en Roma, el cocinero con estrella Michelin ha escogido platos históricos de su carrera para recordar sus inicios y no falta su propuesta estrella: los espaguetis a la carbonara



¿Cuánto cuesta ser famoso en redes haciendo trampa? Así varían las tarifas para comprar interacciones falsas



Miradores, paisajes volcánicos, lagartos y otras razones para enamorarse de El Hierro

LONELY PLANET

E 'The Last of Us', bajo la sombra de 'The Last of Us'

JORGE MORLA

La adaptación que HBO hace del popular videojuego sublima la experiencia narrativa que ya aportaba el original digital



La reinención de Venca: cómo pasó de la venta por catálogo a ser un potente referente del comercio 'online'

LETICIA GARCÍA



Luciano Monosilio en Follie, el nuevo restaurante del hotel Gran Meliá Villa Agrippina, en Roma.
ALBERTO BLASETTI

Su nombre está vinculado a los espaguetis a la carbonara y a la alta cocina, una combinación que aparentemente puede resultar paradójica. Luciano Monosilio, apodado por algunos como *El rey de la carbonara*, ha convertido en el blasón de su cocina esta misteriosa y antigua receta, una de las [más populares de la gastronomía romana](#) y en torno a la que circulan muchas leyendas populares y alguna certeza. La tradición dice que los viejos carboneros que vivían en las [localidades de montaña de los Abruzos](#) llenaban sus ollas de espaguetis, queso *pecorino*, huevo, careta de cerdo y pimienta negra, ingredientes fáciles de encontrar y de conservar, para soportar mejor las larguísimas jornadas de trabajo y el frío.

Monosilio sabe reinterpretar los clásicos y ha conseguido superar fronteras y llevar su carbonara, sobre la que brilla una estrella Michelin, desde la gastronomía popular hasta los círculos de la alta cocina. “Cocino en Roma, no podía no hacer un plato tan tradicional, seguí un consejo: ‘Si lo haces, tienes que hacerlo lo mejor que puedas y seguramente no será una carbonara normal’. Mi carbonara no es una carbonara tradicional, es la mía y punto”, señala. Al mismo tiempo, defiende el alto margen para la innovación de un plato tan tradicional, popular y arraigado como la pasta. “Ha evolucionado mucho en el tiempo, los productores son cada vez mejores, un gran chef decía que un menú de 10 platos sin pasta es un menú de 10 entrantes”.

El chef rechaza las críticas de los puristas que ha de enfrentar todo cocinero que experimenta con este plato tan característico de la cultura italiana, que es ya un símbolo y orgullo nacional. “Es como cuando ves un gran cuadro y alguien dice: ‘Yo eso lo haría mejor’. Sí, pero no lo has hecho”, alega. Se confiesa un “loco de la pasta”. “La pasta es la *mamma* de todos los italianos, nacemos comiendo pasta, un italiano come pasta al menos una o dos veces a la semana, nacemos con esa cultura”, apunta. Y relata con entusiasmo que planea abrir una fábrica de pasta de 500 metros cuadrados. “A la pasta le dedico y dedicaré tanto tiempo de mi vida porque es una base, para nosotros es la cotidianidad”, señala.

Monosilio define su cocina como cocina de instinto, se mueve por impulsos. [Es pupilo del gran Fulvio Pierangelini](#) —dos estrellas Michelin— y [de Mauro Uliassi](#) —con tres estrellas—, apodado como *El rey del mar* por sus fantásticas recetas a base de pescado. Y también pasó una temporada por los fogones de [Enrico Crippa](#), chef de tres estrellas Michelin; y por Ciudad del Cabo (Sudáfrica), donde ahora tiene un restaurante propio. Si mira atrás, recuerda la inocencia y la torpeza del principiante. “En 2009, cuando entré en el restaurante Uliassi no había la tecnología que hay ahora, los teléfonos no tenían internet, fui allí y no sabía ni quién era ni cómo era físicamente Mauro Uliassi. Allí había otro cocinero que se llamaba Mauro y durante tres días pensé que él era Uliassi”. En realidad era Mauro Paolini, otro reconocido chef que ha forjado su trayectoria junto a Uliassi.



