

## Destinos CARAS

### Croacia a pedir de boca

Por Caras | 30 August 2017



- Texto Alfonso Bezanilla
- Fotos Getty Images.

Partiendo desde Dubrovnik, la histórica ciudad amurallada que hoy vive su momento de fama, fuimos en búsqueda de los tesoros gastronómicos y culturales que esconde esta región de la costa dalmata. Y no nos decepcionamos.

***“No sabría decirte si fue gracias a Games of Thrones, pero de que Dubrovnik está viviendo un gran momento de popularidad es innegable”***, dice Jelka Tepsic, encargada de comunicaciones de la oficina de turismo de Croacia, mientras camina a través de los pasillos de piedra caliza pulida de la calle principal de esta ciudad amurallada, que la popular serie de HBO utilizó como una de sus locaciones principales durante sus primeras temporadas.

Y aunque las tiendas de souvenirs que recuerdan a Games of Thrones están en todos lados, la historia de Dubrovnik es capaz de contar un cuento por sí sola, sin tener que apoyarse en la épica impuesta por un par de libretistas de Hollywood, por mucho que sus estrechos pasajes perfectamente bien

conservados y sus casas de baja altura y techo de teja roja, se hayan consolidado, sin pedirlo, como una musa de la pantalla chica.

Hoy la ciudad encabeza rankings como el de The New York Times sobre los lugares que hay que visitar este 2017 y se prepara para saltar al cine como telón de fondo en varias megaproducciones, tales como la nueva saga de Star Wars, o Robin Hood, mientras otras cuantas esperan en fila. Pero ‘la perla del Adriático’ —como la siempre poética industria turística bautizó a Dubrovnik—, nunca buscó transformarse en una celebridad. La fama tocó su puerta y hoy ha aprendido a vivir con ella. Pero su esencia es más tranquila, sin mayores agitaciones, al igual que en sus inicios hace ya catorce siglos, cuando surgió como un gobierno dependiente de la República de Venecia llamado Ragusa y al interior de sus muros todo era paz, permitiendo proliferar en ella una población de grandes navegantes, artistas, científicos y políticos. Así, Dubrovnik —nombre que adquirió en el medievo y que viene del derivado eslavo Dabruva que significa bosque de robles— pudo mantenerse prácticamente intacta hasta el día de hoy, aunque la historia se encargó de darle diversos matices, con tiempos de independencia, batallas y triunfos.



Hasta que la naturaleza hizo lo suyo con un terremoto improbable que golpeó su moral con violencia y años después con el dominio de Napoleón —quien la anexó a Italia y luego a las provincias Ilirias, bajo administración francesa—, su futuro cambió para siempre. Lo que no cambió fueron sus costumbres ni su estilo de vida, que hasta hoy se mantienen bajo una cultura de pueblo chico, íntimo y familiar, en donde los muros que la separan del Adriático por un lado y de la montaña San Sergio por el otro, marcaron para siempre una buena convivencia interna, en donde existe esa sensación de que todos se conocen desde hace ya mil generaciones, aunque el verano y la llegada de una ola de cruceros y yates de lujo interrumpa esta gracia de lo cotidiano.

El visitante puede acercarse más a esta realidad a través de la comida. Es en los fuegos abiertos de su cocina donde se encuentra esa raíz que une a la costa de Dalmacia con sus antepasados y es capaz de transmitir toda la herencia cultural en cada plato, ya sea en un sencillo restorán familiar o en una mesa de mantel largo, pero siempre respetando los ingredientes naturales, que son tan refinados como generosos. Porque dos cosas hay que tener claras cuando se va a comer en Croacia, y más aún en esta zona: las recetas son preparadas sobre la base de productos frescos y también las porciones serán abundantes. Quizá demasiado abundantes. Atún, calamares, ostras, langostinos, pulpo, y un largo etcétera, a lo que se le suman finísimas exportaciones de zonas como Istria, al norte del país, desde donde llega el apetecido aceite de trufas blancas, provenientes del bosque de Motovun, además de excelentes carnes, jamones y quesos.

