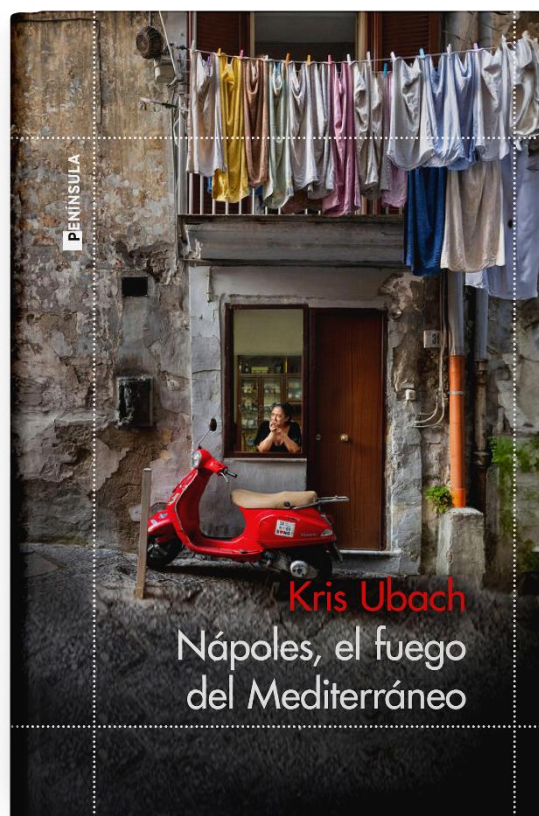


PENÍNSULA

NÁPOLES, EL FUEGO DEL MEDITERRÁNEO

KRIS UBACH

Una crónica que recorre la vibrante y caótica Nápoles transitando entre sus mitos, artistas y monumentos. De Pompeya a Maradona pasando por sus increíbles volcanes, y su célebre gastronomía.



A LA VENTA EL 9 DE ABRIL

***Autora disponible para entrevistas**

PARA AMPLIAR INFORMACIÓN, CONTACTAR CON:

Laura Fabregat | Responsable de Comunicación Área de Ensayo

682 69 63 61 | lfabregat@planeta.es

Tras recorrer los Pirineos en su anterior libro, Kris Ubach nos invita ahora a perdernos en Nápoles, la vibrante y caótica ciudad del sur de Italia. Entre fachadas desconchadas, murales dedicados a Maradona y altares callejeros, la periodista retrata la historia y las tradiciones que han dado forma a este pintoresco rincón del Mediterráneo, desde su popular pizza hasta el milagro de *San Gennaro*.

Pero más allá del bullicio urbano, el viaje continúa. Junto a Kris recorreremos las plácidas playas de la costa Amalfitana, visitaremos las ruinas romanas de Pompeya y nos dejaremos seducir por el glamour nostálgico de la isla de Capri. Todo ello sin olvidar que la esencia más auténtica de esta región se disfruta en *trattorias* y *osterias*, pastelerías y bodegas locales, donde siguen reinando las recetas elaboradas con cariño por las verdaderas *mamme* napolitanas.

LA AUTORA

KRIS UBACH



es una fotoperiodista, fotógrafa, viajera y escritora especializada en viajes, turismo y sostenibilidad nacida en Barcelona. Ha realizado reportajes escritos y gráficos para revistas y periódicos de ámbito nacional e internacional como *National Geographic Viajes*, *Conde Nast Traveler*, *Lonely Planet*, *La Vanguardia* o *El Mundo*. Además, ha colaborado con sección propia en varios programas de radio en Catalunya Ràdio y RAC1 y ha recibido varios galardones, entre otros, el Premio de Periodismo de la Cámara Alemana de Comercio, el premio Zlata Penkala ('Pluma de oro') o el Premi GI. En el año 2023 publicó Pirineos: *Más allá de las montañas*.

EXTRACTOS

PRÓLOGO

«Sucia, caótica, peligrosa. Antes de viajar por primera vez a Nápoles, y alimentada por los comentarios de quienes ya la habían visitado, además del cine y la literatura, que a menudo se han cebado con esta ciudad, fui construyendo durante años una imagen no del todo deseable de la capital de Campania. Cuando no conoces un lugar siempre estás bien atento a lo que te cuentan quienes ya han estado allí, y aquellos tres adjetivos recurrentes siempre aparecían en la conversación cuando alguien hablaba de esta metrópolis. A pesar de todo, Nápoles, sin saber muy bien por qué, me atraía. Yo quería imaginarla como un lugar del Barroco — al fin y al cabo, la escogieron Caravaggio y Artemisia Gentileschi—, como una mesa puesta a todas horas en la que te podías deleitar con las más pantagruélicas delicias salidas de los fogones de las *mamme*.»

«No puedo contar las veces que he vuelto a la ciudad tirrena después de aquel primer viaje en taxi. Los coches y las motos siguen circulando con su particular free style, hay palomas muertas y basura en los rincones, desconchones en las fachadas y andamios que llevan décadas en el mismo lugar sin que nada avance. [...] Yo ya no veo caos, peligrosidad ni suciedad en Nápoles; ya no veo nada de eso, sino todo lo de más. Mi madre lo definió muy bien cuando, en una de nuestras escapadas familiares anuales, llevé a mis padres a conocer la ciudad. Ella, que se crio en la Barceloneta de los años cincuenta cuando aquello era un suburbio humilde de gente trabajadora, dijo mientras recorríamos los Quartieri Spagnoli: «Esto me recuerda a mi barrio cuando era pequeña». Y dio en el clavo. Entonces entendí de dónde venía toda esa familiaridad, toda esa cercanía que tan pronto detecté en sus calles. Nápoles es justamente eso: un lugar que añoramos porque en nuestras ciudades ya no existen tales cosas. Y no me refiero en ningún caso a la pobreza, o al desorden, sino a la resistencia. Los napolitanos resisten. Resisten porque lo han hecho toda la vida y porque nadie se lo ha puesto nunca fácil.»

«Nápoles no es caótica, tiene sus propias reglas. Aquí todo se mezcla, todo se superpone, todo convive, y no hablo solo de la historia, sino, sobre todo, de las personas.»

«Nápoles es, en efecto, lo que yo siempre sospeché: es encuentro, es familia, es Barroco y es Renacimiento, es comida rica y abundante, es ruido y algarabía, es exceso, es veneración religiosa y futbolística... Es fuego. Es ella misma. Y se merecía este libro. [...]»

LAS PUERTAS DEL INFIERNO

«Lo bautizaron como Phlegràios, que literalmente significa ‘campos ardientes’. Así, aquel entorno humeante y maloliente en el que de vez en cuando se producía una explosión que hundía el terreno se convirtió en el escenario perfecto donde situar las más variadas historias épicas: Homero haría pasar a Ulises por esta costa bajo la lluvia de rocas volcánicas lanzadas por los lestrigones y Eurípides domiciliaría a los cíclopes en los Campos Flégreos. Virgilio, por su parte, ubicaría aquí la cueva de la Sibila y la mismísima entrada al infierno. Y aunque todo ello sea producto primero de la imaginación de los autores clásicos y segundo de las interpretaciones de los expertos, lo que no deja de ser cierto es que todas las historias míticas que son la base de la cultura occidental se situaron en un pedacito muy pequeño del mapa. En los escasos 15 kilómetros que ocupan los Campos Flégreos, entre otros lugares mediterráneos no muy lejanos, están los orígenes de nuestras creencias, nuestras costumbres y nuestra literatura. Por ese motivo he decidido comenzar este viaje precisamente aquí, en este territorio extraño donde del suelo emergen espirales de humo que huele a azufre y donde los espíritus de los héroes clásicos

siguen planeando sobre los mortales del siglo XXI. El lugar donde todo empezó (y donde todo acabará si un día este supervolcán entra en erupción) es el punto donde comienzan mis andanzas por el golfo de Nápoles.»

«El caso es que la laguna es, como tantas cosas en los Campos Flégreos, un cráter inundado, cosa que no debería tener más consecuencias. Sin embargo, lo particular del lugar es que de vez en cuando sus aguas cambian de color y eventualmente se tornan mortales.»

« [...] en algunas Ocasiones (y aquí viene el terror atávico), dependiendo del ciclo vital de los organismos que lo habitan, el *Planktothrix rubescens*, sus aguas se tiñen de un intenso color escarlata. Toda una plaga de Egipto a ojos de cualquiera. [...] la tradición grecorromana aseguraba que en ocasiones se liberaba en las profundidades del lago un fuego diabólico que mataba a todos los peces y que también fulminaba a las aves que hubieran escogido un mal día para sobrevolar la laguna. De hecho, la misma palabra *averno* deriva del griego *àornos*, que significa ‘sin pájaros’. [...] Hoy tenemos una explicación científica a estas mutabilidades de color y repentinas matanzas piscícolas que le quita épica al asunto, pero en el pasado estos fenómenos se consideraron claramente demoníacos. Para los griegos el lago Averno era una de las puertas de entrada al inframundo de Hades»

«—Oiga, y estas uvas que recogen aquí, ¿de qué variedad son? El hombre hace una pausa, sonrío ampliamente y arranca de nuevo con su labia sin que a mí me dé tiempo de añadir nada a la conversación.

