

*Jacques Kermool
y Martine Bartolomei*

LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA



Los **5** sentidos

TUSQUETS
EDITORES

Los 5 sentidos

Jacques Kermool
y
Martine Bartolomei

LA MAFIA SE SIENTA
A LA MESA

TUSQUETS
EDITORES

Prólogo

Este libro casi no necesita presentación. Sólo con leerlo se tiene la idea acabada de una época «florecente» de la exquisitez de la mafia, una época acaso olvidada por los actuales capos y piccioti (soldados), que con las prisas por cometer los delitos han olvidado las viejas maneras.

Sin embargo, y curiosamente, la ceremonia gastronómica que los dos periodistas franceses autores de este libro describen tan puntillosa y sabrosamente son los métodos utilizados hoy por otros estamentos más legales.

Las comidas con políticos o economistas o personajes influyentes respetan hoy, sin saberlo, aquellos ritos culinarios y de buena mesa que precedían a grandes operaciones o, sin eufemismos, a los más cruentos crímenes de la mafia neoyorquina o siciliana.

Durante mi estancia en Italia, con incursiones en el meridione, he podido comprobar también la íntima relación que guarda —como dice Jacques Kermoual en el prefacio— la gastronomía con la mafia. Pero considero injusta esta sola apreciación, pues el cariño y la dedicación que cualquier estamento italiano pone en la gastronomía es algo que va más allá del fenómeno mafioso.

La íntima relación que cada italiano e italiana guarda con un plato sencillo o una receta tradicional bien hecha es algo que, aparte de remontarse a la historia y la cultura adquiridas o heredadas, tiene su fundamento en la enorme proximidad que existe entre la cocina italiana y el quehacer campesino. Así

como en España podemos ligar muy intensamente al mar o a la montaña el buen comer, en Italia se puede resumir casi todo a una tradición, al margen de las modernidades, que tiene su caldo de cultivo en los ciclos de la naturaleza y en las citas del hombre con el campo.

Poniéndonos estúpidamente modernos, podríamos definir a la cocina italiana como cocina «ecológica»; y cuando los franceses salieron a cacarear su luego aborrecida nouvelle cuisine, el principio que la alentaba (reducción de salsas, exaltación de gustos propios) no era otra cosa que darle un nombre —equivocado, sentenció el tiempo— a la cocina italiana.

Y en Sicilia, a este principio contadino hay que añadir un cúmulo de excelentes productos de la tierra y las permitidas intromisiones de culturas venidas de otros mares, algunos más meridionales incluso que ellos mismos. Y allí destacan algunas combinaciones realmente mestizas y algunos postres que no sólo son producto de las mezclas, sino que tienen a la isla sícula como escenario privilegiado y casi único para su óptima elaboración.

En el capítulo de los vinos hay que destacar que, entre aquella época y ahora, han surgido una serie de novedades apoyadas en viejas denominaciones del sur, pero recreadas con enormes posibilidades para adaptarse a gustos más modernos. En este sentido, se lleva la palma sobre todo la gran obra realizada por los sicilianos en el capítulo de los vinos blancos, que exigían una gran mejora para acompañar a una cocina que —además del íntimo vínculo con la tierra— tiene grandísimas complicidades con los productos venidos del mar.

Nótese, si se lee con atención este magnífico libro, que los mafiosos son poco proclives a cumplir aquello que ellos mismos juran de que «la vendetta e un piatto che si mangia freddo» (la venganza es un plato que se saborea frío), porque casi todos los banquetes citados excluyen esta práctica vindicativa.

Pero si por una de esas casualidades, no deseada a nadie, el lector debe someterse a un «ajuste de cuentas» con la mafia y debe elegir el «último» menú que tomará con vida, personalmente, yo le aconsejaría comenzar por una caponatta, seguir con una pasta a la sarda (sardinas), acompañadas acaso por una escalopa a la palermitana, y terminar con los deliciosos cannoli a la siciliana. Vino Dona Fugata para comenzar y un Corvo de Salaparuta para cerrar los de resistencia.

Me fumaría el último habano con un Marsala de testigo.

