

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ di BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE

CORSO di LAUREA IN

MEDIAZIONE LINGUISTICA INTERCULTURALE (Classe L-12)

ELABORATO FINALE

L'IMPORTANZA DELL'INFLUENZA ITALIANA SULL'IDENTITÀ CULINARIA
ARGENTINA DA UNA PROSPETTIVA LINGUISTICA

CANDIDATO

Simone Cavini

RELATORE

María Isabel Fernández García

Anno Accademico 2018/2019
Secondo Appello

Indice

Introduzione	3
1. La cucina nella cultura: un’analogia con la lingua	4
1.1 La grammatica del cibo	6
2. Prestiti e influenze, l’identità culinaria argentina	7
2.1 Le origini della gastronomia argentina	8
2.2 I “prestiti” italiani in cucina	10
3. Gli assi di variazione	16
3.1 Variazione diacronica	17
3.2 Variazione diatopica	18
3.3 Variazione diastratica	18
3.4 Variazione diafasica	19
3.5 Variazione diamesica	21
4. Lo schema di Berruto	21
4.1 I piatti italiani nello “standard” culinario argentino	24
Conclusione	31
Bibliografia	32

Introduzione

L'obiettivo di questo elaborato è provare la grande rilevanza che la cucina italiana ha avuto nella creazione dell'identità culinaria Argentina. Per farlo ho deciso di avvalermi di alcune tecniche di studio ideate per la linguistica che ho prontamente adattato alla semiosfera della cucina. Il mio vuole quindi essere un approccio fortemente interdisciplinare che unisca il mondo della cucina e quello della lingua. Ho optato per questa scelta in quanto grazie al programma Overseas ho trascorso sei mesi in Argentina, dove ho avuto modo di rendermi conto come, dal punto di vista antropologico, la cucina si presti per uno studio abbastanza approfondito del bagaglio culturale di una nazione. Come la lingua, considero infatti i piatti e le ricette lo specchio degli scambi e delle influenze delle altre culture, che nel tempo plasmano l'identità di una nazione. Dopo questo scambio interculturale con l'UNC di Córdoba e grazie a quanto appreso in questi anni nel mio percorso di studi, ho deciso di studiare questo fenomeno con gli occhi di un linguista. Tuttavia, non sono ovviamente il primo a proporre un'analogia tra questi due campi. Il primo capitolo sarà infatti dedicato agli studiosi che già hanno trattato l'argomento, e servirà da fundamenta per le teorie che andrò a sviluppare in seguito.

Il secondo capitolo inizierà invece ad essere un approccio più inerente a quello che è il caso di studio preso in esame: dopo aver considerato lo sfondo storico sul quale si è evoluta l'identità culinaria Argentina, analizzerò alcuni dei "prestiti" culinari introdotti in Argentina dagli italiani.

Nel terzo capitolo andrò sviscerando la parte centrale della mia tesi. Tant'è che introdurrò le cinque dimensioni di variazione ideate per le lingue e le reinterpreterò per applicarle alla cucina e confermare l'intuizione iniziale alla base della tesi.

Il quarto capitolo consisterà infine nella vera e propria creazione di uno schema (ispirato al celebre modello proposto da Gaetano Berruto nel 1987) che prenderà in considerazione le variazioni diamesiche, diastratiche e diafasiche al fine di individuare i piatti italiani che sono parte fondamentale della gastronomia argentina.

1. La cucina nella cultura: un'analogia con la lingua

Da una prospettiva antropologica, le tradizioni culinarie di un popolo formano parte intrinseca della sua cultura. Sappiamo bene che gli ingredienti, le ricette, gli utensili, gli usi e i costumi in cucina sono elementi caratteristici che variano di paese in paese. Cos'è, però, che ha originato l'evoluzione delle diverse tradizioni, culinarie e non, e le ha portate a come le conosciamo oggi? Per capirlo più a fondo voglio fare un passo indietro nel tempo fino alla nascita dell'uomo, o meglio, a ciò che ha permesso ai nostri lontani antenati di distinguersi dal resto del regno animale.

La differenziazione dell'uomo rispetto agli altri esseri viventi si colloca, soprattutto, sul piano della produzione, della comprensione e della comunicazione del linguaggio verbale. Tuttavia, l'essere l'unica specie ad aver sviluppato un linguaggio così elaborato non è la sola cosa a renderci unici sul pianeta. Infatti, l'uomo è anche l'unica specie ad aver elaborato di mente propria un complicato sistema di alimentazione. La cucina, come il linguaggio, è una forma di comunicazione che ci ha permesso di evolverci nell'arco di millenni. Non è un caso che l'uomo si sia allontanato dalla propria indole animalesca dapprima grazie all'addomesticamento del fuoco e in secondo luogo con l'agricoltura.

Il controllo del fuoco, oltre ad aver permesso all'uomo di riscaldarsi e di tenere lontano i predatori, gli ha permesso di cuocere gli alimenti. Alcuni studi sembrano infatti provare come il consumo di carne cotta sul fuoco abbia costituito un ruolo chiave nello sviluppo del cervello dei nostri antenati. Anche in molte leggende e miti antichi la conquista del fuoco rappresenta il momento fondante della civiltà umana. Il rapporto dell'uomo col fuoco è poi uno dei temi centrali trattati dall'antropologo Claude Lévi-Strauss nel suo libro *Il cotto e il crudo* (Lévi-Strauss, 1964). Lévi-Strauss è tra i primi studiosi che considerano la cucina come un linguaggio e si prefiggono di analizzare questa pratica secondo le teorie e il metodo dello strutturalismo linguistico. Secondo Lévi-Strauss esiste una doppia opposizione tra natura/cultura e non elaborato/elaborato. Il cibo cotto è sinonimo di cultura e i vari metodi di cottura non sono casuali, bensì rappresentano l'espressione delle strutture mentali di una società. Tuttavia, non è solo il cibo crudo o non elaborato ad essere considerato parte della natura. Nel suo libro, Lévi-

Strauss analizza, tra gli altri metodi di cottura, l'arrostitura e la bollitura: la prima tecnica rappresenta la natura siccome prevede il contatto diretto tra alimento e fiamma; nella bollitura, invece, la cottura del cibo avviene grazie alla mediazione di una pentola, simbolo della cultura (Lévi-Strauss, 1964).

Il secondo grande passo verso la costruzione dell'identità umana è stata la coltivazione. L'introduzione delle tecniche di agricoltura fu un grande momento di innovazione, un balzo in avanti necessario alla civilizzazione dell'uomo. Non a caso infatti l'aumento demografico maggiore si verificò nelle società sedentarie e non nelle società nomadi cacciatrici/raccoglitori. La possibilità di un approvvigionamento costante nel neolitico ha permesso lo sviluppo dei primi insediamenti umani nella mezzaluna fertile. In questa epoca si sono iniziate a selezionare le piante in base alla loro produzione ed al loro valore nutritivo, ed il paesaggio ha visto le prime modificazioni ambientali in funzione del volere dell'uomo. È così che l'uomo apprende a dominare i processi naturali, manipolandoli a proprio beneficio e creando il proprio cibo. Nei millenni a seguire il concetto di cibo continua ad evolversi e divenire più elaborato, acquisendo un significato sempre più ampio.

Che cos'è il cibo? Non è soltanto una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici. È anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti. (Barthes, 1960: 49 trad.)

Roland Barthes, tra i primi semiologi a prendere in considerazione la cucina sotto questo punto di vista, considerò gli alimenti come veri e propri segni portatori di significato e, in quanto tali, unità funzionali di una struttura di comunicazione.

Tra gli altri studiosi che hanno paragonato la cucina al linguaggio spicca il lavoro di Massimo Montanari, autore di numerosissime pubblicazioni atte a studiare il mondo della cucina in una miriade di sfaccettature. Quella che ci interessa maggiormente in questo momento riguarda lo studio della cucina come grammatica.

1.1 La grammatica del cibo

Nel suo libro *Il cibo come cultura* Montanari elabora una vera e propria grammatica del cibo.

In tutte le società, il modo di mangiare è regolato da convenzioni analoghe a quelle che danno senso e stabilità ai linguaggi verbali. Questo insieme di convenzioni, che chiamiamo grammatica, configura il sistema alimentare non come una semplice somma di prodotti e di cibi, assemblati in modo più o meno casuale, bensì come una struttura all'interno della quale ogni elemento definisce il suo significato. (Montanari, 2004:137)

In generale la cucina si basa su regole spesso tacite, ma ben radicate nel senso comune del gusto. È il nostro palato infatti che ci porta alla creazione di una sorta di canone dove i modelli sono costituiti dagli usi, e gli usi sono possibili a partire dai modelli. Quello che Montanari cerca di precisare è che esattamente come una frase composta da parole in ordine sparso, che non rientrano in una struttura sintattica, non costituisce una produzione di senso compiuto; un insieme di ingredienti preparati in maniera casuale, e i cui sapori mal si accoppiano tra di loro, non costituiscono un piatto.

In questa grammatica di sua elaborazione, i vari vocaboli sono dati dai prodotti e dagli ingredienti di un certo piatto, che sono quindi paragonabili al morfema (il più piccolo elemento della parola/piatto). Tra i vari prodotti sono poi identificabili i prodotti tipici di una cultura gastronomica (una specie di vocabolario di base, con i prodotti più comuni) e altri prodotti di nicchia, magari perché il loro uso è circoscritto a una determinata regione (regionalismi) o magari perché il costo per procurarsi un tale ingrediente è particolarmente elevato e viene consumato esclusivamente da elementi di una classe sociale elevata (una sorta di lessico colto dei ceti benestanti).