—Pues nosotros tenemos dos uvas, ¿sabes? La *falangina* de los Campos Flégreos, que da un vino blanco, y la *per’e palummo* (‘pie de paloma’, en napolitano) que se conoce más como *piedirosso*, que produce vino tinto. Si te interesa la historia romana, te gustará saber que estas variedades son originales.

—¿Originales?

—Sí, porque cuando el parásito de la filoxera atacó los viñedos de toda Europa estos de aquí se salvaron. Eso quiere decir que son variedades antiguas que ya se plantaron en esta zona hace dos mil años. ¿Sabes qué pasa? Que esto es un volcán, todos los Campos Flégreos lo son, y si te fijas, estas laderas son las mismas paredes del cráter. Este suelo es muy fértil; eso ya lo sabían en la Antigüedad. Tenemos uvas originales que ya cultivaban los griegos y por eso pensamos que sus vinos no tenían que ser muy diferentes de los nuestros, claro [...]»

« Fue el arqueólogo Amedeo Maiuri quien en 1932 excavó la ciudad en busca de los lugares mencionados por Virgilio en la Eneida y, al dar con una extraña galería semitrapezoidal horadada en la roca, afirmó haber encontrado el verdadero Antro della Sibilla. Llevaban siglos especulando sobre su paradero — de hecho, hay otra cueva a orillas del lago Averno que también proclama ser el lugar—, pero aquel curioso espacio monumental subterráneo encajaba a la perfección con lo que en el imaginario popular pudo ser la gruta donde Virgilio situó a la profetisa escribiendo sus ambiguas respuestas. Y les doy la razón [...]»

VIVIR SOBRE UNA OLLA A PRESIÓN

« [...] Es curioso, porque hace unos cuantos meses, durante mi fase de documentación para este libro, mandé un correo electrónico a la sede central del Instituto Nacional de Geofísica y Vulcanología (INGV) para saber si podía entrevistar a algún vulcanólogo que me hablara sobre la actividad sísmica en el área napolitana. [...] me indicaban que el doctor Giovanni Macedonio, que trabaja en la sección de Nápoles del Observatorio Vesubiano del INGV, podría recibirme. Como si hubiera tenido la inestimable ayuda de alguna sibila, justo hoy, el mismo día que me he citado con el vulcanólogo, se han producido un par de terremotos en la zona.»

«No obstante, estamos muy pendientes porque si se intensifica la actividad sí que podría ser señal de algo. —Al fin y al cabo, vivís rodeados de volcanes activos...

—Sí. Justo esta zona, los Campos Flégreos, es una gran caldera. No se trata de una montaña cónica como el Vesubio, sino que estamos ante una llanura que se formó como consecuencia de un colapso provocado por dos erupciones masivas. Una se produjo en el Cuaternario tardío y la conocemos como la Ignimbrita Campaniense, y la otra sucedió hace aproximadamente quince mil años y es la que formó toda esa gruesa capa de toba llamada tufo giallo napoletano, una roca decolor amarillento con la que se ha construido casi toda la ciudad de Nápoles ya desde la Antigüedad. [...]»

«—¿Es como si la tierra respirara? El suelo se hincha y se deshinch...

—Algo parecido, pero es imperceptible para nosotros porque la velocidad de desplazamiento es de pocos centímetros al año. Eso sí, cuando el bradisismo es positivo, es decir, cuando el suelo asciende, provoca terremotos, y cuando es negativo, no. Ahora estamos pasando por un período de bradisismo positivo; desde el mes de noviembre de 2005 el suelo se ha elevado 131 centímetros, y por ese motivo desde entonces estamos registrando tantos eventos sísmicos.

[...] —¿Y son visibles sus consecuencias?

—Muchísimo, sí. Aquí en la costa, a unos diez metros bajo la superficie del mar, hay toda una ciudad romana, Baia, que se hundió debido a este fenómeno. Aunque el lugar donde es más evidente el bradisismo es el macellum de Pozzuoli, un antiguo mercado romano que está en el centro de la ciudad. Se construyó por encima del nivel del mar, pero en algunos períodos de bradisismo negativo toda la estructura descendió hasta quedar bajo las aguas para volver a emerger décadas después. La prueba fehaciente de ello es que las columnas del mercado presentan varias capas estratificadas de organismos marinos. Puedes ir a verlo tú misma.»

«La zona en rojo es la que se vería afectada por el flujo piroclástico. Este flujo es, para que me entiendas, una nube mortífera de gases y materiales candentes como la que arrasó Pompeya y Herculano. —Madre mía. Y si sucediera, ¿hasta dónde llegaría? —Pues alcanzaría todas las localidades de los Campos Flégreos y afectaría también a los barrios más occidentales de Nápoles, como Bagnoli, Pianura, Posillipo, Vomero o Fuorigrotta, donde nos encontramos. Esas serían las primeras áreas que se tendrían que evacuar si viéramos que la cosa se pone fea... Estamos hablando de unas trescientas mil personas — afirma sin pestañear—. Y luego, a la zona que ves pintada en amarillo no llegaría ese flujo piroclástico, pero sabemos que sí se producirían terremotos que afectarían a los edificios. La mancha color limón cubre el resto de los barrios de Nápoles y se extiende hasta la localidad de Portici. Fuera de esas áreas parece que no hay riesgo. Bueno, eso sin contar que al otro lado está el Vesubio.

—¿Y cómo funciona ese plan de evacuación?

—El plan se expone en un documento muy extenso y detallado de casi quinientas páginas en el que se contemplan todas las acciones que habría que emprender.»

« —Tenemos un plan muy bien trazado en el que no solo estamos implicados nosotros, sino también el Ejército, Protección Civil y las autoridades de todas las regiones. En una sola semana se podría sacar a todo el mundo, y debes tener en cuenta que nosotros podemos detectar que se acerca una erupción grave con meses de antelación. —Eso es un alivio... —Tienes que pensar también que hay unos niveles de alerta públicos que pasan del verde (sin ningún peligro), al amarillo, el naranja y el rojo; en este último caso tendría que iniciarse la evacuación.»

«La visión es imponente: hay decenas de pantallas en las paredes, como en el MI6 de James Bond. En las imágenes se ven mapas, datos, gráficos multicolores... y más allá un conjunto de doce televisores colocados en mosaico que muestran los resultados de los sismógrafos en tiempo real. En la parte alta de la sala se indica con unos carteles luminosos rojos a qué región

corresponde cada sección de información: Vesubio, Estrómboli, Isquia, Campos Flégreos... En esta última reconozco los pequeños picos de los dos terremotos que se han producido esta madrugada. Sobre una de las mesas hay un teléfono rojo. Un teléfono de baquelita que es literalmente de color rojo, como el que sale siempre en las películas.»

TODA UNA CIUDAD BAJO EL MAR (Campos Flégreos)

«Después del chapuzón volcánico me dirijo de nuevo a la línea de costa de Pozzuoli (hay que ver el juego que me está dando esta ciudad) porque he quedado con los responsables del Centro Sub Campi Flegrei. Esta empresa tiene los permisos necesarios para otro tipo de inmersiones: las que se hacen a la zona protegida del Parque Arqueológico Sumergido de Baia. La antigua Baiae, que debe su nombre a Baio, el timonel de Ulises que, según la leyenda, fue enterrado aquí, fue una localidad frecuentada por los poderosos que llegaban hasta ella atraídos por el clima, el paisaje y, sobre todo, las aguas termales por las que aún hoy es famosa la región. Baiae nunca llegó a ser una ciudad, sino un conjunto de viviendas dispersas, una suerte de urbanización de lujo [...] villas rodeadas de frutales, buganvillas y fuentes, al que el poeta Horacio dedicaría las palabras “No hay ningún lugar en el mundo más espléndido”.»

«Entramos en la villa flotando sobre las estructuras y un gran banco de sargos pasa junto a nosotras, pero nadie está pendiente de los peces porque no podemos quitar ojo a todo el despliegue arqueológico. Estamos tan absortas contemplando muros, hipocaustos, mármoles y bases de columnas que ni siquiera nos percatamos de que nuestra guía desaparece de vez en cuando para subir a respirar. El frío es tan intenso que se me entumecen los dedos de las manos, pero hay que aguantar estoicamente y seguir adelante.»

«—¿Qué eran esos brillos dorados en la arena?

—Una parte de las columnas de esta villa estaban decoradas con una cubierta de oro y lapislázuli. Lo que habéis visto es polvo de oro. El mar y los siglos se han encargado de ir erosionando esos ornamentos...

—¿Y por qué tapáis las obras con arena?