Marcelo Aparicio

Prefacio

Durante los doce años que pasé en Italia aprendí que la historia de la Mafia está estrechamente vinculada a la historia de la gastronomía siciliana. Los *pezzi da novanta*, los pesos de noventa, como se les llama a los jefes de la Honorable Sociedad, en virtud de su peso en respeto, dan los últimos toques a sus menús con el mismo cuidado con el que preparan sus crímenes. *Cuscinare il delitto*, cocinar el delito, es una expresión insular cuyo significado está muy lejos de ser casual.

Desde la fecha de su fundación, que coincide con la firma del Tratado de Viena en 1738, la gesta mafiosa se ha venido sellando con estos almuerzos, estos banquetes, estos festines, estas comidas o cenas clandestinas en las que los *capi* se reúnen o se reencuentran para celebrar sus aniversarios, festejar sus éxitos o poner a punto la logística del *pizzu* (que en siciliano significa «lo que toma el ave con el pico»), es decir, el porcentaje que la Mafia recaba de todas las actividades sicilianas, desde la venta al por menor de cualquier tipo de producto a la construcción inmobiliaria, pasando por la reforma agraria y la contratación.

Se ha escrito mucho sobre el origen de la palabra Mafia, que no es más que una alteración de *Mia Fida*, que significa Mi Fe, aquello en lo que creo, mi credo. Exportado a Estados Unidos a finales del siglo pasado, este credo dio origen a la Cosa Nostra, la ramificación norteamericana de la Honorable Sociedad siciliana.

En la historia de la Mafia, la comida tiene, dicho sea con el debido respeto, una importancia similar a la que tiene en los Evangelios: la multiplicación de los panes, las bodas de Caná, la Última Cena. La Mafia se sienta a la mesa tanto para preparar el desembarco de Garibaldi en Marsala en 1860, como para amañar en sentido positivo el referéndum sobre la unión de Sicilia al reino del Piamonte, organizar el tráfico de caballos durante la primera guerra mundial, luchar contra el fascismo, que pretende sustituir el orden mafioso, autorizar a los aliados a entrar en Sicilia en 1943, monopolizar el tráfico de drogas, repartirse los terrenos de caza en Estados Unidos, asesinar al rey del petróleo italiano Enrico Mattei o eliminar al general Dalla Chiesa, quien fue a desafiarla a Palermo, capital de la Mafia en 1982.

El almuerzo mafioso es una liturgia. Basta con observar el desarrollo de la singular ceremonia que precede al ejercicio, por parte de un jefe de familia de la Mafia, del privilegio soberano: *Il diritto di morte* (el derecho de muerte). Este privilegio fue ejercido por el último emperador mafioso, Don Genco Russo d'Agri-gente, en agosto de 1958, cuando ordenó a Luciano Liggio, el nuevo astro de la nueva Mafia, que pusiera fin a las actividades y a los días del Dottore Navarra, jefe de familia de los corleoneses, con el que Genco Russo tenía algunas diferencias. La historia es digna de ser contada.

Después de haber convocado a Luciano Liggio en Agrigento, en su propia casa, y de haber pronunciado en su presencia el nombre del doctor Navarra, el viejo Don se acercó al ambicioso joven y le besó la frente, el pecho y los hombros mientras pronunciaba la fórmula inmortal: «Yo te doy la vida del traidor, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Amén». A continuación, Don Genco hizo entrar a Liggio y a cuatro de

sus *picciotti*¹ en el largo comedor rectangular que tenía los postigos cerrados. Sobre la inmensa mesa habían dispuesto pan, sal, aceite y vino. Cuando todos se hubieron sentado, Don Genco cortó seis trozos de pan y los untó con ajo. Tendió un trozo a cada uno de los presentes y se guardó el sexto. Seis manos metieron el pan en el plato con sal. Cada uno de ellos se comió la mitad de su trozo y se bebió la mitad del vaso de vino que tenía delante. Entonces Don Genco dijo a Liggio:

—Vete, esperaremos a que vuelvas para acabar esta comida.

El pan significaba la unión, la sal el valor, el vino la sangre y el ajo el silencio.

Al día siguiente, es decir, el 10 de agosto de 1958, el Dottore Navarra moría en Portella Imbriaca, no lejos de Corleone, asesinado a tiros por Luciano Liggio, que esa misma tarde volvió a Agrigento a acabar la comida de pan, sal, vino y ajo, empezada la víspera. Y con sus cuatro guardaespaldas como testigos, el emperador mafioso dijo al asesino del Dottore Navarra:

—En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, mi casa es la casa de usted incluso durante mi ausencia. Mi pan es su pan, mi ajo es su ajo, mi sal es su sal y mi vino es su vino. Así sea.

