

SAPORI METICCI IN MESSICO: ELEMENTI GASTRONOMICI NELLA CUMUNITÀ VENETA DI CHIPILO

Mara Donat*

Chipilo è il nome di un piccolo paese a 12 chilometri dalla città di Puebla, nello stato di Puebla, in Messico. Non è chiara l'etimologia del nome *nabuatl* – lingua autoctona messicana parlata dagli aztechi –, *Chipiloc*, da cui deriva¹. Senza dubbio l'area che il paese comprende era abitata in maggioranza dalla popolazione indigena nel XIX secolo, quando vi si insediarono i coloni italiani. Essi provenivano dalle Prealpi venete, comprese fra le province di Treviso e Belluno, quasi integralmente originari del paese di Segusino e solo in minor numero dei paesi limitrofi, quali Feltre, Quero, Valdobbiadene e altri.

I veneti giunsero a Chipilo nell'ottobre del 1882. A differenza delle altre colonie, quella di Fernández Leal presentava caratteristiche fondamentali di coesione culturale e linguistica: ciò permise nel tempo di conservare le tradizioni del paese di origine, perdute nelle altre realtà². La chiusura della comunità durante lunghi anni, se da un lato ha prodotto una certa intolleranza verso l'inte-

* Universidad Nacional Autónoma de México.

¹ Augustín Zago Bronca, autore del libro sulla storia e la cultura di Chipilo, scrive: «Entrambi i nomi [Chipilo e Tenamaxtla] provengono dalla lingua *nabuatl*, correntemente parlata nell'altipiano messicano fin dall'inizio della dominazione degli Aztechi. Suppongo che i nomi *Chipiloc* e *Tenamaxtla* si possano far risalire al regno di Cholula, alleato fedele e importante degli Aztechi, la cui cultura e civiltà, d'origine tolteca, raggiunse un grande sviluppo». Segue una riflessione sull'etimologia di Chipilo (Zago Bronca 75-76). Sulla storia generale dell'emigrazione italiana vedasi l'opera *Storia dell'emigrazione italiana*.

² Cfr. Zago Bronca (63-79). Nel 1882 in Messico erano state fondate le seguenti colonie di italiani, provenienti dal Nord: Manuel González (Huatusco, stato di Veracruz; 107 famiglie, 647 persone), Porfirio Díaz (Barreto, stato di Morelos; 155 famiglie, 601 persone), Carlos Pacheco (Mazatepec, stato di Puebla; 100 famiglie, 480 persone); La Aldana (Città del Messico; 27 famiglie, 137 persone), Diez Gutiérrez (Ciudad del maíz, stato di San Luís Potosí; 99 famiglie, 410 persone), Fernández Leal (Chipilo, stato di Puebla; 38 famiglie, 424 persone). Sulla particolarità etnico-linguistico-culturale di Chipilo cfr. p. 73. Al riguardo veda anche gli studi di Sartor e Ursini e di MacKay.

grazione etnico-linguistico-culturale, d'altro canto ha permesso di mantenere intatte le tradizioni. Eppure l'integrazione e la multiculturalità sono inevitabili in realtà come quella di Chipilo (Zago Bronca 143-251). Ne dà testimonianza il racconto *Una storia da raccontare: Xochitl*, in cui la protagonista, figlia di un indigeno della zona di Chipilo e di una donna veneta, narra nel dialetto imparato dalla madre e nella comunità chipilegna la propria esperienza di condivisione di due culture lontane e diverse, eppure conciliabili (Zago Bronca 277-287).

Notevole è la contaminazione linguistica nell'espressione orale del dialetto veneto con lo spagnolo, producendo una lingua assolutamente autentica che testimonia un vissuto interculturale: nella realtà quotidiana, si ascoltano continuamente parole in spagnolo all'interno di frasi formulate nel dialetto chipilegno.