—El caso es que cuando los arqueólogos descubrieron todos estos mosaicos (hay muchísimos en todo el Parque Arqueológico Sumergido de Baia) estuvieron mucho tiempo debatiendo sobre cuál era la mejor manera de conservarlos y finalmente resolvieron que el modo más eficaz para resguardarlos era el mismo que los había preservado durante dos mil años. La arena del fondo marino los protege y evita que crezcan organismos entre las teselas, que las obras queden a la vista de posibles ladrones... En fin, la naturaleza es aquí nuestra aliada.

—¿Y es muy grande el recinto arqueológico?

—Lo que habéis visto es solo una pequeñísima parte. Este yacimiento tiene unas 178 hectáreas y se divide en tres zonas, A, B y C, con numerosas estructuras arquitectónicas en cada una de ellas. La Villa de Protiro solo es una de muchas.»

MENS SANA IN CORPORE SANO (Campos Flégreos)

«Para escribir esta obra el erudito Pietro da Eboli utilizó la experiencia personal; es decir, se bañó en todas y cada una de aquellas aguas nitrosas, férricas, aluminosas o sulfúreas que emanaban de los Campos Flégreos para certificar, con el empirismo aplicado a sus propias carnes, que gracias al contacto con el líquido elemento se podían aliviar las más diversas dolencias. [...] en esta zona entre Baia y Pozzuoli hay aguas minerales de las que se dice que garantizan «agudizar la vista» y «retener en los ojos el flujo de las lágrimas», tendré que hacer como Pietro da Eboli y experimentar estos milagros en mi propia persona. De los varios complejos termales que hoy en día existen en los Campos Flégreos — a ellos hay que sumar

imponentes recintos arqueológicos como los baños romanos de Baia, donde Julio César tenía villa propia— escojo las viejas Stufe di Nerone.»

«—Me interesa mucho ver las viejas grutas medievales, ¿sería posible? — le pregunto, albornoz y gorro de baño en mano.

—Claro, tienes que bajar al sótano, pasar junto a la piscina interior, dejar a un lado las zonas de descanso y llegar hasta el fondo. Allí están las estructuras medievales de la balneum sil vianae. Pusieron unas puertas de cristal para mantener la temperatura interior de la sauna, pero la gruta y las bóvedas son las originales.

—Ah, pero ¿es que están en uso?

—Sí, claro. Cuando se diseñó el nuevo complejo se recuperaron y mantuvieron las estructuras antiguas porque aún eran funcionales. En el Medioevo ese espacio se conocía como «sudatorio», pero ahora preferimos llamarlo sauna natural. ¡Ah! y también seguimos usando la misma fuente de agua termal de la época romana. »

«En italiano la palabra para designar una cueva es antro; muy adecuada para este lugar. Las paredes de piedra que acumulan la negritud y el sudor de los milenios y los asfixiantes 54 grados de temperatura, unidos al 95 por ciento de humedad y una escasa visibilidad por condensación, convierten, a mi entender, este ancestral espacio de terapia en una pesadilla de H. R. Giger. Podría describir mis sensaciones dentro de la gruta medieval, pero el marqués de Sade, que además de sádico y perverso tenía muy buena mano con las letras, escribió un libro de viajes por Italia en el que contaba su particular experiencia en este «sudatorio». La suscribo en casi todo.»

VIAJEROS DEL GRAND TOUR

«En el siglo XVIII la geografía y la antropología eran ciencias que estaban muy en auge, lo cual, unido al descubrimiento de las ruinas de Pompeya en 1748, que se convirtió en todo un fenómeno mediático en la época, fomentó un gran interés por estas crónicas, algunas de las cuales llegaron a ser auténticos best sellers. No solo las compraban aquellos que iban a emprender el viaje, sino también quienes, sin moverse de su salón, disfrutaban con la lectura de semejantes aventuras exóticas en las que aparecían ciudades perdidas y volcanes en erupción. [...] Muchos de quienes hoy vienen hasta los barrios occidentales de Nápoles lo hacen para merendar en sus «chalets», para recorrer su litoral en kayak, para admirar sus palazzi y también para llevar a cabo una romería moderna hasta el apartamento de Via Scipione Capece donde durante siete años vivió el D10S argentino Maradona. »

«No me he topado con nadie hasta ahora en el parque, pero a los pies del monumento funerario hay unos cuantos papelitos escritos a mano, algunos fechados de ayer mismo, que evidencian que Leopardi sigue siendo una figura admirada en el siglo XXI: «Caro Giacomo, un giorno non troppo lontano sarò comete. Prometto sulla tua magna memoria. Ester» ('Querido Giacommo, un día no muy lejano seré como tú. Lo prometo en tu gran memoria. Ester'). Otro más: «Vorrei diventare un poeta come te» ('Querría convertirme en un poeta como tú'). El resto de los papeles quedan tan abrazados entre flores y piedras que no me atrevo a tocar nada para no desarmar su frágil intimidad.»

AQUÍ SE INVENTÓ LA PIZZA (Nápoles, quartiere Chiara)

«[...] En fin, muchas horas de lectura con el estómago rugiendo durante las cuales no logré desentrañar quién, cuándo y dónde se inventó la receta italiana más ubicua e imitada del mundo: la pizza.. Así que finalmente decidí recurrir a la fuente más fiable a la que podía

dirigirme, la Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), una entidad sin ánimo de lucro que desde 1984 promueve y tutela que la pizza sea un producto auténtico que se haya elaborado siguiendo un método tradicional, según un decálogo de buenas prácticas y con ingredientes de primera calidad; en definitiva, un organismo que vela en todo el mundo para que la pizza napolitana sea un verdadero ejemplo de calidad y no cualquier cosa. [...]»

«El señor Pace se acomoda en la butaca con toda solemnidad y levanta las palmas para soltar su primera sentencia. —La pizza es Nápoles y Nápoles es la pizza. Y yo soy cien por cien napolitano, así que mi relación con la pizza es justamente esa: somos uno — dice levantando la barbilla con orgullo—. Aparte de eso, vengo de dos familias de restauradores pizzeros que se remontan al siglo XIX, tanto por parte de madre como por parte de padre. En aquella época las familias de pizzaioli se casaban entre sí. [...]»

« —Es cierto, se han escrito muchas tonterías sobre este tema. Mira, la historia de la pizza surge seriamente alrededor de 1750. ¿Cómo nació? Pues quien diga que lo sabe con exactitud es un mentiroso, pero hay una cosa que es segura: la pizza no tiene padres, no tiene inventores, sino que es fruto de la genialidad del pueblo napolitano. — Habla con orgullo, marcando bien las pausas—. Por supuesto que en algún momento hubo alguien que hizo una masa, la dejó fermentar, la extendió, condimentó y calentó en un horno especial en forma de campana, pero la realidad es que los hornos de campana ya existían aquí en la época etrusca y aún se conserva uno de esos en Santa Maria Capua Vetere. Sabemos que no fue una única persona ni en una fecha determinada. —Lo que es seguro es que empezó aquí, en Nápoles.»

«—Tenemos un decálogo que lo explica perfectamente — dice extendiéndome un documento que extrae de un cajón—. La pizza tiene que ser un producto artesanal, la masa debe elaborarse con cuatro únicos ingredientes: agua, sal, harina y levadura. Esta masa debe reposar un mínimo de ocho horas y luego debe extenderse únicamente con las manos hasta alcanzar un diámetro no mayor de 35 centímetros. — Antonio me señala cada uno de los pasos en el documento que forma parte de los estatutos de la asociación—. Luego está el asunto de los ingredientes que se colocan encima, que deben ser de alta calidad y propios de la gastronomía tradicional italiana. Y finalmente está la cocción en un horno que debe ser de campana, a la leña, a una temperatura determinada... —¿Quién estableció estas normas? —Los antiguos pizzeros napolitanos no eran profesores, no eran doctores, no estaban instruidos, pero eran inteligentes y crearon muchas cosas importantes sin saber por qué. [...] También reunimos a las diecisiete familias históricas de pizzaioli napolitanos para que nos contaran su metodología. Así nació nuestro reglamento, de la combinación del saber popular con el estudio científico: de por qué sucede cada cosa según la harina que uses, la calidad del calor con el que cocinas, etcétera.»

« —Respecto a los ingredientes que van encima, ¿hay algunapauta? —La pizza es como un traje hecho a medida: cada uno le pone lo que quiere. Mi abuelo, que vivió a finales del siglo XIX, ya hacía al menos veinte tipos diferentes de pizza en la pizzería, porque por aquel entonces la gente iba a la charcutería, compraba jamón, salami u otras cosas y le decía: «¿Me haces una pizza con esto?». Eso sí, es fundamental y absolutamente necesario dosificar los ingredientes según la intensidad de sabor de cada producto, porque el secreto es que ningún sabor destaque por encima de los demás. Mira, por ejemplo, muchos pizzeros hacen la cuatro quesos, pero si a la cuatro quesos le pones gorgonzola, la pizza solo sabe a queso gorgonzola. Tiene que haber una armonía de sabores, porque si se enfoca todo en un único gusto predominante, entonces deja de ser una pizza como tiene que ser.»