La morfologia si può invece paragonare ai vari metodi preparazione o cottura degli ingredienti. Le unità di base vengono quindi trasformate in parole, vale a dire pietanze. Con gli stessi ingredienti sarà possibile creare diversi piatti e significati. Una patata ad esempio può essere servita, tra le altre preparazioni, bollita, fritta, al cartoccio o saltata in padella e può essere combinata con altri ingredienti per dare luogo ad un'infinità di ricette.

La sintassi si occupa invece della struttura della frase e nel nostro caso si riferisce all'ordine di un pasto. Proprio come ogni lingua ha la sua struttura, anche in cucina l'ordine dei piatti è motivo di rilevanza. Se in italiano, lingua dalla struttura SVO antepongo il verbo al soggetto, chi mi ascolta rimarrà perlomeno leggermente perplesso, giacché è culturalmente abituato ad una struttura inversa. Allo stesso modo, se un cameriere portasse il dessert al posto dell'antipasto ad un commensale, questi rimarrebbe sicuramente sbigottito. Chiaramente, l'ordine dei piatti varia di cultura in cultura. In Europa si è cristallizzato un modello di servizio per successione, mentre in diverse culture asiatiche la normalità, dettata da secoli di tradizione distaccata dalle società occidentali, prevede un servizio in simultaneità. In Cina ad esempio vengono serviti contemporaneamente una certa quantità di vassoi con ingredienti e prodotti vari, dai quali il commensale vi si può servire come meglio crede per comporre il suo pasto/testo. Ancora differente è l'usanza in Giappone, dove se prendiamo in considerazione il *sushi* si tratta di bocconi già composti (Marrone, 2017:30). Continuando l'analogia con la sintassi, se si pone come soggetto il piatto principale di un pasto (ad esempio un secondo di carne) i complementi sono quelli che precedono, accompagnano e seguono le portate, cioè, gli antipasti, i contorni e i dessert. Le salse hanno invece caratteristiche comuni ai morfemi grammaticali, che estrapolate dal loro piatto sono prive di significato autonomo. Nessuno infatti si immaginerebbe di considerare una ciotola di maionese come un pasto.

Infine la retorica ci indica il modo in cui viene allestito, servito e consumato il cibo, con il quale esso acquista piena capacità espressiva. Sarà ben diverso, ad esempio, prendere in considerazione un veloce pranzo di lavoro e una lunga cena di famiglia.

2. Prestiti e influenze: l'identità culinaria argentina.

Da cosa è data l'identità di una nazione? Spesso è facile confondere questo concetto con quello delle radici. Nell'immaginario comune troviamo l'idea condivisa che se viaggiassimo sempre più a ritroso nel tempo ci imbatteremmo in tradizioni sempre più pure ed immacolate, nonché definite. Questo pensiero è abbastanza fuorviante perché l'ingrediente essenziale dell'identità, di una nazione

è l'incontro e l'assimilazione di altre culture. L'identità è una somma di queste influenze e si trova alla fine del percorso, non all'inizio, come nel caso delle radici. Ciò che in molti casi porta fuori strada le persone è probabilmente una limitata considerazione della profondità dell'asse temporale e l'impossibilità nel discernere ciò che è realmente nato in un territorio da ciò che vi è stato introdotto perché permeato da una cultura straniera. Alcune cose vengono assimilate così a fondo da sembrar essere sempre esistite. Questo discorso è applicabile ai forestierismi nelle lingue, ma è altrettanto valido e veritiero per i prestiti in cucina. Prendiamo ad esempio l'Europa del Medioevo: con l'inizio delle invasioni delle popolazioni nordiche si crea un punto di contatto tra Romani e Germani. Le contraddizioni culturali tra le due culture si vanno lentamente mitigando e negli anni aumentano i trasferimenti tra le due civiltà. È così che i prodotti culinari più emblematici della cultura romana (il pane, il vino e l'olio) si innestano con i prodotti simbolo degli invasori: la carne, la birra e i grassi animali (Montanari, 2004: 155). Discorso simile per l'influenza islamica in Spagna, che col suo apporto contribuisce alla creazione del modello gastronomico che si creerà nell'Europa medievale. Dal Medio Oriente e dall'Africa giungono infatti nuove tecniche di coltivazione e nuove piante: tra le quali la barbabietola da zucchero, il carciofo, le melanzane e gli alberi di agrumi (Antoni Riera-Melis, 2002: 6).

2.1 Le origini della gastronomia argentina

Nel caso dell'Argentina è ancora più evidente come l'identità nazionale non abbia radici antiche, ma sia piuttosto un *melting pot* di culture per lo più europee. Dobbiamo infatti partire dal presupposto fondamentale che in questo territorio la cultura delle popolazioni autoctone è stata quasi completamente spazzata via. A differenza di altri paesi dell'America Latina come Messico e Perù dove si erano sviluppate civiltà con un sistema sociale evoluto (Maya e Incas), l'Argentina prima dell'arrivo dei *conquistadores* era poco densamente popolata, e perlopiù da piccoli raggruppamenti di indigeni. Queste popolazioni erano nomadi e, in quanto tali, ignoravano la coltivazione di qualsivoglia tipologia di cereale o vegetale. La loro dieta si basava piuttosto su caccia e pesca. Durante la colonizzazione, la maggior parte delle tradizioni culinarie dei popoli originari e molte altre informazioni sulle società precolombiane, finirono per essere sepolte come

dettagli insignificanti nel tumulto generale dell'epoca. Tutto questo ha reso particolarmente difficile la creazione di un sistema culinario argentino che si basasse sulla presenza delle popolazioni autoctone e ciò ha una ripercussione enorme ancora oggi. Difatti, l'identità dell'Argentina si basa in maniera preponderante su quella degli europei, il che li differenzia dalla maggioranza dei paesi dell'America Latina, eccezion fatta per l'Uruguay. Detto questo, è abbastanza chiaro che le prime nozioni di cucina siano quindi state quelle che gli spagnoli hanno portato con sé. Abbastanza paradossalmente anche le coltivazioni essenziali nello sviluppo futuro della cucina nazionale (il mais, la patata, il pomodoro) sono state prima esportate dall'America dai commercianti spagnoli e portoghesi e poi reimportate in Argentina, dopo essere state addomesticate in Europa. È tuttavia vero, che in alcune società andine il mais era già utilizzato, ma questo perché soprattutto l'estremo nord dell'Argentina (le attuali provincie di Salta e Jujuy) sono da considerarsi un'eccezione, siccome rientravano nel *Qhapaq Ñan*, il sistema stradale Inca, e facevano parte del dominio di quest'ultimi.

Per riprendere la teoria di Lévi-Strauss, possiamo notare come le popolazioni autoctone originali si limitassero al consumo di cibi crudi non elaborati o alla cottura della carne direttamente sulla fiamma (simboli della natura) mentre con la colonizzazione si iniziano a creare diversi stufati e bolliti, come il *guiso* e il *locro* (simboli della cultura che fu introdotta dagli spagnoli)

Per quanto riguarda le poche formazioni davvero endogene è importante analizzare la figura del Gaucho. Il Gaucho, negli anni, è probabilmente quanto di più vicino rimase delle popolazioni autoctone originali. Mentre nei territori portuali e nelle zone ricche di oro si concentrano le colonie europee, nella Pampa, parallelamente, si sviluppa la figura del Gaucho. Si tratta di "vagabondi" che si spostano principalmente nel *Cono Sur* del continente, sono creoli (nati nel continente americano, ma di origine europea) e meticci (nati da un genitore indigeno e un europeo) che riescono a sostentarsi grazie ai numerosi capi di bestiame, anch'essi introdotti dagli spagnoli, che sono fuggiti dagli allevamenti e hanno proliferato nella zona. Nel loro divagare continuano a scambiare contatto e a mescolarsi con le poche popolazioni native ancora presenti nelle zone in cui gli europei non si sono ancora inoltrati per mancanza di interessi. Attorno alla figura del Gaucho si costruiscono le usanze culinarie più rappresentative dell'Argentina:

l'asado e il mate. L'asado non è altro che la cottura della carne sul fuoco, una tecnica comune alle popolazioni autoctone, come abbiamo già visto. La grande differenza, però, è che la carne cucinata è quella bovina, razza animale in America completamente sconosciuta fino al XV secolo. Il mate è invece un'erba dalla quale si ricava un infuso che è praticamente diventato oggetto di rituale in tutta Argentina. Non mi voglio però soffermare eccessivamente su queste tradizioni culinarie, per analizzare piuttosto le influenze italiane.

2.2 I “prestiti” italiani in cucina

L'immigrazione di persone che, insieme a quella spagnola, più ha plasmato l'identità culinaria argentina è senza ombra di dubbio l'italiana. La cucina nostrana ha influenzato moltissime nazioni, ma in Argentina gioca un ruolo davvero chiave ed è ciò che cercherò di delineare in seguito. Le immigrazioni principali di italiani avvennero tra la fine dell'Ottocento e in maniera relativamente costante durante tutto il Novecento. Più nello specifico, nell'arco temporale tra il 1871 ed il 1930 la percentuale di immigrazione italiana arrivò ad ammontare in media al 43,6% degli immigrati totali (Elaborazione CEMLA). La maggioranza degli ex abitanti del bel paese sbarcò a Buenos Aires e vi si fermò, ma altri iniziarono presto ad instaurarsi anche nelle altre città della nazione. (Gli italiani in Argentina, 2003: 3) Oggigiorno se visitate l'Argentina e siete italiani, difficilmente non vi imatterete in qualcuno che vi racconti come abbia almeno un lontano parente del Bel paese.