Sarebbero molti gli elementi culturali da approfondire, ma qui ci soffermiamo sulla cultura culinaria di Chipilo, individuandone gli aspetti tradizionali, eppure contaminati dal contatto con la tradizione messicana. Al pari della lingua, la cucina e le abitudini culinarie di un popolo ne definiscono tratti culturali fondamentali, tanto che l'esperienza di emigrazione manifesta sempre un disagio nell'assimilazione sia dell'idioma sia della cucina dei luoghi di arrivo. A tal punto che proprio lingua e cucina sono i primi aspetti culturali conservati dai gruppi di immigrati i quali, aggregandosi, costituiscono le comunità straniere nei territori di emigrazione. Queste comunità permettono di trapiantare le tradizioni culinarie del luogo di origine nel nuovo paese³. Paradossalmente, il corpo dell'emigrante si irrobustisce e si rinforza molto, proprio grazie alla migliore alimentazione. Eppure, la nostalgia rimane un sentimento inevitabile, come evidenziano sia Teti⁴,

³ Lo osserva Vito Teti che, nel suo studio sul rapporto tra emigrazione e alimentazione, mettendo in evidenza il sentimento di 'conservatorismo culturale' e di 'nostalgia alimentare' che accompagna ogni persona emigrante, spiega: «Le comunità d'immigrati italiani nelle Americhe – l'analisi andrebbe effettuata nelle specifiche situazioni – nonostante le modifiche ricordate, si sentono, inizialmente, estranee alle nuove abitudini del luogo d'arrivo e tendono a trapiantare le pratiche del mondo d'origine. La conservazione delle consuetudini e delle ritualità alimentari è possibile grazie a una serie di reticoli familiari e comunitari e a quel sistema di 'bordo' che è stato descritto da numerosi studiosi dell'emigrazione italiana nelle città americane. [...] La cucina del luogo d'origine che viene 'ricostruita' nei luoghi d'immigrazione e che costituisce spesso una vera e propria 'barriera' nei confronti delle pratiche esterne è garantita dai costanti e intensi contatti che le diverse organizzazioni stabiliscono con i circuiti commerciali degli alimentari italiani» (586-587).

⁴ «La nostalgia non è riducibile ad un autentico rimpianto di un 'buon tempo alimentare' perduto. Essa si configura come sentimento e necessità di coloro che partono. È memoria di pratiche alimentari, di saperi culinari, di tempi, sapori, odori, ritualità e convivialità. Ciò che si fugge è il regime di penuria e di privazione, ciò che si rimpiange è la cucina festiva, aromatica, dai mille sapori, profumi e colori, l'universo di legami e di affetti a cui essa rinvia» (Teti 588).

sia la letteratura e il cinema che offrono un'interessante testimonianza del rimpianto culinario e delle tradizioni trapiantate – e inevitabilmente modificate – nel paese di emigrazione⁵. Come sopra accennato, nonostante lo sforzo di rendere salde tali tradizioni⁶, il contatto con nuovi usi e costumi ha finito per modificare modi di vita individuali e collettivi.

La conservazione culinaria di Chipilo è un esempio di quanto analizzato finora. Già nel toccante prologo al suo libro sulla comunità veneta, José Agustín Zago Bronca ricorda l'integrazione culturale tra la cultura veneta e quella messicana, nella lingua e negli aspetti sociali, religiosi e culturali. In particolare, riferendosi alla cucina, anticipa il meticcio che qui ci interessa, quando rievoca le feste a Chipilo. L'autore racconta:

Viste a distanza di tempo, me ne rendo conto ora, le feste di allora erano una miscela di tradizioni. Allo stesso modo in cui la birra messicana aveva spiazzato radicalmente il gusto per il vino d'Italia, così si intercalavano i *moles poblanos* col pollo all'italiana; le *chalupas* con le frittelle e i crostoni: le *memelas* e *tlatoyos* con la polenta; i *pozoles* con il minestrone; le *tortillas*, *molotes* e *tamales* con la *boia* e con i *suji* (27-28).

Allo stesso modo le tradizioni natalizie, di capodanno e pasquali italiane si mescolavano con quelle messicane, come *las posadas*, *las charreadas*, *los jaripeos* e le lotte di galli⁷.

⁵ Per la letteratura Teti cita autori italiani come Corrado Alvaro, Carmine Abate, Edmondo de Amicis, Saverio Montalto, Francesco Perri; Franz Kafka con l'opera *America*; i registi americani di origine italiana Martin Scorsese, Francis F. Coppola, Brian De Palma e Stanley Tucci con *Big Night* (584-586 e 588-591, 593).