«Se han escrito un montón de patrañas sobre la pizza *fritta*, porque alguien inventó que los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial destruyeron los hornos y que por eso surgió la pizza frita en aceite. Eso es una tontería. — Antonio vuelve a gesticular enérgicamente con los dedos.

Esta pizza ya se hacía a finales del siglo XVIII y, de hecho, el escritor Alejandro Dumas, en su visita a Nápoles, ya menciona la pizza *fritta*. Se usa la misma masa, pero se extiende de manera diferente, luego se rellena con ricota, salami y mozzarella y se pliega de una forma parecida a la pizza calzone. Luego el resto de los secretos están en la temperatura del aceite, en cómo se introduce la pizza para que no se abra...»

«[...] También sobre ella se han escrito muchas tonterías: que le debe su nombre a la reina Margarita de Saboya, que se hizo imitando los colores de la bandera italiana, que la mozzarella se dispuso en forma de margarita... Todo eso son fábulas.»

EN LAS SOMBRAS DE CARAVAGGIO Y EN LAS LUCES DE GENTILESCHI

«Tengo que reconocer que descubrí a Artemisia Gentileschi por casualidad. Hace unos años hice un reportaje sobre el National Museum of Women in the Arts de Washington (su publicidad, «¿Eres capaz de mencionar a cinco mujeres artistas?», hizo que mucha gente se diera cuenta de que no era capaz de completar esa lista más allá de Frida Kahlo y Yoko Ono) y fue entonces cuando oí hablar de Artemisia por primera vez. No tenían ninguna obra original de la pintora nacida en Roma, pero su figura se incluía en una exposición que reivindicaba a las artistas italianas del Renacimiento y del Barroco. Entre Sofonisba Anguissola, Lavinia Fontana, Giovanna Garzoni y Elisabetta Sirani la descubrí a ella, a Artemisia, en aquella reproducción de la brutal *Judith decapitando a Holofernes* que me prometí ver alguna vez en directo (cosa que, por lo visto, no va a ocurrir hoy). La historia de Artemisia Gentileschi tiene ciertos paralelismos con la de Michelangelo Merisi da Caravaggio porque también su vida y sus obras estuvieron marcadas por las luces y las sombras. Su padre, Orazio Gentileschi, que formaba parte de la escuela romana de Caravaggio y que conocía personalmente al genio tenebrista, asumió que de sus cuatro hijos solo Artemisia, la única chica, tenía interés y talento para seguir el oficio paterno. Así, la niña Gentileschi aprendió de su progenitor a distinguir los matices entre el rojo carmín, el bermellón, el bermejo y el coral. [...]»

«[...] Hoy podríamos decir que Gentileschi aplicó la perspectiva de género a sus obras. Para constatarlo solo hay que comparar varias de las representaciones que a lo largo de la historia se han hecho sobre el episodio narrado en la Biblia acerca de la casta Susana y dos viejos que la acosan mientras ella está dándose un baño. La mujer tiene cara de sorpresa en las versiones de Veronese, Rubens o Rembrandt. Tintoretto incluso pintó una Susana que se muestra sonriente y provocativa ante los dos *voyeurs*. En cambio, son dignos de ver el semblante y la postura de la Susana de Gentileschi: esa cara de profundo asco, con las manos levantadas en un gesto de repulsión ante las palabras y el acercamiento de los dos viejos verdes.»

LOS ÁNGELES DE RIONE SANITÀ (Nápoles, Rione Sanità)

«—¿Por qué estamos aquí, Vincenzo?

—Para que veas que durante un tiempo este fue uno de los distritos más ricos de Nápoles. Esta calle en la que estamos, Via Vergini, era el camino natural que tomaba el rey Carlos de Borbón para llegar hasta el Palacio Real de Capodimonte, que está justo en la parte alta de esta colina. Sé que lo has visitado esta semana.

—Exacto, sí. Fui en busca de Artemisia Gentileschi, sin éxito.

—Como has podido ver, estas calles son muy tortuosas y tienen una cuesta muy pronunciada, por lo que cuando llovía esto se convertía en un río y un lodazal. El caso es que el rey, que subía al palacio con sus carrozas, debía cambiar los caballos por bueyes en algún punto del camino porque los equinos no podían con la cuesta y con el barro. Por ese motivo se construyó este *palazzo*, para llevar a cabo esa sustitución de animales en el transporte del monarca. Entenderás

que esta zona por la que a menudo pasaba la corte se convirtiera en una espina dorsal de la ciudad, un lugar próspero, vibrante y lleno de vida. El Palazzo dello Spagnolo no fue el único espacio noble que se construyó. [...]»

« [...]Y esa es la historia. Este *rione* quedó absolutamente al margen de la vida de Nápoles y en poco tiempo se convirtió en un suburbio, un barrio pobre y abandonado, con todo lo que ello implica. Cabe decir que los gobiernos posteriores no ayudaron a que eso mejorara — cuenta Vincenzo entre triste y resignado—. Tras la unificación de Italia los Saboya trasladaron la industria a Turín y después, en el período fascista, Mussolini también potenció que toda la riqueza se quedara en el norte del país. De ahí viene que no solo la Sanità, sino todo Nápoles y el sur de Italia entraran en decadencia y que hoy continuemos teniendo bastantes más dificultades que otras regiones.»

« [...] En un barrio de sepulcros donde siempre se tuvo devoción por la muerte ahora se venera la vida. Y, por lo que descubro, historias humanas como esas se repiten en todos los *quartieri* de la ciudad. Personas corrientes que, ante la falta de acción de las autoridades de cualquier color político, se han arremangado y se han puesto a solucionar las cosas por su cuenta. Esta actitud me cuadra mucho con el pueblo napolitano. En los años que llevo frecuentando la ciudad casi siempre me he topado con personas con el corazón muy grande, siempre hospitalarias, siempre dispuestas a echar una mano al prójimo, aunque no lo conozcan de nada. Muchas, a la vista está, incluso han dedicado toda una vida a ello.»

ESCUPTURAS SIN NINGÚN PUDOR (Nápoles, Rione Sanità)

« —Madre mía, Michele, ¿esto qué es? ¿Trabajas aquí? — le digo perpleja.

—Bienvenida a mi *laboratorio di scultura* — dice el artista recuperando el horno y metiéndose por una puertecita en un lateral. Se encienden las luces y de repente me parece haber entrado en la escenografía de *Casanova* de Fellini. No es solo por la extraña arquitectura porosa de este lugar perforado en la roca, sino porque aquí y allá se acumulan árboles en macetas, ramos de flores secas, esculturas de mármol de todos los tamaños (reconozco alguna de las que vi en «Aphrodisia»), muebles antiguos y lámparas, muchas lámparas de todas las formas y épocas. Una miríada de objetos inclasificables acaba de vestir el espacio. [...]»

« —Pues me gustó que tocaras los temas de la mitología clásica desde la perspectiva de una persona que vive en el siglo XXI — le digo—, pero lo que me hizo decidirme a contactarte fue ver que en tu obra también has tratado todos los clásicos relacionados con Nápoles: hablas de las sibilas, de la sirena Parténope...

—Yo nací aquí y he bebido de todas estas historias desde crío. Además, me formé como artista trabajando en un taller que hacía máscaras de teatro y marionetas napolitanas. Mi base es esta — dice mostrándome unas almohadas hechas de material viscoelástico de colores que reproducen el busto de san Gennaro—. Te enseñaría más cosas, lo que pasa es que no todo me cabe aquí porque, como viste en la exposición del Museo Arqueológico, algunas son instalaciones monumentales que después se tienen que desmontar. [...]»

« —Aquí todo el mundo sabe que al volante la gente puede hacer cualquier cosa — me dice el escultor con una gran sonrisa al ver mi cara de susto—. Por eso cuando conducimos o cuando andamos por la calle vamos con cien ojos, preparados para lo que pueda pasar. Por eso casi nunca suceden cosas graves.

—Me alegra oír eso.»

LOS PENITENTES BLANCOS (Sorrento)

« —La Semana Santa se celebra con mucha devoción en Sorrento.
 ¿Ocurre lo mismo en el resto de Italia? —No, no. En esta zona tenemos la suerte de que las cofradías siguen vivas, están activas y son dinámicas. Aquí en Campania sigue habiendo mucho fervor y también en la región de Puglia y en Sicilia..., pero en el norte estas cosas ya no existen. A nosotros nos gusta decir que, después de las de Sevilla — dice Massimo guiñándome un ojo, cómplice—, nuestras procesiones son las más importantes.
 —Hábleme de la Arciconfraternita di Santa Monica. ¿Cuál es su origen?
 —Nosotros tenemos más de quinientos años de historia y al principio éramos una cofradía agustiniana; de ahí que nuestro culto sea a santa Mónica, que fue la madre de san Agustín. Inicialmente llevaban a cabo las procesiones los monjes agustinos, pero en el año 1582 nuestra cofradía se emancipó, tenemos una bula papal y desde entonces somos una comunidad laica. Eso significa que los miembros que la formamos no trabajamos para la Iglesia, sino que somos personas civiles normales y corrientes.»