“El próximo grande será Croacia”, dijo Anthony Bourdain cuando visitó el país en el marco de la grabación de su programa Sin Reservas, que lo lleva por el mundo probando las especialidades culinarias de cada país. Fue aquí donde el celebrity chef gozó de un bacanal que no esperaba, al encontrar preparaciones de un nivel supremo y que no dudó en comparar con exponentes de las grandes ligas europeas como Italia, España y Francia. Sorpresas de un país de bajo perfil en todo aspecto, pero que regala sin pedir nada a cambio. Ahora, si buscamos descubrir esos mismos tesoros gastronómicos que llevaron a Bourdain a perder la cabeza, es necesario explorar. Porque en Dubrovnik claro que hay muy buenos restaurantes, pero debido a su auge turístico aquí es más normal encontrar propuestas de alta gama.

Es entonces en los pueblos cercanos, donde se radica esa cocina más familiar, donde las recetas se traspasan de generación en generación y las familias completas trabajan en sus propios negocios, unos cocinando y otros sirviendo. Un lugar cercano y que vale la pena conocer es Ston, ubicado a 45 kilómetros de Dubrovnik, al cual se llega tras recorrer la carretera de la costa que muestra al Adriático en todo su esplendor. Este pueblo —también amurallado y que fue anexado al gobierno de Ragusa durante la Edad Media—, tiene una serie de características que lo hacen especial más allá de su encantador tamaño de bolsillo: aquí se producen una de las sales más finas de Europa, proceso que se puede ver desde principio a fin en las piscinas de su salera que es tan antigua como el origen del pueblo y también probar en cualquier picada de sus dos calles principales, sus famosas ostras que aquí se cultivan y exportan.



Una de ellas es Bakus, que pareciese ser uno de esos lugares en donde sus parroquianos no sólo van en busca de un pescado fresco o de un buen risotto de calamares en su tinta, plato que entre otros recuerdan que aquí estamos muy cerca de Italia. En este lugar en donde cuelgan fotos de la familia y recortes de diario con críticas positivas de todo el mundo, los locales llegan para quedarse el día completo y entre plato y plato, pasan las horas jugando cartas y tomando vino o rakia, un destilado de fruta fermentada tan fuerte como el tono de voz de los comensales de la mesa vecina. El vino también ha tenido un auge importante en la zona, en un proceso que los mismos croatas no dudan en comparar al de Chile “pero quizá con algunos años más de retraso”, como menciona un productor local, debido a su tecnificación más artesanal y en una aún escasa promoción internacional, pero sabiendo que existe un potencial importante.

De hecho, en la misma área de Ston, se encuentra un pueblo llamado Ponikve, que agrupa en la que fuera la ruta de Napoleón, la mayor cantidad de viñas de la zona. Aquí se ha generado en los últimos años un verdadero movimiento de turismo rural, que permite la visita a viñas en su mayoría familiares, las cuales ofrecen catas entre su geografía montañosa, mientras que los restaurantes aledaños hacen lo suyo con maridajes de productos típicos y sus cada vez más reconocidas cepas de Pinot Noir, Cabernet, Merlot y otras variedades derivadas de la uva como el prosecco y la variedad local llamada postup. Un viaje a este lugar es un llamado al descubrimiento de uno de los rincones menos explorados de todo Croacia, en donde la oferta vitivinícola aún se mezcla con tradiciones locales como el modelo de negocio cooperativo, y los vecinos intercambian lo que cada cual produce, como los mismos vinos, balsámicos, té, quesos y aceite de oliva de manera generosa y sin ánimos capitalistas. El visitante será uno de los mayores beneficiados, ya que la abundancia aquí, sobre todo al momento de sentarse a la mesa es casi una obligación. Y quedar con hambre imposible.

[Volver a Inicio](#)