Aunque ya he contado en otro lugar esta ceremonia, creo que no está de más recordarla en esta introducción. No todas las comidas de la Mafia responden a esta liturgia mortuoria, pero en cualquier caso siempre constituyen un ritual cada vez que la Honorable Sociedad debe tomar decisiones importantes. El folclore siciliano abunda en estas historias de ágapes en los que los *zii*, es decir, los tíos, comparten sus ganancias.

En este libro se cuentan algunas de las comidas en

1. El grado más bajo dentro de la jerarquía de la Mafia. (*N. de las T.*)

las que se decidió la suerte de ciertas personas y otras que influyeron de forma determinante en la historia. Así, los nombres de Garibaldi, de Cavour, de Mussolini, de Roosevelt, del mariscal Juin, de Vyshinski, de Churchill, de Enrico Mattei y del general Dalla Chiesa, se mezclan entre bocado y bocado con los de Don Vito, Don Calogero Vizzini, Don Genco Russo, Vito Genovese, Lucky Luciano y el del último emperador hasta la fecha, el abogado mafioso Vito G.

Los *gourmets* pueden estar tranquilos, pues en esta obra su curiosidad quedará satisfecha. Verán que los cabezas de familia también saben ser excelentes cocineros y que su cocina a secas no tiene nada que envidiar a su cocina político-criminal. Esto también es una tradición siciliana, porque en la isla es costumbre honrar a quienes se invita a la propia mesa diciéndoles:

—Quiero que sepan que yo mismo me encargaré de cocinar.

Los restaurantes juegan un papel destacado en la gesta mafiosa. Fue en un restaurante italiano donde Capone ultimó los preparativos de la masacre de San Valentín. El 15 de abril de 1931 Luciano se quita de en medio a Giuseppe Masseria, apodado Joé el Boss, ordenando a sus asesinos que lo maten en el restaurante Scarpato, la mejor mesa de Coney Island. También es célebre el banquete de quinientos cubiertos organizado ese mismo año para festejar la toma del Bronx por Maranzano.

La lista de esas comidas, cenas o banquetes podría continuar hasta el infinito. Citaremos algunas de ellas al azar:

—Salvatore Giuliano ofrece al ministro Matarella una comida preparada por él mismo.

—Almuerzo mortuorio de Don Calogero Vizzini, emperador mafioso de Sicilia, que reúne a cinco ministros

romanos, a cincuenta y dos diputados democristianos, a tres obispos, a sesenta eclesiásticos y a todos los jefes de familia sicilianos.

—Luciano invita a los Guerrini en su propio terreno, en el hotel Noailles de Marsella.

—Sinatra va en 1963 a la isla para presentar sus respetos a Genco Russo, quien, para agradecérselo, le convida a comer en su casa de Agrigento.

—Y, por último, la cena, en un hotel de Trapani, en la que se decidió eliminar al general Dalla Chiesa.

Hubo otras muchas reuniones de estas alrededor de una mesa. Sabemos los menús y los vinos que se sirvieron. Aquí hemos escogido aquellos que, por su importancia histórica o legendaria, por su originalidad o por su cariz burlesco, nos parecen dignos de ocupar un lugar en el florilegio de la gastronomía mafiosa.

Varias de esas recetas, que no deslucirían la carta de algunas mesas famosas, fueron inventadas por jefes de familia o bandidos famosos. Se dice que algunos de estos nombres, que aparecieron en primera plana de los periódicos, debieron su prestigio no tanto a su forma de manejar la metralleta como a sus talentos culinarios.

Todos los hechos relatados en este libro son verídicos. Sólo en un caso, como señalamos por otra parte en su breve presentación, hemos cambiado el nombre del lugar y de los personajes.

Curiosamente, es el único relato donde no se cometió ningún delito, ni siquiera se preparó.

Y como no hay banquete que se precie sin buenas historias y sin buenos vinos, la Mafia les invita sin más a sentarse a la mesa.

Jacques Kermoal