ODA A UN LIMONERO (Costa Amalfitana)

«A quienes vivimos en el Mediterráneo los paisajes italianos nos resultan domésticos, cotidianos, cercanos, entre muchas otras cosas porque también nosotros tenemos naranjos en el centro de Sevilla, en los paisajes murcianos, en la huerta de Castellón o en los jardines y patios góticos de Tarragona, Barcelona o Palma de Mallorca. Sin embargo, para aquellas damas y caballeros que en siglos pasados llegaban a Italia desde el norte de Europa en viajes que no se hacían en dos horas, sino en largas semanas en barco o en tren, aquello era el colmo del exotismo. [...] Y ahora que estoy aquí comprendo por qué a lo largo de la historia los viajeros de todo el mundo se han sentido fascinados por estos paisajes salpicados por fragrantísimos árboles cítricos. En una orografía en la que dominan los acantilados que se precipitan en vertical hacia el mar, los arquitectos e ingenieros italianos consiguieron levantar toda una miríada de pueblos agarrados a la verticalidad de las rocas y a la profundidad [...]»

«La carretera costera que une Sorrento con Amalfi es legendaria y, aunque su nombre oficial es Strada Statale 163, el mundo la conoce como Nastro Azzurro,* nombre que adoptó Peroni para su cerveza más popular, que, por cierto, lleva cítricos en su receta. Fue proyectada por el Borbón Fernando II, ganada a pico y pala a los verticales acantilados de la *costiera* y terminada a mediados del siglo XVIII para unir los 52 kilómetros que separan Sant'Agata sui Due Golfi, cerca de Sorrento, de la localidad de Vietri Sul Mare, ya en Salerno. Las guías de viaje coinciden en decir que es uno de los trayectos por carretera más bonitos de Italia, aunque algunas se olviden de añadir que seguramente también sea uno de los más peligrosos.»

«—Querría hacerle una última pregunta, que ya veo que tienen trabajo —le digo señalando la fila de gente que espera para comprar en la pastelería—. ¿Hay algún truco especial para elaborar *limoncello*? Lo solemos preparar en casa con los limones de la huerta familiar.

—Pues le diré que nosotros también lo hacemos con los limones frescos de nuestro propio huerto. El truco aquí es que usamos el limón de indicación geográfica protegida *Sfusato amalfitano*, la variedad local. Es de aroma muy intenso, tiene una pulpa muy jugosa y apenas encuentras semillas. Ese es nuestro secreto para el *limoncello* y para el resto de los dulces que hacemos en esta casa — dice guiñando un ojo. »

«De todas las historias de fascinación que los cítricos italianos produjeron entre los viajeros del pasado — nadie pasó por la *costiera* amalfitana sin mencionarlos—, resulta especialmente interesante la que Attlee cuenta acerca de la colección botánica que los Médici tenían en sus jardines de Castello y Boboli en Florencia. Cuando en 1775 se abrió La Specola, un museo

destinado a contener las colecciones científicas y de historia natural que la familia había atesorado durante generaciones, no tuvieron dudas de que aquellos extraños, exóticos y maravillosos frutos debían formar parte de la exposición. Estaba claro que los árboles no podían entrar en las salas y que las frutas tenían una fecha de caducidad [...]. ¿Cómo podrían preservarlas para mostrarlas al público? La solución fue adoptar una técnica muy recurrente en el siglo XVIII entre los estudiosos de anatomía: si se podía elaborar un molde de cera de un riñón para crear una versión de escayola, hacerlo de una mandarina tenía que ser pan comido.»

EL ÚLTIMO REFUGIO DE VISCONTI (Isquia)

—Oye, Luca, ¿tiene algún significado la palabra *Isquia*? No he conseguido dar con su etimología. Todo lo que he averiguado es que los griegos la llamaron Pithecusa y que el escritor romano Plinio el Viejo lo atribuyó a los artesanos de ánforas (*pithos*) que había en la isla. —Pues hay muchas teorías sobre el nombre *Isquia* y no sabemos cuál es la buena, pero una en concreto defiende que la palabra viene de la época en la que Nápoles perteneció a la corona de Aragón — dice guiñándome un ojo, como si yo tuviera algo que ver con eso—. Cuando vienes en barco desde España en dirección a Nápoles — prosigue Luca— nuestra isla queda a babor; o sea que Isquia derivaría de la palabra castellana *izquierda*.

—Me gusta más la historia de Pithecusa y las ánforas.

—Sí, esa es más sólida, porque aquí los arqueólogos encontraron muchas vasijas y recipientes de barro de época griega. En la actualidad Isquia sigue siendo una isla de ceramistas. »

«Por la tarde damos un rodeo panorámico a la isla (¡qué belleza mediterránea!) y antes de regresar a Villa Ravino Andrea me tiene guardada una última sorpresa. Nos adentramos con el coche por una pista sin asfaltar y llegamos a una finca privada. En la entrada un cartel de mayólica agobiado por el musgo reza «La Colombaia». Miramos a través de la verja y los jardines se ven muy abandonados: la vegetación ha conquistado los bajos de las estructuras y el suelo está lleno de hojas secas. Es evidente que hace tiempo que no viene nadie por aquí. —Es la casa de Luchino Visconti — me dice Andrea—. Y tengo la llave. La Colombaia es un lugar mítico en el imaginario de cualquier cinéfilo. Una residencia monumental y excesiva apartada de las miradas de los simples mortales donde el cineasta no solo encontró refugio e inspiración, sino también el escenario perfecto para celebrar eventos culturales, reuniones de intelectuales y, sobre todo, las más sonadas fiestas de la Isquia de los años sesenta. Truman Capote, Claudia Cardinale, Burt Lancaster, Helmut Berger, Ava Gardner, Sofía Loren, Alain Delon, Romy Schneider, Peter Sellers, Charlie Chaplin o Maria Callas, entre otros, sostuvieron copas de champán en esta villa con vistas al mar que Visconti diseñó y decoró con el mismo perfeccionismo con el que rodaba sus películas.»

LA MANO DE D10S (Nápoles, Centro histórico / Quartieri Spagnoli)

« Estamos en junio y entre Nápoles y la Costa Amalfitana pueden atracar siete u ocho cruceros a la vez, y eso siempre convierte un paseo por Via dei Tribunali, o por su hermana paralela Spaccanapoli, en una yincana de obstáculos insufrible. Por suerte para el resto de la humanidad, los visitantes masivos suelen resumir su visita a Nápoles en esas dos calles. Por si fuera poco, para añadir un poco más de barullo al paisaje urbano de Via dei Tribunali, en 2023 los vecinos colgaron cientos de banderas y camisetas celestes de la Società Sportiva Calcio Napoli de un balcón al siguiente, como queriendo ponerle un collar a la calle. ¿El motivo? Esa temporada 2022-2023 el equipo local ganó su tercer *scudetto*, el primero desde la era Maradona. [...]»

«El inicio del culto al D10S — que en realidad para todo lo demás tuvo una existencia, podríamos decir, poco edificante— hay que trazarlo en el momento en que en los periódicos se hicieron eco de un rumor: el presidente del club local, Corrado Ferlaino, estaba en conversaciones con el

mismísimo Maradona (uno de los mejores futbolistas del mundo, que por aquel entonces jugaba en el Barça) para que fichara por el siempre vapuleado SSC Napoli. Las negociaciones prosperaron y lo que pasó después ya es historia.»

« [...] Para entender lo que aquellos triunfos futbolísticos supusieron para el pueblo napolitano hay que comprender la historia de Nápoles hasta la fecha. [...] Con el paso de las décadas y el advenimiento del fascismo se acentuaron las diferencias entre territorios como el Piamonte, próspero y acomodado, y regiones como Campania o Sicilia, que, además de ser pobres, sufrían un *boom* demográfico incontrolado que había empujado a muchos a la emigración ya desde los primeros años de la existencia del Estado italiano. [...] ¡Ah!, y otra cosa más que no es nada trivial: el descontento de la población, especialmente en Nápoles, dio alas al surgimiento de toda una serie de contrapoderes y resistencias en las que muchos historiadores sitúan el germen de las organizaciones mafiosas que — todo el mundo lo sabe — aún controlan ciertos aspectos de la ciudad.»