L'impatto italiano sulla cucina fu da subito importante. Per analizzarlo meglio ho deciso di considerare i piatti e i prodotti introdotti dagli italiani come dei prestiti linguistici. Il prestito consiste nell'accogliere un'espressione straniera nella lingua nativa. Ne esistono varie tipologie: prestiti di ritorno, prestiti adattati e prestiti non adattati.

I prestiti di ritorno sono parole date in prestito ad altre lingue e poi ritornate a casa, dopo molto tempo e col significato modificato. Prendiamo ad esempio il francese *baguette* “filone di pane di forma allungata”, che risale all'italiano *bacchetta*, prestato al francese nel Cinquecento e poi restituitoci quattro secoli dopo nel suo

nuovo significato (Palermo, 2015:121). Vorrei analizzare il caso della polenta, una preparazione di origine italiana oggi molto consumata in Argentina. Ricollegandoci anche con quanto detto prima sul mais, si tratta di un prodotto originario del continente, seppur in Argentina fosse marginalizzato solo ad alcune aree, che fu esportato ed introdotto in alcune regioni europee già nella prima metà del Cinquecento.

In Europa la tradizione alimentare era caratterizzata fin dall'età antica dall'uso di polente come piatto base della cucina contadina: nella Roma antica si faceva con il farro, nel Medioevo con il miglio e con altri cereali... (Montanari, 2004:149)

Con l'arrivo del mais, in Europa si va via via assimilando l'usanza di impiegarlo nella preparazione della polenta, fino a rimpiazzare quasi completamente i cereali precedenti. Quando poi gli italiani sono emigrati in Argentina hanno portato con loro questa ricetta, dando letteralmente luogo ad un ritorno di prestito che si è modificato a distanza di anni. Molto interessante dal punto di vista linguistico è anche la dicotomia tra Italia e Argentina nelle accezioni di significato del termine 'polenta' e dei suoi derivati. In Italia, come è ben noto, si può utilizzare il termine 'polentone' per designare in modo dispregiativo un abitante del Nord Italia, ma anche per fare riferimento ad una persona pigra e lenta nei movimenti. Probabilmente a causa del fatto che dopo aver consumato un abbondante piatto di polenta le nostre capacità motorie potrebbero vedersi leggermente compromesse. Completamente opposta è invece la visione degli argentini, per i quali la costruzione verbale *tener polenta* (letteralmente, 'avere polenta') significa avere energia da vendere, dovuto al fatto che la polenta sia uno dei piatti "poveri" più ristoratori che si possano consumare in inverno. Seguendo questa connotazione positiva il termine *polenta* è anche passato ad essere utilizzato per una persona simpatica e socievole.

Per quanto riguarda invece i prestiti adattati e quelli non adattati, nella dimensione gastronomica argentina si nota immediatamente come i primi sovrastino numericamente i secondi, che sono pressoché inesistenti. Difficilmente troveremo un piatto che non abbia subito perlomeno una piccola modifica. Questo si rispecchia anche nella dimensione linguistica, con alcuni esempi più lampanti ed altri più velati. Un prestito per essere considerato non adattato deve mantenere la

struttura morfologica e fonologica originaria. Se è quindi più immediato considerare prestiti adattati parole alle quali è stata modificata la grafia, come ‘ñoqui’ (da ‘gnocchi’) o ‘fugazza’ e ‘fugazzetta’ (dal dialetto genovese per ‘focaccia’, ‘fugassa’); in altri casi, quando la grafia rimane invariata, come nel caso di ‘pizza’, è meno lampante pensare che si tratti in ogni caso di un prestito adattato, perché il termine ‘pizza’ possiede le più disparate e curiose pronunce (in Argentina le più comuni sono /'pissa/, /'pisa/ e /'picsa/).

Su questa falsa riga si possono inserire i piatti e le ricette: quasi tutte le preparazioni di origine italiana, alcune in maggior modo ed altre in maniera meno percettibile, hanno subito delle modificazioni per essere assimilate nelle usanze argentine. Perciò il cittadino tipo, nel caso di molte ricette, non è quasi più in grado di identificarvi l’influenza italiana, perché le percepisce come formazioni endogene (per mantenere il paragone linguistico, come dei neologismi). Senza andare allora a fare una distinzione in bianco o nero voglio elencare qui di seguito, i piatti e le bevande di origine italiana che ho ritenuto meritevoli di attenzione ed andrò ad analizzare: fernet, salame, fugazza e fugazzetta fainá e pizza.

Una importazione molto vicina al prodotto italiano originale è il fernet, per il semplice fatto che tutt’oggi in Argentina la maggioranza consuma il *Fernet Branca*, un prodotto milanese di distilleria industriale che negli anni ha mantenuto inalterata la sua formula di produzione. Sembrerebbe un prodotto in tutto e per tutto paragonabile ad un prestito non adattato, tuttavia c’è una grandissima differenza con l’Italia. Mentre nel bel paese viene servito per lo più come digestivo a fine pasto con o senza ghiaccio, in Argentina il suo consumo ha preso una svolta completamente inaspettata. Per gli argentini, infatti, il fernet va rigorosamente mescolato con la Coca Cola. Questa tradizione si è originata a Córdoba, dove è diventata una specie di bevanda di culto tra i giovani (immane nella *previa* e nel *boliche*, il raduno prima di andare in discoteca e la discoteca stessa), ma il fernet con la Coca Cola ha poi visto la sua popolarità estendersi in tutta la nazione. Il consumo del distillato in Argentina secondo uno studio della *International Wine and Spirit Research* (ISWR) pubblicato da Forbes nel 2016 si piazza dietro solamente a quelli di birra e vino, con all’incirca 50 milioni di litri venduti all’anno. Di questi 50 milioni, 21 sono di *Fernet Branca*. Proprio per far fronte all’incredibile espansione di questo fenomeno l’azienda dei due fratelli ha aperto

dal lontano 1941 uno stabilimento a Buenos Aires, il secondo e tutt'oggi ancora l'unico al di fuori di Milano, dove si produce il tanto amato distillato per soddisfare una domanda di quasi 4 volte quella dell'Italia.

Il secondo prodotto che vorrei analizzare è il salame argentino, chiaramente un altro apporto degli italiani. In Italia il salame è un insaccato prodotto in tantissime regioni e questo dà vita a decine di diverse tipologie. Ci sono quelli tritati fini o grossi, i più e i meno stagionati, quelli di carne suina, quelli di carne suina e bovina ecc. Come nel caso del rapporto di iperonimia il salame può essere considerato come un prodotto che ha più subcategorie (iponimi) ma continua a riferirsi allo stesso prodotto gastronomico (iperonimo). Anche in Argentina ci sono quindi molte varietà che differiscono le une dalle altre, ma il metodo di preparazioni e gli ingredienti principali sono rimasti invariati. Anche il metodo di impiattamento non si è distanziato particolarmente dal nostrano, infatti si è soliti consumare il salame su di una *picada*, un tagliere da condividere dove l'insaccato viene predisposto insieme ad altri affettati e formaggi. Ancora una volta si verifica un curioso caso linguistico connesso ad una connotazione di significato secondaria del termine 'salame', utilizzato anche per designare una persona tonta. In questo caso gli argentini hanno mantenuto la stessa accezione, per cui non è insolito chiamare qualcuno con questo appellativo in modo principalmente scherzoso.

Per quanto riguarda la pizza, stiamo parlando di una delle pietanze che nel territorio argentino ha subito più modificazioni rispetto all'Italia. La storia della pizza in Argentina è fortemente intricata con la fugazza, la fugazzetta e la fainà. La maggioranza dei piatti di origine italiana è stata introdotta nella nazione partendo da Buenos Aires, più precisamente dal quartiere della *Boca*. In questa zona l'affluenza migratoria principale è stata quella dei genovesi. Furono proprio loro che portarono la tradizione della fainà in Argentina. Si tratta di una torta salata molto bassa (tipica in Liguria, ma conosciuta anche come cecina in Toscana), che viene preparata a base di farina di ceci, acqua, sale e olio extravergine di oliva, e che viene poi cotta in teglia all'interno di un forno a legna. Nel 1893 un altro emigrato da Genova, di nome Agostino Banchemo, aprì un panificio dove si cominciò a commercializzare la fugazza, un derivato della focaccia con la cipolla (*fugàssa co-a çidùla*), la variante più classica della focaccia genovese (Krebs, 2009). Banchemo, dopo aver aperto la sua attività e partendo da questa ricetta, ideò

due varianti che oggigiorno sono in Argentina famosissime e molto apprezzate. Si tratta della *fugazza con queso* e della *fugazzetta*. La prima variante consiste semplicemente nell'aggiunta di formaggio sopra alla fugazza, mentre la seconda consiste nell'aggiunta del formaggio tra due strati di impasto (una sorta di calzone), con la cipolla che rimane sopra. Entrambe si contraddistinguono dalla focaccia, tra le altre cose, per la forma, perché non più quadrate o rettangolari, ma tonde come una classica pizza. Passato qualche decennio, nel 1932, il figlio di Agostino, Juan Banchemo, aprì la prima pizzeria, senza abbandonare l'emblematico *barrio de la Boca* (Krebs, 2009). Nasce quindi la pizza argentina, che poco e nulla ha a che vedere con la pizza napoletana o la pizza bassa cotta in forno a legna. È evidente come questo sia dettato dalle origini della pizza in Argentina, molto più vicina alla focaccia e ad altre preparazioni che alla vera e propria pizza diffusa oggi in Italia. Il locale, situato tra la *Avenida Almirante Brown* e la *Calle Suarez*, continua ad essere in attività ed è stato recentemente premiato in virtù dei suoi apporti alla cucina argentina. Dovuto al grande successo della pizza vennero inaugurati molti altri locali pronti a fargli concorrenza. Tra i più famosi Guerrín, Serafín, Las cuartetas.