La pasta carbonara de Luciano Monosilio.

El culmen de la carrera de Luciano Monosilio llegó en la etapa que pasó junto al chef Alessandro Pipero, con el que consiguió una estrella Michelin en 2012, con solo 27 años. Ese mismo año también fue galardonado como Chef Emergente por la influyente publicación especializada en [gastronomía y vinos Gambero Rosso](#). “Para mí la estrella ha sido una ventaja, me ha dado la posibilidad de hacer otras cosas, de poder dejar lo que estaba haciendo, de volver... Yo decía que cuando me la dieran dejaría de trabajar, pero llegó demasiado pronto y tuve que continuar trabajando, he hecho otras cosas, aunque ha sido un gran plus en mi carrera”, explica. En 2018 decidió tomarse una pausa de la alta cocina y volar en solitario con su propio restaurante, situado en pleno centro de la ciudad eterna, focalizado en su ingrediente fetiche: la pasta. De hecho, cuenta con una pequeña fábrica de pastas, tanto secas como frescas, en el sótano. Ahora se ha embarcado en una nueva aventura con la que vuelve a la cocina de autor como chef principal de [Follie, el nuevo restaurante del hotel Gran Meliá Villa Agrippina](#), asentado en la que fue la antigua villa de la madre del emperador Nerón y enclavado en la colina del Gianicolo.

Para elaborar la carta, explica, ha elegido algunos de los platos históricos de su carrera, desde 2012 hasta 2017 —desde que llegó la estrella Michelin hasta que abandonó el restaurante Pipero—, para recordar sus inicios. Como el cordero ahumado con frambuesas y emulsión de ostras; la ternera con lechuga, trufa negra y *salsa xo*; su pizza *margarita*, que en la práctica es un ravioli relleno de salsa de tomate, pero que tiene todos los sabores de la clásica pizza; la carne cruda de oca con manzanas y mostaza; o el huevo al té Lapsang Souchong con ensalada, vinagre de frambuesa y asadura de cordero, elaborada por Monosilio en un laborioso procedimiento (cinco días en salmuera y luego secado durante 12 horas a 45 grados). “El primer menú nace con la idea de retomar un viejo camino que había abandonado”, confiesa. “La misión es expresar la cultura local a través de la comida”, agrega. Señala que ha conseguido liberarse del estrés de antes: “Ahora quiero hacer bien las cosas con más tranquilidad, con una serenidad que me permite crear, crecer...” , apunta. Y explica que en este nuevo proyecto se siente “libre” para experimentar con verduras, pescados, fermentaciones y todo tipo de productos locales y de temporada.



Parte de la carta que se ofrece en Follie, el restaurante de Monosilio en el hotel Gran Meliá Villa Agrippina de Roma.
ALBERTO BLASETTI

Monosilio siempre tuvo claro que de mayor quería ser cocinero: “Lo haré lo mejor que pueda”, se decía a sí mismo ya de pequeño. Se aprecia que a lo largo de su carrera no se ha inspirado en nadie, él va por libre. “He tenido puntos de referencia, con los grandes chefs con los que he trabajado, que me han enseñado algo y me han dado una dirección, una visión... Pero no imito a nadie, no quiero ser como ellos, soy siempre Luciano y haré siempre lo que me gusta a mí”, dice. Y añade: “Lo que para mí está bien, tal vez para los demás no. No puedes nunca convertirte en otro, debes ser siempre tú mismo”.

A la hora de empezar el día, Luciano Monosilio elige tradición frente a innovación. Le gusta abrir la jornada con un bocadillo de *porchetta*, un plato típico de la cocina italiana que consiste en carne de cerdo, sin huesos, asada al horno y condimentada con diversas hierbas. Cuando lo menciona, mueve la mano con ese gesto que hacen los italianos para expresar que una comida es deliciosa.