



IL BASILICO (MAREINA DEL ALJARAFE)

El auténtico sabor de la cocina italiana

Unos platos elaborados con productos de denominación de origen italiana son su mejor carta de presentación. Il Basilico sabe, siente y enseña Italia desde su gastronomía... a sólo 10 minutos del centro de Sevilla

Texto: Mario Daza
Fotos: El Correo

Muchos intentan parecerlo pero sólo unos pocos logran serlo. El restaurante **Il Basilico**, en Mairena del Aljarafe, puede hacer gala de ser un verdadero templo de la gastronomía italiana en el que saborear los productos clásicos de la cocina de este país mediterráneo. Basta con hacer un repaso por los platos de su carta —a destacar la explicación que ofrecen sobre cada uno de

ellos— para percibir la calidad de unos ingredientes que, en un 90% aproximadamente, tienen la denominación de origen. Uno de los requisitos que les permitió obtener en 2012 el galardón **Q Ospitalità Italiana**, una distinción que premia los servicios y productos ofrecidos por los restaurantes italianos en cada país, y que sólo poseen cuatro establecimientos en Sevilla y 29 en España. No es casualidad.

Una decoración sencilla y elegante, en tonos verde, blanco y negro da la bienvenida

Il Basilico, en la Avenida de las Civilizaciones de Mairena del Aljarafe, es un referente de la cocina italiana en Sevilla. Si deciden probar su carta lo más recomendable es reservar mesa con antelación

a los clientes. El local, que está a punto de cumplir su quinto aniversario, invita a disfrutar de la comida tranquila y relajadamente. Algo a lo que contribuye su personal, que establece una relación de empatía con los comensales. Un trato personal y exclusivo que, hace un par de años, se concretó con **Il Basilico Club**, donde el cliente se ve beneficiado por descuentos exclusivos e invitaciones a eventos con prioridad, etc. Incluso tienen la opción de llevar a casa alguno de los productos gourmet que ponen a su disposición.

En nuestra visita fuimos recibidos por **Alessandro Di Candia**, uno de los tres socios del restaurante junto a **David Fernández** y **Juan Antonio Fernández**, alumnos de la Escuela de Hostelería de Sevilla especializados en cocina italiana. Buen detalle de la casa ofrecernos tras acomodarnos un pequeño aperitivo de pan con aceite de oliva virgen extra de diversas variedades. Al habitual **Basilippo**, del Viso del Alcor, añadieron uno originario del **Val de Mazara**, en Sicilia, que ofrecía un abanico distinto de sabores. Sepan que también disponen de otros con aromas de **Vainilla** y **Naranja**.

Comenzamos el almuerzo con dos entrantes muy distintos que nos ofrecieron una amplia perspectiva de su cocina. Para

DIRECCIÓN:

Avenida de las Civilizaciones, 28. 41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)
Teléfono: 955 98 63 11. <http://www.ilbasilico.com>

HORARIO:

De 13.45 a 16.00 y de 20.45 a 23.30 horas. (Viernes y sábados noche hasta las 00.00 horas). Abierto todos los días excepto domingos noche y lunes todo el día. Puentes o víspera de festivo, abierto.

SELECCIÓN DE LA CARTA:

Entrantes: Insalata Siciliana (9,00 euros), Parmegiana Melanzane (9,00 euros). **Platos:** Carpaccio de Salmón con Aceite al Eneado y Ensalada con reducción (11,00 euros); Rissoto Negro con Chipirones y Gambas (12,75 euros); Caramelo de Espinacas y Ricotta (10,00 euros); Gnocchi al Pesto Genovés (9,00 euros); Ternera salteada con balsámico (14,00 euros); Lubina al marsala con panaderas y cherry (14,00 euros). Amplia variedad de pizzas (6,50-10,00 euros)



Rematamos el menú probando una de las **pizzas** de la carta. En este caso una **vecchia signora**, compuesta por tomate, mozzarella, prosciutto de Parma, salami Milanesa, mortadela de Bologna, champiñones y aceite de ajo. La masa fina lograba resultar crujiente sin necesidad de abrasar sus bordes, algo no muy habitual. Además permitía ensalzar el intenso sabor a embutido italiano que destacaba desde que la sirvieron en mesa.

El postre redondeó la excelente comida. Difícil elección la que nos plantea el restaurante por la variedad de su **carta de postres**. La casa nos ofreció un **semifrío de chocolate blanco y negro**, cuyo nombre y aspecto ya eran toda una declaración de intenciones. Es el postre ideal si es amante del chocolate, pues además lo incorpora también líquido y como cacao en polvo. Y lo más destacable, es capaz de endulzar sin hartar, un matiz nada sencillo de conseguir en la repostería.

Más que satisfechos nos dejó una comida en la que pudimos optar por alguno de los arroces como el **rissoto de gorgonzola y champiñones** o el **rissoto negro con chipirones y gambas**. Platos a los que sumar pastas rellenas, frescas y los más tradicionales que nunca deben faltar en todo restaurante italiano que se precie. Grandes clásicos como la **lasagna alla bolognese** o **spaghetti alla carbonara**.

Para los no doctos en la cultura del vino, la carta incorpora una amplia aclaración de su procedencia, textura y sabor. Algo que complementan con **catas maridaje con vinos y cervezas italianas** que alternan, al menos una semana al año, con jornadas dedicadas a una región italiana. El pasado año fue la Toscana y éste será Sicilia. Otro detalle marca de la casa. Claro está que uno está tan acostumbrado a que le den gato por liebre en esto de los restaurantes italianos que, cuando verdaderamente encuentra uno que merece tal calificativo, todo son bondades. Merece la pena.

arrancar, una **insalata siciliana**, originariamente formada por canónigos y fruta—en este caso naranja— a la que añaden frutos secos (pasas, piñones, almendras y nueces) y el detalle del helado de azahar. Puro frescor. Tras ella llegó uno de sus mejores platos, la **parmegiana melanzane**. Berenjena, mozzarella, parmesano y tomate que ofrecen una mezcla de sabor en el que sin resaltar ningún ingrediente todos adquieren protagonismo. Se presenta con un toque de romero que le otorga un matiz especial.

Entre plato y plato, la disposición del comedor del restaurante, con una amplia cristalera en la cocina, nos permitía observar cómo era el trabajo de preparación. Una tranquilidad más en la garantía de la calidad y el buen trato de los productos. Llegaba entonces a nuestra mesa el primer plato, **caramelo de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola D.O.P. y nueces**. Simplemente sublime. Para la casa es éste uno de los platos estrella y les aseguro que, tras probarlo, coincidirán en la calificación. Una pasta fresca, en su punto, aderezada con una salsa que frente a lo que pueda parecer deja un gusto suave en el paladar.