La pizza fin quasi da subito si legò in maniera indissolubile all'altra grande passione della Boca: il calcio. Non è un caso che i sostenitori del Boca Juniors (la squadra del quartiere, ad oggi la più tifata in Argentina) e i suoi sostenitori siano chiamati *Xeneizes*. Questo termine si origina dalla parola 'Zena' che significa Genova in dialetto ligure, 'zeneize' significa quindi genovese. Per una questione di fonetica e per renderne più semplice la pronuncia in *castellano*, il termine ha subito alcune modificazioni, e sebbene mantenga le grafie 'zeineze' e 'zeneise', in Argentina è molto più comune la forma 'Xeneizes', che si è anche pluralizzata secondo le regole grammaticali dello spagnolo.

La pizza si può considerare come uno dei pionieri del fast food *criollo*, la sua vendita fu infatti portata avanti da venditori ambulanti che montavano le loro postazioni all'uscita dello stadio e vendevano la pizza fredda. Questa usanza ha dato il nome ad una vera e propria pizza chiamata *a la cancha*, o *canchera* (da *cancha*, che in castellano indica il campo da gioco nel calcio), che consiste bene o male in una pizza marinara, essendo rossa con spezie, ma senza mozzarella. In linea generale quasi tutte le pizze si distanziano da quelle italiane, sebbene la *pizza a la piedra*, abbastanza sottile, cerchi di essere la più vicina alle nostre usanze. La

pizza *al molde*, molto più comune, si contraddistingue invece per un impasto con molto lievito che rende la pizza abbastanza alta.

Al supermercato si trova poi la *media masa*, una base di impasto anch'essa molto lievitata, alla quale vanno solamente aggiunti i condimenti prima di essere cotta in forno. Tutte queste tipologie di impasto sono poi caratterizzate da un utilizzo estremamente abbondante di mozzarella, o per meglio dire *muzzarella*, come si chiama in argentina, che viene estesa fino al bordo, creando essenzialmente una pizza senza crosta. La *muzzarella* è quindi l'elemento chiave in quasi tutte le tipologie di pizza, andando a sovrastare la salsa di pomodoro. Tra le pizze più consumate troviamo la *napolitana* e la *calabresa*, sebbene non trovino nessun riscontro di tradizione nella città e nella regione italiana. La napolitana consiste in una margherita alla quale si aggiunge pomodoro fresco affettato a rondelle, mentre la *calabresa* è una margherita con l'aggiunta di *longaniza a la calabresa*. Questo insaccato argentino è piccante ed è una delle tante testimonianze di contatto tra le tradizioni spagnole e le italiane. In Spagna, la longaniza è infatti un salume solitamente non piccante, dalla forma stretta e allungata, prodotto con carne di maiale tritata e spezie, di cui esistono varie tipologie a seconda della *comunidad autónoma* in cui ci troveremo.

La dicitura *a la calabresa* sembra invece un chiaro rimando alla piccantezza della soppressata di Calabria e alla n'duja, due insaccati oggi a denominazione di origine protetta nei quali il peperoncino calabrese è il protagonista indiscusso. A differenza dell'Italia dove si possono trovare decine e decine di pizze differenti, in Argentina gli ingredienti sembrano essere molto più limitati e si ripetono semplicemente in combinazioni differenti. Altri condimenti tradizionali sono le olive verdi, il peperone rosso e il prosciutto cotto. Peculiare anche la tradizione di abbinare una fetta di pizza con la fainà ed accompagnare il tutto con un calice di moscato. Una delle novità più recenti è poi l'introduzione della *pizza a la parrilla*, si tratta di una pizza cotta sullo stesso tipo di griglia che è di solito riservata alla cottura dell'*asado*. Questa nuova usanza è interessante perché pare un tentativo di "nazionalizzare" ancor di più la pizza, al punto tale da riservargli il metodo di cottura per loro più tradizionale e con il quale si identificano maggiormente.

3. Gli assi di variazione

La sociolinguistica è una branca degli studi linguistici che si occupa di studiare le produzioni linguistiche in correlazione con lo studio dei fatti sociali. Quest'ultimi si riferiscono allo studio dei comportamenti dei parlanti nella vita quotidiana, che nella maggior parte dei casi differiscono nell'uso e nelle strutture dalle regole imposte dalla grammatica. Infatti, qualsiasi parlante, considerato come singolo o in un collettivo, cerca di adattare la lingua ai propri bisogni creando delle variazioni nell'uso. Tra le varie motivazioni, una di rilievo è sicuramente quella di calarsi in una determinata posizione sociale e quindi affermare una propria identità socioculturale (Berruto, 2004). Per fare un esempio pratico: è impensabile che un presidente della repubblica si rivolga ai suoi cittadini in un discorso pubblico utilizzando un dialetto regionale o dei termini gergali. Allo stesso tempo, un adolescente che si trova con i suoi amici, difficilmente utilizzerà l'italiano standard in maniera corretta, piuttosto, al fine di essere accettato e sentirsi parte di un collettivo, è assai più probabile che faccia ricorso a termini del gergo giovanile.

Per fare ordine nella molteplicità di differenze nell'uso di una lingua, vari studiosi hanno negli anni contribuito a delineare quattro tipologie di variazione: la variazione diatopica, la variazione diastratica, la variazione diafasica e la variazione diamesica. Si tratta di parametri che operano sul piano sincronico, cioè che prendono in considerazione una lingua in un preciso momento storico, e possono essere immaginati come un ipotetico asse lungo il quale vi si distribuiscono i fenomeni che sono alla base delle varietà. Ogni asse è un *continuum* immaginario delimitato da due varietà contrapposte che fungono da estremità, tra le quali si trovano poi interposte una serie di varietà intermedie che tendono verso uno dei due poli, seppur mantenendo dei confini sfumati. Vediamo nello specifico ognuna di queste variazioni, includendo anche la variazione diacronica che analizzerò per prima.

3.1 Variazione diacronica

La variazione diacronica a differenza delle variazioni sincroniche analizza il cambiamento delle produzioni linguistiche sull'asse temporale, studiando quindi la variazione di una lingua col trascorrere degli anni. Ciò che in fin dei conti è materia di studio dell'etimologia, che lavora a ritroso nel tentativo di ricostruire l'origine dei termini. Applicando questi concetti in ambito gastronomico ci renderemo conto che con questa variazione possiamo ripercorrere l'evoluzione dei piatti, dalle loro origini e i loro ingredienti iniziali, alle forme e i sapori con cui li conosciamo oggi. Per rendere più chiaro questo concetto e calarlo nella dimensione gastronomica argentina è utile analizzare il *tuco* (sugo di pomodoro).

Il *tuco* è un'altra influenza degli immigrati genovesi. Il termine si è originato dalla parola in dialetto genovese 'tuccu' ('tocco' in italiano), che fa riferimento al pezzo intero di carne bovina che si utilizza per cucinare questo sugo. Si tratta di una preparazione a fuoco lento simile a quella del ragù alla bolognese, sebbene gli ingredienti siano leggermente differenti. A fine cottura si usa il sugo come condimento per la pasta, mentre la carne può essere consumata come secondo. Il *tuccu* in origine è entrato in Argentina in maniera alquanto fedele sia nella preparazione che nelle usanze. Difatti la tradizione comune è quella di preparare il sugo come pranzo domenicale da accompagnare ad un buon piatto di pasta all'uovo come i ravioli o le tagliatelle (in argentina *ravioli* o *ravioles* e *tallarines*). Negli anni, tuttavia, questo piatto ha subito diverse modificazioni che hanno dato vita a più varianti. Oggigiorno con la parola *tuco* è infatti comune fare riferimento solamente al sugo di pomodoro, che ha tuttavia mantenuto alcuni degli odori e delle spezie utilizzate nella ricetta originale (De Caria, 2018). Ad ogni modo, la tradizione della carne non è andata del tutto perduta, semplicemente viene specificato quando è utilizzata (*tuco con carne/estofado*). È probabile che la tradizione del *tuco* sia entrata in contatto con il caratteristico sugo al pomodoro degli immigrati del sud Italia, originando una serie di varianti che prima non esistevano. Non c'è infatti uniformità su come preparare questa ricetta, sebbene anche i supermercati abbiano da tempo iniziato a vendere il sugo già pronto in lattina o in busta. Per assurdo quindi l'ingrediente che in Italia ha dato l'origine al nome del piatto, in Argentina si è perso su qualche punto dell'asse temporale e non è più un elemento essenziale della ricetta.

3.2 Variazione diatopica

Tornando ai parametri che operano sul piano sincronico troviamo la variazione diatopica, che risponde al cambiamento attraverso lo spazio. Nella lingua italiana ad esempio c'è un'importante diversità regionale sia nel lessico che nella fonetica. Anche nel mondo culinario, come abbiamo visto ad esempio con il salame, esistono moltissime differenze di preparazione di un prodotto o di un piatto a seconda di dove ci troveremo. Il prodotto emblema di queste differenze in terra argentina è l'*empanada*. In questo caso non si tratta di un prestito italiano, vorrei però spendere comunque due parole a riguardo dal momento che fanno parte della cucina *criolla* che inserirò nello schema.