« Así, por unas cosas o por otras, ya fueran cuestiones de inmigración, diferencias culturales, percepción de que todos los napolitanos eran unos delincuentes y unos vagos o por todo en general, en la segunda mitad del siglo XX el sentimiento antimeridional caló fuertemente en una parte de la sociedad del norte del país. Haciendo un resumen a lo bruto diremos que muchas personas de las regiones norteañas no podían ver a los del sur o, mejor dicho, los veían de un modo absolutamente estereotipado. [...] Así, y volviendo a los años ochenta de Maradona, todas esas discrepancias gestadas por siglos de avatares históricos se hicieron visibles en el fútbol, uno de los hechos sociales más potentes de la Italia (y podríamos decir que de la Europa) de nuestros tiempos. El fútbol como punta del iceberg de todo lo demás. En Nápoles se idolatra a Maradona con fervor religioso después de que les hiciera ganar los *scudetti* con el 10 en la espalda y vieran cómo, por primera vez en la historia, el resto de los italianos sentían admiración por ellos. Los napolitanos sintiéndose orgullosos de ser napolitanos. Maradona no les dio dos ligas: les devolvió, de algún modo, la esperanza. Aquellos triunfos, además, hicieron que los aficionados supieran perdonarle al astro todas las faltas cometidas desde su llegada a la ciudad. No faltas futbolísticas, de esas que merecen tarjeta, sino otras más vitales. En su currículum de esos años figuraba hacer amistad con miembros de la camorra, tomar químicos más allá de la cortisona que le recetaban sus médicos, marcarse juergas nocturnas legendarias y sumar unos buenos kilos de más en su última etapa en el Nápoles que mellaron su rendimiento sobre el césped. Sin embargo, les dio títulos que nunca habían ganado, y eso, para un pueblo de fuertes devociones como es el napolitano, merece una glorificación oficial.»

«Es imposible pasear por Nápoles sin toparse con algún elemento que le rinda homenaje al astro argentino. [...] El arte mural inunda la urbe — aquí hay pinturas de Banksy, Jorit o Blu, entre otras figuras internacionales—, así que cuando me dispuse a abordar este capítulo sobre Maradona tuve claro que debía entrevistar a uno de estos artistas.»

« [...] Al final decidí contactar con Unplatonik, un artista anónimo — como la mayoría— que utiliza la técnica del *paste up*, que consiste en crear una obra de arte en papel o cartón y después pegarla en algún espacio público. Me interesó Unplatonik porque, además de tocar la figura de Maradona, todo su trabajo destilaba un brillante positivismo y porque sospeché que se trataba de una mujer.»

« [...] le propongo a Unplatonik seguir con la entrevista dando un paseo. Él mira a un lado y al otro, abre una carpeta y me muestra algunos de sus diseños tan característicos. —Podemos hacer algo mejor — me dice—. ¿Me acompañas a colgar algunas obras?

—¿Es legal hacerlo?

—Absolutamente no, y por ese motivo tendremos que movernos literalmente como ninjas.»

« [...] —¿Y por qué todos esos iconos pop de la cultura napolitana? ¿Por qué los colores fluorescentes?

—Porque era el modo más rápido de llegar a la gente, de llamar la atención. Y como soy napolitano de pura cepa, escogí a mi gente: a Totò, a Eduardo De Filippo, a Pino Daniele, a Massimo Troisi, a Maradona... Sabía que esos personajes no pasarían desapercibidos entre los napolitanos. Luego está Sofía Loren, que simboliza la fuerza para muchas mujeres. A ella la convertí en mi caballo de batalla y en mi código estético característico.

—Sofía Loren es el fuego de Nápoles en todos los sentidos, sí. Es la fuerza, es el carácter y la resiliencia — le digo acordándome de su papel en *Dos mujeres* de Vittorio De Sica [...].»

HUESOS, CRÁNEOS Y NÚMEROS DE LOTERÍA (Nápoles, Centro histórico)

«La calavera tiene un color marrón oscuro y parece que esté sudando. Será por la antigüedad, o más probablemente por toda la humedad que se condensa y resbala por las paredes de la cripta de la iglesia de Santa Maria delle Anime del Purgatorio ad Arco. Es solo una cabeza sin cuerpo y la han colocado en el centro de uno de esos altarcitos votivos que tanto abundan en Nápoles, las *scarabattole*, como las llaman aquí. [...] Las flores en tiestos son de poliéster, porque obviamente las frescas no sobrevivirían en este profundo subterráneo. Completando el ajuar funerario se han dispuesto unas cuantas velas, exvotos, rosarios, una figurita de las almas del purgatorio y fotos, muchísimas fotos. [...] Sus protagonistas sonríen a cámara ignorando que esa instantánea acabará formando parte de un altar en un hipogeo cuando ellos ya no estén. Sobre la calavera, y por encima de todos los objetos, alguien ha colocado una luz de neón de color rosa con un nombre: Lucia.»

« [...] El culto a los difuntos se practica de diversos modos en todo el mundo y cualquiera sabe que se hace con especial fervor en lugares como México, Japón o Indonesia. Pero la veneración a las almas del purgatorio — ese terreno transitorio entre la tierra y el paraíso — es algo que solo existe en Nápoles. En esta ciudad la vida y la muerte siempre estuvieron especialmente cerca, quizá más que en cualquier otro lugar si sumamos todas las epidemias, terremotos, erupciones volcánicas, guerras y hambrunas que se sucedieron en Nápoles, una tras otra, como las cuentas de un collar.»

«Aquí la gente necesita estar cerca, tocar, tener un contacto directo, y por ese motivo este culto empezó practicándose muy a la napolitana. Eran las mujeres quienes bajaban a los osarios del subsuelo de la ciudad, elegían una calavera al azar y, de algún modo, la adoptaban. Todos los lunes descendían a los hipogeos, se sentaban en una banqueta, se ponían el cráneo en el regazo, lo limpiaban de polvo y humedades con un paño bañado en alcohol y le colocaban encima una mantellina blanca. En la cultura popular napolitana se creía que el alma estaba en la cabeza, y de ahí que fuera precisamente esa parte del cuerpo la elegida para la veneración»

CALLOS CON SAL Y LIMÓN (Nápoles, Centro histórico y Rione Sanità)

«En el escaparate construido a modo de pecera en una esquina de Rione Sanità se exhiben tripas de ternera colgadas en ganchos y manos de cerdo cocidas. Tras el cristal un señor grueso con gafas enfundado en un delantal rojo chillón descuelga una pieza y la corta con aprendida solvencia en pedacitos gelatinosos que va alineando cuidadosamente sobre un plato de loza blanca. Llevo media hora sentada en una pequeña mesita que han colocado pegada al escaparate en la calle, entre una jardinera y unos chicos que juegan a pelota, tratando de atreverme a pedir una de las especialidades que se sirven en este local. [...] Que en Nápoles se come tripa es algo que todo el mundo que haya visitado la ciudad sabe, porque en el centro histórico y codo a codo con las tiendas de *souvenirs* aún sobreviven algunas triperías, carnicerías

y *salumerie** donde los vecinos compran esos hígados, callos, pancetas, conejos o salchichas que cuelgan generosamente de ganchos como en un mercado medieval.»

«La *zuppa forte* es uno de los emblemas de la cocina napolitana de aprovechamiento, un plato documentado por primera vez en el siglo XVIII (de ahí que no aparezca en el recetario de Latini) que lleva hasta el extremo el dicho «del cerdo, hasta los andares.»»

«Locanda del Cerriglio podría ser otro más de los miles y miles de restaurantes que salpican Nápoles, pero no. Y no solo por las buenas críticas que recibe su cocina tradicional, ni porque se trate de uno de esos maravillosos *locali storici d'Italia* abierto desde el año 1288 (sí, hace más de setecientos años), ni porque muchas noches en su comedor toquen música en directo. Locanda del Cerriglio es el lugar exacto donde a Caravaggio le pegaron la paliza por cuyas heridas, según algunos historiadores, el pintor acabaría muriendo unos meses después. Hoy este *ristorante* es un lugar de intachable reputación, pero en aquel 1609 quienes se acercaban a la taberna en cuestión— muchos poetas y artistas de la época eran asiduos— lo hacían por amor al vino, a los juegos de cartas y a las mujeres (o jóvenes efesos) que ponían precio a su cuerpo en las habitaciones clandestinas del piso superior»

LOS MAPAS DEL MAR (Nápoles, Quartiere Chiara)

« [...] —Buenos días, tengo una cita con la doctora Lucia Marinelli, la vicedirectora de la Biblioteca Nacional. —En ese caso, acompáñeme. Nos adentramos en el patio de esta soberbia residenciadonde habitaron sin escatimar en gastos los regentes aragoneses, los Habsburgo, los Borbones, los Bonaparte y los Dos Sicilias. Cruzamos tres puertas, recorremos un pasillo, subimosunas escaleras y el escolta me deja frente a una garita protegidacon un cristal y custodiada por otro funcionario.

[...] —Has venido para ver la Carta Catalana, ¿verdad? — me dice una de las mujeres, que se presenta como Titty Minopoli.

—Llevo muchos años queriendo verla de cerca, sí.

