



RESTAURANTES

Del norte al sur de Italia: el paladar debe viajar

POR ANA POYO

8 DE OCTUBRE DE 2019

El grupo El Pradal inaugura NOI, un restaurante localizado en el barrio de Salamanca que actualiza la cocina italiana por obra y gracia del chef Gianni Pinto. De un flan de carabinieri a una carbonara con tartar de atún rojo y botarga de mujol, pasando por un tiramisú esférico



Espacio terracota: antesala de los comedores rojo y verde donde se localiza la barra de cócteles. Se inspira en las charcuterías de las ciudades italianas, especialmente de Roma.

© Cortesía del grupo El Pradal.

Donde antes se encontraba Bosque, ahora se localiza NOI. En poco más de un año, el número 6 de la calle Recoletos de Madrid ha pasado de acoger un restaurante para micófilos a un italiano ambientado en los años 70 y de ofrecer el menú de setas ideado por Diego Jacobo a **la carta “made in Italy” del chef Gianni Pinto**. Un cambio de manos que no solo ilustra la volatilidad del sector de la restauración en España, sino la universalización de la cocina italiana. A todos nos gusta un plato de pasta fresca y una pizza al horno de leña, así que parece lógico que el grupo El Pradal –fundado en 2014 y compuesto por Dogma, El Clásico, El Pradal y La casita del Pradal– haya ampliado su oferta mediterránea con un espacio dedicado a la gastronomía itala. “Conocer a Gianni, al que admiro desde Sinfonía Rossini, fue lo que me llevó a apostar por NOI”, introduce **José Antonio Eugercios**, presidente del grupo y propietario de la conservera Síbari Food Service. “Se basa, al igual que el resto de nuestros locales, en el profundo respeto a la materia prima, la sencillez y el trato exquisito”.



Espacio rojo: primer comedor de Noi que dispone, además, de un rincón aledaño con asientos altos frente a la cocina abierta.

© Cortesía del grupo El Pradal.

Al cruzar el umbral de Noi emprendes **un viaje por las distintas regiones de Italia que comienza por el interiorismo de IlmioDesign y culmina con las recetas elaboradas por Gianni Pinto**. “Por la idiosincrasia de la oferta y las necesidades del cliente, la inspiración a la hora de desarrollar el proyecto ha sido la *italianidad*, pero basada en la autenticidad. Es decir, queríamos diseñar un establecimiento que se desbancara de la iconografía a la que estamos acostumbrados y que refleja la mayoría de propuestas del sector. Así, la gama, los materiales, el mobiliario... se basan en la Italia de los 70, más pop y sorprendente”, explican **Michele Corbani** (Soresina, 1977) y **Andrea Spada** (Monza, 1976), el binomio al frente de IlmioDesign. “Consta de tres ambientes que se conectan a través de un pasillo cuyo suelo simula una gran lengua que orienta al comensal desde la puerta de entrada hasta los dos comedores. **En cuanto al cromatismo, buscábamos jugar con los colores de Italia:** los tonos terracota de los edificios de sus ciudades y, más concretamente, de las charcuterías de Roma; los rojos asociados a su carácter pasional y los verdes, tan llenos de vitalidad y característicos de su bandera”.



Espacio verde: segundo comedor de Noi. Como dato curioso, se proyectan las recetas del chef Gianni Pinto en los marcos ovales de las paredes.

© Cortesía del grupo El Pradal.

El resultado es un escenario casi cinematográfico donde, siguiendo el camino de baldosas rojas y blancas, llegas hasta **un plato de espaguetis carbonara con tartar de atún y botarga de mújol, el más solicitado desde que abrieran sus puertas en julio de 2019**. “Cuando decimos que Noi es un italiano contemporáneo nos referimos a que interpreta la cocina del día a día en clave moderna”, apunta Pinto, en cuyo currículum destaca su paso por Cracco’s, Joia, Il Marchesiano y, sobre todo, Sinfonía Rossini. “Nuestra carbonara, por ejemplo, es tradicional en la técnica y muy creativa en el sabor. La gente debería probarla porque está francamente rica”. **Lo mismo sucede con su tiramisú, que reinventan en forma de esfera recubierta de chocolate blanco y rellena de crema mascarpone sobre una base crujiente de café**. Un postre original de Véneto que presentan en el interior de una vasija oval y, probablemente, te recuerde a uno de los huevos de dragón de *Juego de tronos*. “Nos gustaba la idea de hacerlo más estético. La esfera representa algo dulce, ligero y –al mismo tiempo– misterioso. El recipiente solo fue una casualidad”, matiza.



Espaguetis carbonara con tartar de atún rojo y botarga de mújol.

© Cortesía del grupo El Pradal.

Que lo primero que llega a la mesa sea una burratina sobre una base de tomate como el que le daba su madre cuando era crío –solo que, esta vez, mezclado con alcaparras sicilianas– es la mejor declaración de intenciones.

En los braseros de NOI tradición y vanguardia conviven en perfecta armonía, un juego de contrastes y maridaje que devuelve a nuestras papilas gustativas su capacidad de asombro. De pronto vuelves a ser un niño revisitando sabores de siempre empastados como nunca. “Tanto mi madre como mis tías y mis abuelas marcaron mi primera etapa gastro.

Comer en casa con el calor matriarcal ha sido, sin duda, la experiencia más importante de mi vida”, aclara Pinto sobre la impronta familiar de sus guisos. **“Diseñamos la carta en El Retiro imaginando a la gente almorzando feliz, pasando un buen rato**. Aunque la oferta está visualmente cerrada –al final, es una obligación de cara al público–, lo cierto es que está más abierta de lo normal. La temporalidad manda y nosotros seguimos su curso lo mejor que podemos”.



Esfera de crema mascarpone recubierta de chocolate blanco sobre una base crujiente de café.

© Cortesía del grupo El Pradal.

A los 38 años de edad, y después de cambiar la ingeniería por los fogones, el de Ginosá (Puglia) ha encontrado en la capital española un lugar donde practicar su arte, respaldado por los vinos seleccionados por **el sumiller Gabriele Manzottu** y por el trabajo del **jefe de sala Gabriel Medina**. El resultado es un recorrido del norte al sur de Italia a través de **sus entrantes** –panacota con anchoas y trufa negra, flan templado de carabineros con melocotón y avellanas o frita con pesto de albahaca y mozzarella de búfala–, **sus principales** –lasaña crujiente de salmón salvaje con caviar y brotes frescos, *raviolone* con carne estofada y patata a la mantequilla o *cotoletta* a la milanesa– y **sus postres** –cannolo de pistacho, chocolate y maracuyá o crema fría de limón con cacahuets y merengue. **NOI es, en conclusión, “un proyecto que nace de la exigencia de exportar y representar el *made in Italy* en el mundo”.**



Caponata, emulsión de berenjena a la llama y tomatitos confitados

© Cortesía del grupo El Pradal.

¿Qué? El restaurante italiano Noi.

¿Dónde? En la calle Recoletos, 6. Madrid.

¿Cuándo? De lunes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 horas.

¿Cuánto? Precio medio por persona de 40 euros.



El diseño de interiores concebido por el estudio IlmioDesign.

© Cortesía del grupo El Pradal.