Le origini dell'*empanada* sono tutt'altro che chiare, ciò che invece è lampante è che oggi le *empanadas* sono tra i piatti tipici nazionali più caratteristici. Tuttavia vi sono numerosissime discrepanze di regione in regione. I denominatori comuni dell'*empanada* più classica rimangono la carne di bovino e una base di cipolla e peperone sminuzzati. Per quanto riguarda gli altri ingredienti dipenderà dalla zona in cui ci troviamo. Solo per fare alcuni esempi: l'*empanada salteña* include nel ripieno patate a cubetti e uovo sodo rotto con una forchetta; l'*empanada cordobesa* ha invece un sapore agrodolce e prevede l'uso di uvetta e zucchero nella preparazione (Di Genova, 2019).

Esistono poi tantissimi altri tipi di ripieni, tra i quali prosciutto e formaggio, pollo, bietole, tonno solo per citarne alcuni. Inoltre a seconda delle tradizioni le *empanadas* si possono friggere o cuocere al forno.

3.3 Variazione diastratica

La variazione diastratica normalmente si riferisce alle caratteristiche sociali di un individuo e al suo grado di scolarizzazione. Agli estremi dell'asse possiamo quindi immaginarci un parlante estremamente colto ed uno che non ha ricevuto nozioni scolastiche ed ha appreso la lingua quasi esclusivamente dal parlato. Per la mia analogia ho deciso di considerare la posizione di un determinativo individuo all'interno della stratificazione sociale. Nell'asse inserirò all'estremo

più alto una classe sociale elevata e i prodotti che necessitano di un grande esborso economico, mentre nell'estremo più basso ci sarà una classe sociale bassa composta dai prodotti a buon mercato che sono i più accessibili.

Per rispondere alla diversificazione del potere di acquisto dei vari individui nella società, le aziende hanno creato diverse fasce di prezzo affinché ognuno possa accedere al prodotto che desidera. Nel caso dell'Argentina questo fenomeno è rappresentato molto bene dal mercato delle bevande e mi torna utile citare nuovamente il fernet. Data l'esplosione di vendite del liquore fra i giovani, le aziende si sono adattate per cavalcare l'onda di guadagno che è possibile ricavare da questa fascia d'età. Generalmente i ragazzi, non avendo ancora un lavoro per sostentarsi, hanno un basso potere d'acquisto che si ripercuote nel tentativo di acquistare prodotti a buon mercato. In Argentina sono nate moltissime sottomarche di prodotti a prezzo stracciato. Una di queste è il *fernandito*. Si tratta di una bottiglia già pronta dove l'acquirente non deve neanche sforzarsi per mischiare fernet e bibite al gusto cola, in quanto le due bevande sono già miscelate (chiaramente si tratta di beni succedanei di bassa qualità). Il *fernandito* è solo una delle tante possibilità per chi ha un budget limitato, anche le gassose utilizzate per essere miscelate con l'alcool godono di un ottimo mercato. La *manaos*, ad esempio, è una cola che ha anche dato vita ad un curioso fenomeno linguistico. Come termine gergale è infatti comune la dicitura "versión manaos", che in italiano si può rendere con "la versione dei poveri". Sull'estremo dell'altro asse ci saranno invece i prodotti più costosi e di maggiore qualità, come il fernet di marca Branca.

3.4 Variazione diafasica

La variazione diafasica si riferisce alla variazione di registro e stile in base alla situazione comunicativa, in altre parole al contesto in cui viene prodotta un'espressione linguistica. Agli estremi dell'asse troviamo da una parte una situazione estremamente formale e dall'altra una assai colloquiale. Per fare due esempi pratici possiamo pensare ad esempio ad una conversazione improvvisata tra due amici su un autobus e ad un'arringa di un avvocato durante un'udienza in tribunale. Mentre la prima situazione è informale e il registro sarà vicino al parlato

colloquiale; la seconda situazione è ben più formale e prevede un l'utilizzo di un registro alto, consono all'ambiente in cui ci si trova.

Nella mia analogia col cibo ho mantenuto i concetti di formalità e informalità. In base ad un insieme di fattori è infatti possibile considerare un pasto in maniera più o meno formale. Gli elementi principali che costituiscono questo insieme sono il luogo, il servizio, l'impiattamento e le portate vere e proprie.

Il tipo di pasto più informale è probabilmente lo *street food*, si tratta infatti di un pasto veloce, costituito nella maggior parte delle occasioni da una pietanza priva di impiattamento che può essere consumata senza nemmeno doversi sedere e con il solo ausilio delle mani. In Argentina si trova una grande scelta di cibo da strada, tra i più famosi il *lomito* (un panino dove la bistecca di manzo è l'ingrediente principale), il *sandwich de milanesa* (simile al *lomito* ma con una cotoletta alla milanese) e le *empanadas*. Tuttavia il cibo più rappresentativo di questa categoria è sicuramente il *choripan*. Trattasi di una parola macedonia, composta da *chorizo* (salsiccia) e *pan*, gli ingredienti essenziali di questo panino che si è soliti accompagnare con *salsa criolla* e *chimichurri*. Il *chorizo* argentino non ha nulla a che vedere col *chorizo* spagnolo, a differenza della versione iberica infatti il *chorizo* latinoamericano (che in Spagna hanno denominato *chorizo criollo*) non è né stagionato né affumicato, non si consuma perciò crudo, ma viene precedentemente cotto alla griglia. Fatta eccezione per il nome, ci troviamo quindi di fronte a quella che sembra un'altra influenza italiana, dato che il *chorizo*, più che ad ogni altro insaccato spagnolo, è simile alla salsiccia italiana.

All'altro estremo dell'asse possiamo invece immaginarci i ristoranti di alta cucina che si trovano contrapposti in quasi ogni aspetto allo *street food*. Il luogo è indubbiamente curato e di lusso, la tavola è apparecchiata con forse anche più stoviglie di quelle realmente necessarie, le portate sono solitamente numerose e oltre alle regole di galateo, troviamo spesso anche un *dress code* necessario per entrare. Inoltre, a differenza del cibo di strada, i piatti ci vengono serviti da un cameriere che deve essere impeccabile nei modi. Per quanto riguarda il cibo, gli ingredienti devono essere di qualità eccelsa e ricercati e gli chef devono avere un tocco proprio che sappia conferire originalità al piatto, tanto a livello di impatto visivo che di gusto.

3.5 Variazione diamesica

L'ultimo asse di variazione che andrò ad analizzare è quello diamesico, che in sociolinguistica studia il mezzo tramite cui la lingua viene utilizzata. La differenziazione principale è tra scritto e parlato, ma come nel caso delle varietà sugli altri assi i confini sono sfumati. Se, ad esempio, un articolo di giornale de *la Repubblica* o un libro scritto in italiano standard possono essere considerate produzioni scritte "pure", un messaggio sul cellulare tra amici è sì una produzione scritta, ma il più delle volte si tratta di una produzione che calca i tratti del parlato e andrebbe per questo ad occupare sull'asse una posizione intermedia tra i due mezzi. La stessa precisazione è rilevante anche nel caso opposto, se prendiamo in considerazione il discorso di nozze di un testimone, sebbene sia una produzione orale, difficilmente si tratterà di una improvvisazione, la preparazione che vi è dietro sarà con tutte le probabilità scritta.

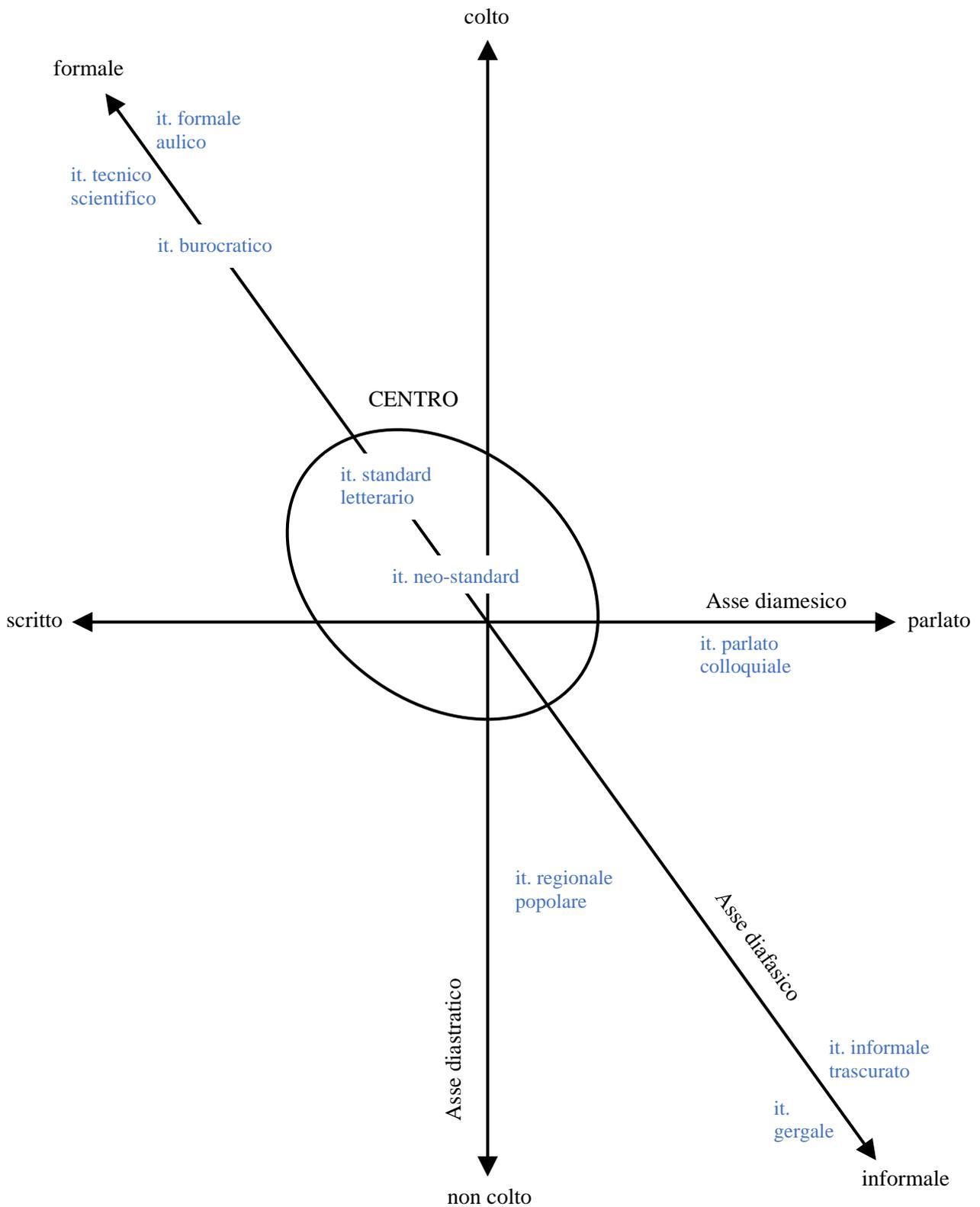
Al fine di creare il mio diagramma ho mantenuto ai due poli lo scritto ed il parlato, l'oggetto d'esame, tuttavia, non sono più le produzioni linguistiche in termini generali, bensì le ricette culinarie nello specifico. Come qualsiasi altra produzione linguistica, le ricette possono essere orali o scritte. Negli anni le ricette presenti nella cultura popolare sono quasi sempre state riconducibili all'oralità, mentre i libri di ricette erano limitati alla cucina d'élite (Montanari, 2004). Tuttavia, oggi, non è più così e la maggior parte dei libri si concentrano su ricette accessibili a tutti e cercano di rappresentare le pietanze più caratteristiche di una nazione.