—Que te hayan dado permiso para consultar el original es algo altamente excepcional, has tenido suerte — me aclara Minopoli—. Al tratarse de un documento tan sensible, nuncasuele salir a la luz.»

« [...] Primera maravilla: el mapa tiene la forma del cuerpo de un animal, cosa habitual en estas obras, que se dibujaban sobre la piel completa de un cordero. Se ven las costas del continenteeuropeo, el norte de África y las islas mediterráneas ilustradas con exactitud milimétrica; a lo largo de los perfiles, escritos en catalán, aparecen los topónimos de todas las localidades portuarias activas a finales del siglo XIV, que eran muchas. [...] Pero lo mejor viene cuando aproximo la lente a la península ibérica para descubrir que en Granada, sobre un edificio que se dibujó con cúpula de bulbo, ondea un estandarte morisco porque, claro, cuando se hizo el mapa aún faltaba un siglo para que allí llegaran los Reyes Católicos.»

(NO TANTO) GLAMUR (Capri)

« [...] Somos un número considerable de personas las que esperamos para subir al ferri que en media hora nos plantará en Capri, probablemente la isla más célebre y glamurosa de toda la costa italiana. Muchos de los viajeros presentes se han puesto sus mejores modelitos veraniegos para llegar con la elegancia que muchos creemos que se espera de nosotros cuando pongamos pie en territorio insular [...] Mi primer contacto con la isla tirrena está muy lejos de parecerse al que en 1926 tuvo Alberto Savinio, quien en sucrónica *Capri* se describió a sí mismo arribando a ella plácidamente por mar mientras la cumbre más alta de la ínsula se le aparecía cubierta por nubes dulces en forma de anillo.»

«Las múltiples crónicas de los viajeros que vieron en Capri una isla salvaje, bellísima, homérica y solo digna para los elegidos se remontaban a los tiempos de Capreae, cuando los emperadores Augusto y Tiberio establecieron sus residencias permanentes aquí. El gusto de las clases adineradas por esta ínsula, pues, ya venía de antiguo, y fue especialmente a partir del siglo XIX cuando, espoleadas por las narraciones de, entre muchos otros, el griego Alberto Savinio, el alemán August Kopisch, el ruso Máximo Gorki o el británico Norman Douglas — quien alabó que en Capri los homosexuales pudieran moverse con cierta naturalidad—, las élites mundiales llegaron a ella con la intención de convertirla en feudo de la intelectualidad y el buen gusto. También Pablo Neruda se instaló en ella un tiempo tras pasar una letanía de infortunios en su país (y en el exilio) desde que en Chile subiera al poder González Videla y decretara una persecución contra los miembros del Partido Comunista, al cual pertenecía el poeta. [...]»

«Capri en verano sufre de una irremediable carestía de taxis porque es una isla en la que viven doce mil personas que cada año tienen que convivir con más de dos millones de turistas entre junio y septiembre. Como es lógico, hay escasez de taxis y de todo lo demás — el otro día leía en el periódico que, con especial gravedad, de agua— porque ninguna isla, pueblo o ciudad en el mundo está preparado para semejante invasión. El lujo en Capri son los vestidos de Versace, los yates que hay en Marina Grande y las villas de 7 millones de euros, pero sobre todo poder encontrar una vivienda. Y si no que se lo digan a quienes nos sirven Aperol en las terrazas y a los que nos sonríen con blanca dentadura tras la recepción de un hotel. Nada que no sepamos quienes vivimos en entornos de alta fascinación turística. [...]»

«De todos los que una vez se enamoraron de una isla, probablemente nadie tuvo un flechazo tan extremo como el que experimentó Axel Munthe con Capri. Munthe era un médico sueco que un buen día, tras leer en la prensa el titular «Terrible epidemia de cólera en Nápoles. Más de mil casos diarios», decidió hacer las maletas y viajar 3.400 kilómetros en tren para asistir a aquellos moribundos que se contaban por millares en la otra punta de Europa. Aquella decisión visceral, o mejor dicho vocacional, acabaría definiendo el rumbo de su vida, porque estando en Nápoles conoció Capri, con la que mantendría un idilio vital que duraría sesenta y ocho años. [...] En el libro (que, por cierto, se convirtió en todo un *best seller* internacional tras su publicación en 1929) el doctor cuenta cómo se hizo construir la susodicha Villa San Michele a imagen y semejanza de aquellos espaciosos templos griegos de luminosas terrazas con vistas al mar. En efecto, cuando paseo por los jardines de la villa de Munthe con su libro en la mano constato que todo en el espacio recuerda a los clásicos.»

CINÉFILOS (Procida)

«Una foto en blanco y negro hecha en 1961: se ve a una joven Sofía Loren sobre la cubierta de una lancha con un bañador negro y una toalla. Se arregla el pelo, despreocupada, sin prestar atención a la cámara. Pero el foco no está en Sofía. La imagen — no sabemos si intencionadamente o, más probablemente, por error— enfoca el edificio que hay justo detrás de la diva: el emblemático Hotel Excelsior de Nápoles. [...] No hace falta hablar de todos los que han dormido en el Excelsior — retahíla habitual que utilizamos los periodistas para darle empaque a un lugar—, pero sí de las películas que aquí se rodaron, porque, entre otras cosas, este capítulo va de cine.»

«En 1954 Roberto Rossellini rodaba *Te querré siempre* con su esposa Ingrid Bergman y el actor George Sanders, en la que, entre otros lugares icónicos de Campania como las ruinas de Pompeya o la Solfatara, también aparece el Hotel Excelsior. Otra sesión de focos y cámaras la tuvo en 1960 por voluntad de Vittorio De Sica, quien, tratando de repetir el éxito que había

cosechado con su *Dos mujeres*, rodada el año anterior, se lanzó a filmar la producción *El juicio universal*, que ni por asomo fue recibida con tanto éxito de taquilla ni lluvia de premios. Al film quizá le faltara Sofía Loren, o tal vez le sobrara aquel actor/aristócrata/dandi español tan amante de la noche marbellí que fue don Jaime de Mora y Aragón.. [...]»

«Pero hay otro aspecto crucial que también explica este éxito de la ciudad como plató cinematográfico. Desde la filmación de la primera temporada de la serie *Gomorra* en 2014 — que fue una gran escuela para muchos napolitanos que trabajaron como camarógrafos, sonidistas, directores de *casting*, asistentes, técnicos, extras y todas las demás figuras involucradas en un rodaje—, la ciudad cuenta con sus propios equipos de producción especializados, cosa de la que antes carecía. La gran proveedora de equipos técnicos siempre fue Roma (Cinecittà es una gran escuela), pero eso cambió radicalmente a partir de *Gomorra*. Porque, claro, poner las cosas fáciles en el aspecto logístico también tiene su peso cuando toca escoger localización. [...]»

« [...] —Vincenzo, ¿por qué crees que Nápoles se ha puesto tan de moda? Que haya salido tanto en el cine y en las series últimamente tendrá algo que ver... —Por supuesto que sí. Ahora Nápoles sale en todas partes, la ciudad se ha convertido en una *influencer* de sí misma. Mira, por ejemplo, ahora mucha gente viene expresamente para conocer los escenarios donde se rodó *La amiga estupenda* y hay rutas guiadas especializadas en ese único tema. —Bueno, lo entiendo, yo misma me he acercado a propósito a Posillipo y al Lungomare Caracciolo para ver los escenarios de la *Parthenope* de Sorrentino. Si es que la película incluso tiene una escena ambientada en el milagro de San Gennaro que presencié ayer...»

VINO, SEXO Y ROCK 'N' ROLL (Pompeya)

«El cuidado de los detalles en las pinturas pompeyanas — en esta se aprecian perfectamente desde las transparencias de los vidrios hasta las expresiones de estupor etílico de los personajes— ha permitido a los arqueólogos tener un acceso directo al álbum de fotografías de la sociedad romana del siglo I. Pompeya salió a la luz en 1748, una década después de Herculano, por empeño del ingeniero militar aragonés Joaquín de Alcubierre, con permiso expreso de Carlos de Borbón. Ya desde un buen principio de sus habitantes se supo que habían sido, entre otras cosas, grandes productores y consumidores de vino. [...] Pero fue al acceder a las ruinas de la ciudad cuando estas descripciones se pudieron verificar gracias a toda una panoplia de evidencias físicas. Bajo toneladas de lapilli se encontraron extensas fincas de viñedos plantados en espalderas, prensas, *dolias* de fermentación, *thermopolia** y vinotecas colmadas de ánforas.»