Il 'ricettario' di una tradizione ne costituisce il repertorio alimentare esplicito, identitario, un'enciclopedia culinaria le cui voci sono intestate dai nomi dei piatti. (Dalla Chiesa, 2017: 260)

4. Lo schema di Berruto

Grazie alle ultime tre variazioni analizzate, Gaetano Berruto, professore italiano, i cui interessi principali si rivolgono alla sociolinguistica, ha ideato nel 1978 un diagramma a tre assi (diastatico, diamesico e diafasico) sul quale ha posizionato

le diverse varietà della lingua italiana. Lo inserisco qui di seguito per poi approfondire le singole varietà che Berruto vi ha predisposto. (Berruto, 1987)



In questa riproduzione del modello di Berruto ho scritto in blu le diverse varietà dell'italiano. Partendo dal quadrante in basso a destra troviamo le varietà substandard, che sono strettamente legate anche alla variazione diatopica, in quanto cambiano in base all'area presa in analisi. Si tratta ad esempio di italiano regionale che presenta tratti caratteristici di una zona che lo contraddistinguono dallo standard nazionale. Anche i gerghi fanno parte delle varietà substandard essendo criptici per chi non è appartenente a un certo gruppo. Infine il parlato colloquiale fa parte di questo quadrante dato che si tratta di un registro informale tipico dell'oralità, con tutti i suoi tratti caratteristici.

Avvicinandoci al centro incontriamo l'italiano neostandard che si posiziona un gradino sotto allo standard. Questa varietà si avvicina molto di più alle regole delle grammatiche della lingua italiana, seppur mantenendo alcuni tratti delle varietà substandard. Per questo solitamente è oggetto a sanzioni negative che col tempo vengono tuttavia tollerate e spesso contribuiscono alla creazione di un nuovo riferimento normativo.

Al centro vero e proprio, come già detto, si trova l'italiano standard. Cos'è che crea lo standard letterario per una lingua? Nel caso dell'italiano, la lingua si è affermata a partire dal toscano trecentesco che ha avuto la fortuna di diventare una lingua di prestigio letterario grazie principalmente a Dante, Boccaccio e Petrarca. Ciò che ha davvero solidificato la posizione di rilievo acquisita dal toscano (che nel frattempo aveva già iniziato a distaccarsi dal dialetto regionale) è però stato l'insorgere delle prime grammatiche e vocabolari nel Cinquecento e nel Seicento, che hanno determinato la graduale perdita di importanza degli altri dialetti italiani e l'innalzarsi del volgare, pronto a muovere i primi passi come lingua nazionale. Stiamo parlando di opere come *Prose della volgar lingua* di Bembo (1525) o la prima edizione del Vocabolario della Crusca nel 1612, oggi considerabili pietre miliari della lingua italiana (Palermo, 2015: 175).

Sopra al centro troviamo infine l'italiano burocratico, quello tecnico scientifico e l'italiano aulico. Si tratta di varietà che tendono verso l'italiano colto, scritto e sono caratterizzate da un maggiore grado di formalità.

4.1 I piatti italiani nello “standard” culinario argentino

Nella creazione del mio diagramma, che ricalca quanto fatto da Berruto, voglio innanzitutto specificare che il mio obiettivo di ricerca di uno standard nell’ambito culinario va inteso come un processo puramente descrittivo, nel senso che si limita a delineare le ricette di maggiore rilievo, senza per questo rendere incorrette le altre. In questo aspetto differisce dallo standard di una lingua, che è invece prescrittivo e costituisce un modello da imitare obbligatoriamente al fine di parlare correttamente la lingua. L’obiettivo è individuare quell’insieme di ricette che hanno varcato i confini regionali per essere riconosciute su tutto il territorio nazionale e hanno quindi funzione unificatrice, ma anche separatrice. Perché l’insieme di queste ricette si contrappone ad altri standard nazionali e diventa motivo di orgoglio ed identità all’estero.

Reso chiaro questo aspetto bisogna determinare le fasi del processo storico che hanno portato a raggiungere lo standard nella cucina argentina. Questo standard sarà composto da nuclei di ricette che hanno percorsi storici differenti e il mio obiettivo già dichiarato è quello di concentrarmi sulle ricette di origine italiana.

In primo luogo è stato necessario un momento di affermazione, in cui la cucina italiana ha acquisito prestigio in quanto all’avanguardia per tecniche e sapori. Ovviamente il grande numero di immigrati italiani è stato fondamentale, dato che si può considerare come la vera forza motrice che ha spinto le varie ricette ad acquistare una posizione di rilevanza e ad ampliarsi sul territorio. Una sorta di norma implicita che basa la sua diffusione attraverso l’imitazione dei modelli condivisi.

A questa prima fase si è susseguita quella di codificazione vera e propria, dove l’equiparazione su cui si basa il mio ragionamento pone sullo stesso livello grammatiche e vocabolari da una parte, e i ricettari dall’altra. I procedimenti e gli ingredienti nella preparazione dei piatti si sono iniziati ad esplicitare attraverso la pubblicazione in diversi libri di ricette (norma esplicita). Tornando al paragone con l’italiano standard, la codificazione è partita con grammatiche e vocabolari ma è anche passata da alcuni testi di riferimento dal chiaro obiettivo di unificazione linguistica come *I Promessi Sposi* di Manzoni. A questo riguardo, è

impossibile non citare *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il ricettario pubblicato nel 1891 ad opera di Pellegrino Artusi, dove i confini tra lingua e cucina si fanno più sfumati che mai.

Scopo dichiarato del libro è quello di unire l'Italia (da poco costituitasi in Stato Unitario) anche in cucina: a tal fine il ricettario mette insieme, fonde, trasforma i frammenti di culture locali che si vogliono far conoscere alle borghesie cittadine del paese in costruzione. Artusi non sempre scopre le tradizioni locali; spesso è lui a crearle, a inventarle, plasmandole e adattandole a un gusto medio che egli stesso contribuisce in maniera decisiva a creare. Come ha scritto Piero Camporesi, il progetto di unificazione dell'Italia perseguito da Artusi funzionò assai meglio del progetto di unificazione linguistica avviato da Manzoni. Ma l'unificazione (e perciò, in prospettiva, una certa omologazione dei gusti e dei consumi) avvenne attraverso una maggiore conoscenza e valorizzazione delle peculiarità locali, individuando le varie culture, le varie Italie nel segno della curiosità, della conoscenza e del rispetto reciproco. (Montanari, 2004: 113)

L'opera di Artusi ha riscosso un enorme successo fino a diventare uno dei più longevi best-seller della lingua italiana. In Argentina si è verificato un fenomeno simile con *El libro de Doña Petrona* ad opera di Petrona C. De Gandulfo. Si tratta di un libro di ricette (ma anche di galateo, preparazione della tavola e servizio) pubblicato nel 1933, che ha riscosso un successo spropositato. Nel corso degli anni sono state pubblicate decine di riedizioni che hanno fatto sì che Doña Petrona entrasse nel firmamento dell'iconografia nazionale insieme a molti altri idoli popolari (Matallana, 2014: 14). Nemmeno le opere di Borges, Sabato o perfino di Hernández, col suo *Martin Fierro*, sono riuscite a vendere altrettanto (Zancada, 2012). La figura di Doña Petrona è stata centrale nell'unificazione dell'Argentina a tavola. Petrona nasce a Santiago del Estero e si trasferisce a Buenos Aires solamente nel primo decennio del ventesimo secolo. Qui inizia ad impartire lezioni di cucina ed è abile a sfruttare la recente introduzione delle cucine a gas nelle case degli Argentini per sponsorizzare le sue ricette. In quest'epoca le *élite* argentine accolsero la scuola francese in cucina al fine di provare la loro sofisticazione e affermare il proprio status. Sebbene la cucina *criolla* continuasse a far parte della base dell'alimentazione, le cucine europee iniziarono a guadagnare sempre più prestigio. A questo proposito è interessante la spiegazione del fenomeno proposta da Rebekah E. Pite.

El énfasis en promover y adaptar la cocina y tecnología de Europa al mercado local no era solamente una cuestión de clase y del deseo de vender productos a consumidores preocupados por el estatus, sino que también reflejaba las dinámicas raciales latentes. En la Buenos Aires de principio del siglo XX, la comida de las sociedades europeas (o blancas) se asociaba con la modernidad y la civilización, mientras que los platos indígenas y africanos eran asociados con el atraso y la barbarie¹ (Pite, 2012: 24).

In seguito a questa visione estremamente stereotipata della società, al fine di riscuotere successo, Doña Petrona inizia a proporre piatti dell'élite alla classe media, cercando di mantenere dei prezzi bassi per la preparazione. Nella prima fase della sua carriera tante delle sue ricette sono infatti tratte dalla cucina francese, italiana e spagnola. Analizzando per esempio la trentaseiesima edizione del 1950 del suo libro, troviamo queste ricette italiane solo per nominarne una decina: *Faina* (pag.140), *Risotto* (144), *Canelones a la italiana* (145), *Cappelletti* (150), *Ñoquis de papas a la parmesana* (153), *Pizza a la napolitana* (157), *Polenta frita* (158), *Ravioles de ricota* (160), *Pesto* (173), *Huevos a la florentina* (297), *Ossobuco* (282), *Berenjenas a la napolitana* (318), *Merengue cocido italiano* (349), nonché svariate ricette di gelato (566-572) (Petrona, 1950). Il lavoro di Doña Petrona è stato di raccogliere le varie ricette orali popolari e racchiuderle in un'opera che ha esplicitato le “norme” della cucina italiana.

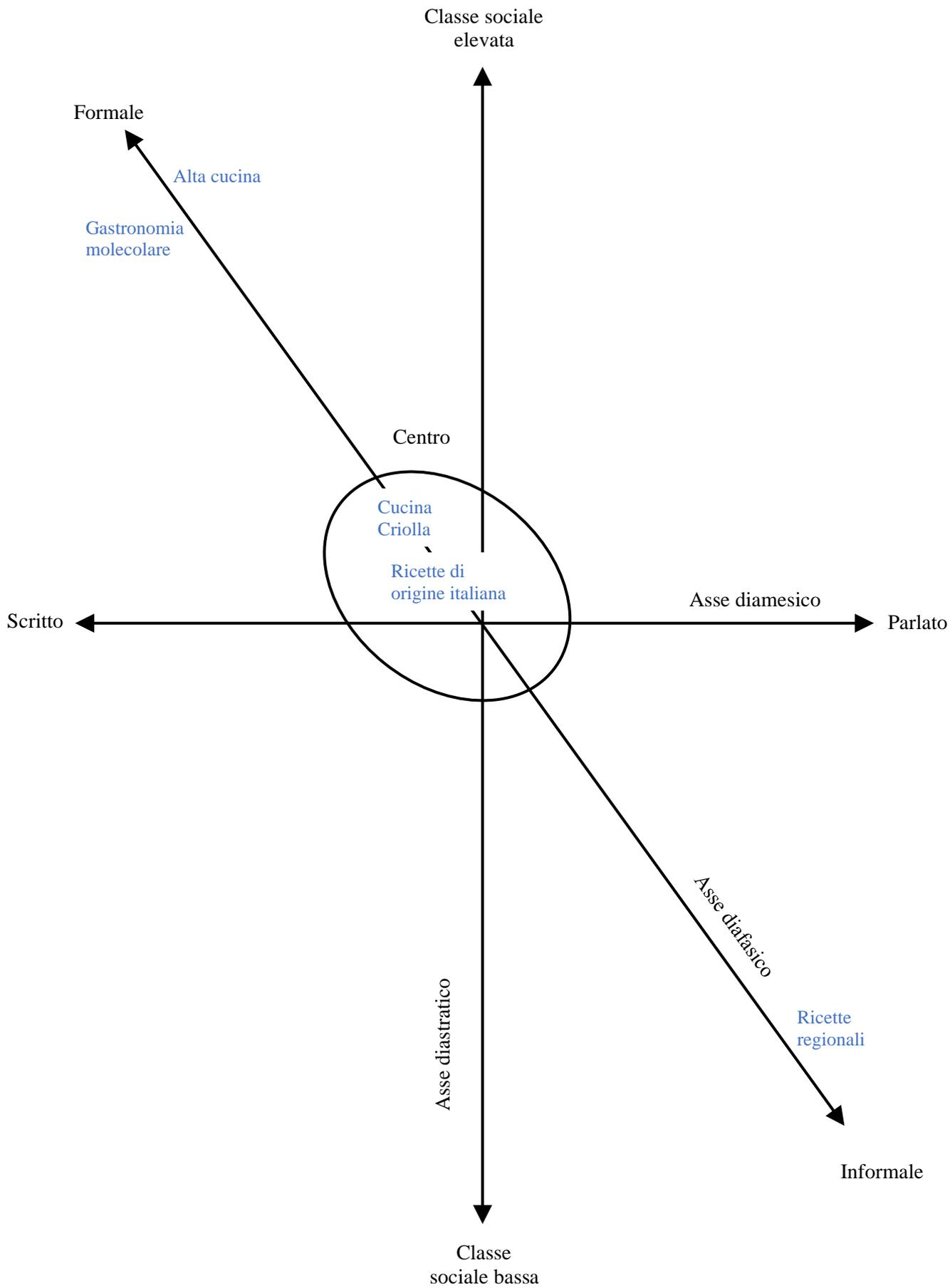
La terza fase nel raggiungimento di uno standard è costituita dall'allargamento della varietà individuata a una più ampia base di utenti (Palermo, 2014: 201). Nel caso dei piatti italiani come già detto la maggioranza di questi sono stati introdotti a partire da Buenos Aires e si sono diffusi principalmente grazie ai flussi migratori dei cittadini italiani. Le ricette hanno poi viaggiato oralmente grazie al passaparola e sono successivamente entrate a fare parte di diversi ricettari. Tuttavia, perché la cucina italiana, ma anche le altre cucine europee, portassero a termine il loro processo di diffusione è stato fondamentale il ruolo dei mass media. La radio prima e la televisione poi, sono stati due strumenti di grande unificazione. Senza abbandonare l'esempio di Doña Petrona possiamo vedere come la sua figura sia stata di indubbia rilevanza non solo per la pubblicazione di ricettari, ma anche per la sua presenza radiofonica e televisiva nei decenni ad avvenire. Grazie alla fama

¹L'enfasi nella promozione e nell'adattamento della cucina e della tecnologia dell'Europa al mercato locale non era solamente una questione di classe e di voler vendere prodotti a clienti preoccupati per il proprio status, ma rifletteva allo stesso tempo le dinamiche latenti di discriminazione razziale. Nella Buenos Aires dei primi del 1900, i piatti delle società europee (o bianche) venivano associati con l'innovazione e la civiltà, mentre le pietanze indigene e africane venivano accostate con società arretrate e selvagge.

guadagnata Petrona decise di lanciare un proprio spazio radiofonico dove dare consigli alla crescente schiera di fan e poco dopo il 1951, quando arrivò in Argentina anche la tecnologia della televisione, riuscì ad ottenere un contratto per trasmettere i suoi corsi di cucina. La scalata finale alla fama Petrona la iniziò appunto quando al suo programma fu riservato un posto all'interno della trasmissione *Buenas tardes, mucho gusto* dove tra i suoi vari assistenti si distaccò "Juanita", la sua inseparabile aiutante in onda. Dapprima la parte di trasmissione di Petrona era prevista solo il venerdì, ma col tempo riuscì a ritagliarsi uno spazio sempre maggiore (Matallana, 2014: 110). Il programma rimase in onda fino al 1982, quando dopo vent'anni di trasmissione Petrona si ritirò dalla scena televisiva, sebbene continuò ad impartire lezioni di cucina al di fuori di questo spazio. (ibid.: 132) Nell'ultima parte della sua carriera la *Santiagoueña* cercò di approfondire maggiormente le ricette regionali tipiche che avevano fino a quel momento goduto di poca popolarità, ma per la maggior parte della sua vita pubblica ha aiutato ad affermarsi la cucina delle popolazioni europee, in particolar modo la cucina italiana.

Infine, l'ultima fase che porta a conclusione il processo è quella che consiste nell'estensione delle funzioni, cioè nella possibilità di usare la varietà standard in tutti gli usi. Da questo punto di vista si può considerare come negli anni la cucina italiana sia entrata a far parte di tutti i contesti. Le ricette popolari orali come abbiamo visto diventano anche scritte, le pietanze sono consumate sia come *street food* (es. la pizza), che in casa (es. i vari tipi da pasta), ma si prestano anche per essere proposte nei ristoranti di lusso.

Definito come la cucina italiana è entrata nella gastronomia argentina, ho deciso di inserire qui di seguito il mio diagramma dove ho posizionato i diversi raggruppamenti di pietanze che nella mia opinione sono i più rappresentativi.



Ho deciso di inserire all'interno del mio schema cinque nuclei di piatti. Il primo dei quali, a partire dal quadrante in basso a destra, è quello delle ricette regionali. All'interno di questo nucleo troviamo ad esempio il *cordero patagonico* del sud le *humitas* e i *tamales* del nord, le diverse varianti delle *empanadas* e tutte quelle ricette che sono rimaste particolarmente circoscritte all'interno di un certo territorio e non si trovano in tutta la nazione. Si tratta di ricette che spesso vengono proposte come *street food* e sono consumate principalmente da persone che occupano uno dei gradini medio-bassi della scala sociale. Sono inoltre cibi consumati in ambienti e occasioni solitamente informali la cui preparazione si è tramandata nei secoli oralmente.