«[...] cada semana se produce un nuevo hallazgo en Pompeya que añade una tesela más al complejo mosaico que trata de reconstruir la vida entera de una ciudad que en los años previos a la erupción se estima que pudo domiciliar a entre diez mil y veinte mil personas. Por ese motivo, cuando empecé a documentarme para escribir este libro enseguida tuve claro que para el capítulo de Pompeya debía hacer dos cosas: la primera, sintetizar. La segunda, buscar una fuente con autoridad que hubiera dedicado su vida al estudio del mundo romano y que pudiera contarme de manera cercana cómo había sido la vida cotidiana en la Pompeya del siglo I. Enseguida pensé — y quien haya leído mínimamente sobre el período clásico comprenderá por qué— que la doctora británica Mary Beard [...] catedrática de Estudios Clásicos en la Universidad de Cambridge y que tiene una pléyade de reconocimientos a su carrera que no cabrían en esta página (solo en España el Príncipe de Asturias, entre otros otorgados por diversas universidades) se considera una de las mayores especialistas del mundo en materia romana.»

«—Querría hablar con usted — le dije por teléfono desde mi hotel de Nápoles después de agradecerle el gesto y deshacerme en elogios— sobre las costumbres de los pompeyanos a la mesa. Me interesa mucho el tema de la gastronomía en la antigua Roma.

—Pues mira — contestó Beard por teléfono desde Cambridge en un perfecto inglés académico—, en eso hay una diferencia muy sustancial entre la sociedad romana y las sociedades modernas. En aquella época, a diferencia de ahora, los ricos, que normalmente tenían casas equipadas con cocinas y *triclinia*,* solían quedarse en casa para las comidas. Eran los pobres quienes salían a las tabernas y los restaurantes, ya que en sus hogares no contaban con instalaciones ni tenían esclavos que cocinaran para ellos. Seguramente en estos lugares la gente comía a salto de mata, en pequeñas mesas colocadas a tal efecto, o de pie en la misma calle. [...]»

«Pasar por el torno que da acceso al recinto arqueológico de Pompeya es cruzar una línea que no solo es cartográfica, sino también temporal: de la ciudad del siglo XXI a la del siglo I en dos segundos; clac, clac. Aún es muy pronto y estoy entre las primeras personas que han entrado por la puerta sur, la que está en la plaza del Anfiteatro. Recorro a solas y sin tiempo que perder esa maraña de callejones pompeyanos con sus aceras elevadas y sus comercios a lado y lado pensando en aquello que dijo Henry Matthews cuando visitó las ruinas en 1820: «Aquí no falta nada, aparte de los habitantes». Cuando llego a la puerta de uno de los edificios más famosos y visitados de la ciudad, la joven vigilante me indica que soy la primera persona del día. Esa era mi intención, porque ambas sabemos que dentro de unos minutos las hordas de visitantes colapsarán por completo esta entrada y todo el callejón que conduce hasta ella. Entro en el prostíbulo. [...]»

« [...] Además de los dibujos eróticos, en el lupanar de Pompeya se conservan unas 150 inscripciones de contenido soez, del estilo «Aquí me follé a muchas mujeres», de las que se ha extraído mucha y muy valiosa información. Por un lado está el idioma de los mensajes. La mayoría son en latín, pero también en otras lenguas, como el griego o el osco, lo cual constata que Pompeya era una ciudad cosmopolita y políglota en la que habitaban personas llegadas desde varios puntos del mundo conocido entonces. Eso y que, además de los pompeyanos, también los visitantes extranjeros ocasionales acudían al burdel. Otra cosa importante: el uso fluido del latín y de otras lenguas, aunque fuera para escribir marranadas, nos dice que los vecinos de Pompeya tenían un buen dominio de la lectura y de la escritura, incluso entre las clases sociales más humildes, porque se sabe que los ricos, por lo general, no acudían a tan sórdidos lugares teniendo en casa a esclavos a quienes prostituir a su antojo.»

« He llegado a una de las moradas más suntuosas de la urbe, una verdadera maravilla como pocas en Pompeya, en busca de evidencias sobre cómo debió ser el comercio del sexo en la ciudad justo antes de que el Vesubio los dejara a todos fuera de juego. La divinidad de la Casa de los Vettii sostiene una balanza que pesa su enorme pene contra una bolsa de dinero en un claro mensaje de poderío y de bonanza económica pavoneada a los cuatro vientos por los propietarios de la vivienda. El fresco priapeo, entre otras representaciones eróticas explícitas halladas en la ciudad, escandalizó siempre, y hasta bien entrado el siglo xx estuvo pudorosamente cubierto por una cortinilla que solo se descorría por expresa petición de los visitantes varones que lo quisieran examinar. Las mujeres lo tenían vetado, supongo que para evitar que tras su contemplación intentaran buscar semejantes proporciones fuera del matrimonio. Además de los excesos anatómicos del pobre Príapo, otra curiosidad hallada en la fachada de esta residencia es una frase garabateada que indicaba que los servicios de Eutíquide costaban dos ases.»

«El anfiteatro de Pompeya fue el primer edificio del mundo romano (que conozcamos) levantado con el expreso fin de dar espectáculos de gladiadores. Cabían en él unas veinte mil personas que se distribuían, exactamente igual que hoy en los conciertos en grandes estadios,

según el poder adquisitivo de los espectadores. [...] En 1972 este recinto arqueológico se cerró para que la banda británica diera un concierto experimental que no tuvo ni aplausos, ni gritos de las fans, ni mecheros encendidos durante las baladas. En realidad, la actuación se hizo a puerta cerrada y sin público para grabar la película documental *Pink Floyd: Live at Pompeii*, dirigida por el francés Adrian Maben. El resultado, muy propio de un momento en el que estaban de moda los psicotrópicos, fue calificado por los críticos de la época como algo entre la total genialidad surrealista (en la balada *Seamus* David Gilmour canta acompañado de los aullidos de un perro) y el absoluto sopor.»

MURIERON CON LAS JOYAS PUESTAS (Herculano)

«Durante las excavaciones realizadas en Herculano en la campaña 1980-1982, el arqueólogo Giuseppe Maggi halló trescientos cuarenta esqueletos humanos. La mayoría se encontraban dentro de los *fornici* del muelle de la localidad y unos pocos aparecieron esparcidos por la playa. Aquellos infelices agazapados bajo techo, abrazados unos a otros, conservaban consigo los joyeros, el instrumental de trabajo (uno llevaba un set de cirujano) o las llaves de casa. Fue un hallazgo terrorífico. Una sepultura colectiva que, por un lado, fascinó al mundo, pero por otro dejó devastados a los estudiosos, porque se creía que la mayoría de los habitantes de la urbe habían podido ponerse a salvo durante la fatídica erupción del año 79 d. C. A diferencia de lo que sucedió en Pompeya, donde la pérdida de vidas humanas fue ingente, las excavaciones de Herculano solo habían sacado a la luz hasta la fecha unos cincuenta cadáveres que, para una ciudad que en el momento de la catástrofe sumaba entre tres mil y cuatro mil vecinos, no eran muchos.»

«La del Vesubio es la erupción más famosa y sobre la que más se ha escrito de la historia de la humanidad. Como todo el mundo sabe, los habitantes de las ciudades vesubianas sufrieron el horror de morir sepultados por toneladas de lapilli que hundieron los tejados de las casas en las que se refugiaban, o de perecer abrasados por una corriente piroclástica que avanzó a unos 240 kilómetros por hora a temperaturas que oscilaron entre los cien y los cuatrocientos grados centígrados. El apocalipsis. Aunque la desgracia para las dos urbes fue similar, hubo ciertos matices entre ambas destrucciones: en Pompeya se quemó todo; en Herculano, no. La razón es que la segunda quedó cubierta por una avalancha de lodo que ayudó a preservar los materiales orgánicos.»

«El Vesubio, situado a tan solo ocho kilómetros de aquí, nos vigila desde las alturas. Avanzamos por las calles desiertas y aprovecho para fotografiar la ciudad que aún duerme bajo un silencio conmovedor. Nunca había visitado este lugar en solitario y la ausencia de seres vivos realmente impone. Con turistas paseando aquí y allí Herculano parece una suerte de parque de atracciones de la Antigüedad; sin presencia humana es más fácil acordarse de que en realidad este lugar es un cementerio donde la gente murió abrasada y asfixiada. Seguimos caminando por unos cardos y decumanos que para nada son como los de Pompeya, ya que allí prácticamente toda la ciudad perdió las techumbres y aquí varios inmuebles aún mantienen las dos alturas y las cubiertas originales.»

«—En Herculano, a diferencia de Pompeya— explica la arqueóloga—, se conservó la madera de las estructuras de las casas. Es el único lugar del mundo romano del que nos han llegado parte de los dinteles de las puertas, de las escaleras, de las vigas, de los entramados de las paredes... Y eso no es todo: hay viviendas en las que también encontramos mobiliario, como en la Tienda del Vendedor de Paños, donde se preservó entera una gran prensa de madera que servía para planchar la ropa.»



PENÍNSULA

Para ampliar información, contactar con:

Laura Fabregat (Responsable de Comunicación Área de Ensayo)

M: 682 69 63 61 / E: lfabregat@planeta.es