Al centro ho invece inserito la cucina *criolla*, composta dalle ricette che sono nate in seguito all'arrivo degli spagnoli e che hanno sfruttato le risorse di ingredienti del territorio per creare stufati come il *locro*, la *carbonada* o il *puchero* o piatti di carne come l'*asado*. Un gradino leggermente sotto, nel posto occupato dall'italiano neostandard nello schema di Berruto, ho inserito i piatti della cucina italiana che si sono affermati in un secondo momento storico rispetto alla cucina *criolla*. Nel mio diagramma questa scelta vuole significare che si tratta pietanze forse leggermente meno rappresentative della cultura argentina, ma che sono ugualmente entrate a far parte dello standard. Come metro di giudizio ci si può servire anche del turismo, dato che ogni paese cerca di fare leva su ciò che è maggiormente identitario di una nazione per attirare gli stranieri. A questo proposito in Argentina si sta espandendo anche tra gli stranieri la fama di due cibi in particolare. Quando i turisti vogliono provare qualcosa di tipico infatti non si fermano alla *carne a la parrilla* ma cercano anche la pizza (principalmente a Buenos Aires), o un *helado artesanal* (gelato artigianale). Il gelato artigianale si sta ritagliando negli ultimi decenni una florida fetta di mercato. Secondo uno studio dell'*Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines* nel 2012 in tutta la nazione erano già presenti all'incirca 2000 gelaterie artigianali e il consumo all'epoca era già raddoppiato dal 2006, arrivando a 6 kg pro capite. (Santucho, 2012).

Il turismo, comunque non è l'unica cosa che prova la centralità della cucina italiana nella gastronomia Argentina. Ciò che forse ci dice in maniera più precisa

e significativa ciò con cui gli argentini si identificano maggiormente in cucina sono i piatti che consumano tra le mura casalinghe. Seguendo l'asse diafasico la casa si piazza in una posizione intermedia di formalità, sebbene ogni pasto possa essere ben diverso dagli altri. In linea generale, comunque, se prendiamo ad esempio una cena di famiglia in casa, si tratta di un pasto solitamente più formale dello *street food*, ma non tanto formale quanto una cena fuori. Anche sull'asse diastratico la casa si posiziona su un gradino intermedio, solitamente infatti un pasto fatto in casa ha un costo abbastanza contenuto, probabilmente più economico di un ristorante e forse leggermente più costoso o pari al prezzo di un cibo da strada che per definizione dovrebbe essere accessibile a tutti (sebbene ultimamente stiano nascendo opzioni più costose anche in questa categoria di ristorazione). Fra le pietanze che si trovano al centro e sono consumate all'interno delle pareti casalinghe troviamo sicuramente diversi tipi di piatti italiani. Molti di questi sono quelli che ho già citato tra i prestiti e quando ho parlato del libro di ricette di Doña Petrona a cui si possono però aggiungere i diversi tipi di *fideos* (la pasta) e un piatto in particolare che è l'emblema di casa per gli Argentini: la *milanesa*.

De lo que nadie tiene dudas es de que se trata (la milanesa) del plato más auténtico de la cocina argentina, el que mejor nos describe en términos gastronómicos² (Acuña, 2017).

La *milanesa* consiste in un filetto di carne, solitamente pollo, impanato e fritto. Nella maggior parte dei casi si serve accompagnata da purè o patatine fritte, ma viene spesso usata come contorno anche la pasta. Secondo una ricerca di Gallup per l'*Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina* gli argentini mangiano la *milanesa* in media tre volte alla settimana, con risultati consistenti tra diverse aree geografiche e classi sociali (Acuña, 2017).

In Italia ovviamente il piatto a cui si fa riferimento porta il nome di cotoletta alla milanese. Ci sono poche certezze su come sia nata la prima ricetta, siccome anche la *wiener schnitzel* austriaca ne rivendica l'origine. Ciò che appare maggiormente certo è che in Argentina è arrivata per mano degli italiani, come il nome lascia dedurre. Questo piatto è diventato onnipresente e non esiste un *barrio* dove non

² Ciò su cui nessuno ha dubbi è che si tratta (la cotoletta alla milanese) del piatto più autentico della cucina argentina, quello che meglio ci descrive in termini gastronomici.

ci sia un piccolo negozio di alimentari o un *kiosco* che venda la tanto caratteristica bistecca impanata. Per questa serie di motivi ho deciso di considerarlo come prodotto simbolo dei piatti italiani nello standard.

Per concludere il mio diagramma ho inserito nel quadrante in alto a sinistra due tipologie di cucina particolare che si allontanano dallo standard essendo più formali e proprie dei ceti sociali alti. Si tratta dell'alta cucina e della gastronomia molecolare. Entrambe si contraddistinguono dai nuclei analizzati finora perché sono lontane dal parlato, dal momento che le loro radici non si trovano intrecciate con le ricette popolari tramandate oralmente. La cucina raffinata è piuttosto legata allo scritto (attinge da libri creati appositamente per l'élite culinaria) e all'estro dei vari chef. Esempi concreti di alta cucina sono i ristoranti che hanno ottenuto la certificazione delle stelle Michelin. In Argentina ci sono diversi chef che hanno aperto ristoranti di alta cucina e altri chef rinomati che hanno lasciato la loro nazione per fare conoscere l'alta cucina argentina anche all'estero, tra cui Soledad Nardelli e Mauro Colagreco (Isla, 2016: 23). La gastronomia molecolare infine è paragonabile ad una lingua settoriale come l'italiano tecnico scientifico, dato che è abbastanza distante dal resto delle ricette della cultura culinaria argentina. Si tratta di piatti che vengono elaborati con tecniche di preparazione ben definite, dove la precisione è essenziale e sono necessari strumenti ed ingredienti appositi e in molti casi esclusivi.

Conclusione

Spesso ci capita di sentire stereotipi e luoghi comuni che non trovano riscontro nella realtà. Gli argentini in America Latina hanno la fama di essere la nazione più "europea" e l'affinità di usanze e tradizioni con l'Italia viene definita come molto forte. Analizzando le tradizioni culinarie di un paese ritengo che si possa dedurre moltissimo della sua cultura e, grazie alla mia tesi supportata da dati statistici e testi di altri autori, penso di essere riuscito a illustrare la posizione di centralità dei piatti italiani nello standard culinario argentino. Tutto ciò, ovviamente, non significa che Argentina e Italia siano così vicine in cucina come in ogni sfera sociale. Sul piano linguistico, ad esempio, l'italiano ha influenzato in alcuni casi la lingua ufficiale, ma in linea generale è rimasto ben al di sotto dello

standard. Gli apporti linguistici più consistenti degli immigrati italiani sono infatti stati al lunfardo e al cocoliche, un gergo e un pidgin italo-spagnolo nati a Buenos Aires. Questo significa che l'immigrazione italiana ha dato tanto all'identità culturale argentina, seppur non nella stessa misura a tutti gli elementi che la compongono. Credo comunque che con quanto visto a riguardo delle usanze gastronomiche, si possa affermare che gli stereotipi che vedono italiani e argentini come culturalmente molto vicini non siano pura speculazione, ma basino le loro fondamenta su prove tangibili.

Bibliografia

Libri:

Barthes, R. 1960. *“Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine” Annales 16* (trad. it. *L'alimentazione contemporanea*. In Scritti, a cura di Gianfranco Marrone. Torino: Einaudi, 1998)

Berruto, G. (1987). *Sociolinguistica dell'italiano contemporaneo*. Roma: Carocci

Berruto, G. (2004). *Prima lezione di sociolinguistica*. Bari: Editori Laterza

Gandulfo, P.C. De (1950) *El libro de Doña Petrona. Recetas de arte culinario*. Buenos Aires

I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio a cura di (2017) *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*. Edizioni universitarie: LED.

Lévi-Strauss, C. (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit. (Mitologica I. Il crudo e il cotto*, trad. di Andrea Bonomi. Il Saggiatore: Milano, 1966)

Matallana, A. (2014). *Delicias y Sabores Desde Doña Petrona hasta nuestros días*. Buenos Aires: Capital Intelectual

Montanari, M. a cura di (2002). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Bari: Editori Laterza

Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura*. Bari: Editori Laterza

Palermo, M. (2015). *Linguistica italiana*. Bologna: il Mulino

Saggi:

Pite, R. (2012). “Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona”. *Social Science Journal of CECYP, Argentina*, XXII.

Pagine web:

Acuña, C. (2017) La Nación.

<https://www.lanacion.com.ar/sociedad/la-verdadera-historia-de-la-milanesa-donde-nacio-y-por-que-la-comemos-tanto-nid2029902>

De Caria, A. (2018) La instigadora culinaria.

<https://lainstigadoraculinaria.wordpress.com/2018/07/11/tuco-argentino/>

Di Genova, F. (2019) La Nación.

<https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/el-mapa-definitivo-empanadas-argentinas-sus-14-nid2175466>

Gli Italiani in Argentina (2003) Progetto ITENETs

http://www.esteri.it/mae/doc_osservatorio/gli_italiani_in_argentina.pdf

Isla, F.V. (2016) The foodie studies.

<https://thefoodiestudies.com/cultura-culinaria-argentina-y-la-busqueda-de-su-identidad/>

Krebs, M. (2009) Historia Cocina.

<https://www.historiacocina.com/paises/articulos/argentina/italianos.htm>

Santucho, H. (2012) Argentina.gob.ar.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=260>

Zancada, A. (2012) El Litoral.

<https://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2012/04/20/escenariosysociedad/SOCI-11.html>