⁶ Scrive ancora il Teti: «La nostalgia e la memoria finiscono con il diventare elementi di trasformazione. Conservare in un ambiente diverso da quello di origine, a contatto con nuove disponibilità e abitudini, comporta di fatto innovare e creare. Comporta un continuo lavoro di ridefinizione sia nei confronti delle abitudini con cui sono entrati in contatto nel nuovo mondo sia rispetto a quelle del mondo di origine, che, peraltro, non sono rimaste stabili, ma hanno conosciuto profonde modifiche» (594).

⁷ Citiamo per intero la nota del traduttore per i termini in spagnolo della tradizione messicana: «I cibi messicani citati sono: *mole poblano*, una specie di salsa scura fatta con diversi tipi di peperoncino, mandorle, cioccolata, arachidi, pepe, banana ed altre spezie, accompagnata con carne di tacchino. *Chalupas*, *memelas*, *tlatoyos*: sono diverse specie di pane di mais fatte fritte e condite con salsa piccante. *Pozole*: brodo di manzo con chicchi di mais interi e cotti, accompagnato con carne di maiale e peperoncino piccante in polvere. *Molote*: impanata frita e ripiena di carne o verdure o salse diverse, si serve sempre con salsa piccante e panna. *Tamal*: specie di polenta avvolta in foglie di mais e fatta al vapore, si fa dolce oppure si accompagna con *mole* o e salse rosse o verdi piccanti. Le feste messicane citate sono: *Posada*: novena di Natale dove si chiede, cantando al di fuori di una casa, ospitalità per Gesù, Maria e Giuseppe. Entrati in casa si recita il rosario e, subito dopo, si fa la cena

Prima di stabilire le trasformazioni della cucina veneta di Chipilo, è necessario prendere in considerazione la cucina originale veneta di Segusino. Facendo riferimento allo studio della messicana Gazano Fulgencio, tra i primi piatti troviamo: brodo, minestre, paste, risotti e gnocchi, come in tutta Italia. Sono tipiche le salse, le guarnizioni o il modo di cucinare. Per esempio fra le paste citiamo i 'bigoli', pasta fatta in casa, di diverse misure, condita con salsa di acciughe, olio d'oliva e cipolla; tra i risotti quello con gli asparagi o con la zucca. Tra i prodotti vegetali tipici ricordiamo: il radicchio, i fagiolini, gli asparagi, la zucca, il cavolo, le patate, i pomodori, l'orzo. Tra le carni troviamo: il maiale, il cinghiale, il pollo, la gallina, l'anatra e le lumache, il musetto, la salsiccia – tra cui la famosa 'longanega' preparata con pepe, chiodi di garofano e cannella –, la sopressata; seguono i derivati del latte, come burro e formaggi freschi. Non manca il pesce, tra cui il favorito baccalà, ma pure frutti di mare, granchi e sardine.

Il piatto tipico più antico è sicuramente la polenta, servita fredda o calda, alla brace o al forno, con carne, pesce, verdure e formaggi oppure dolce. Naturalmente non mancano i vini tipici della zona. Tra i dolci, oltre al natalizio italiano pandoro e alla pinza, troviamo frittelle, crostoli e altre paste fritte, come i 'galani' e i 'zaleti'; il 'presniz' è una tipica focaccia preparata con farina di grano 00, burro, latte, succo di limone, uova e sale, il cui ripieno consiste di noci, mandorle, nocciole, pignoli, uva passa al rum e glassa di zucchero (Gazano Fulgencio 60-68)⁸.

La cucina segusinese trapiantata a Chipilo spesso mantiene integralmente le proprie ricette, sia pure con piccole modifiche e sostituzioni, grazie al fatto che le carni e molti degli ingredienti della cucina veneta si trovano anche in Messico. Allo stesso tempo, sempre di più con il passare degli anni, i chipilegni si aprono piacevolmente alla cucina *poblana*, una delle più famose cucine regionali del territorio messicano⁹. In generale, si mantiene l'originale nome dei piatti segusinesi; l'elaborazione delle ricette è fedele o molto simile alla tradizione, così come vengono preparati gli stessi piatti in occasione di festività religiose o

e si offrono dei piccoli regali (caramelle, arachidi, frutta secca); i bambini poi rompono la pignatta appesa al filo, brandendo un lungo bastone, con la speranza di aver scelto quella giusta (analogo al gioco popolare italiano). *Charreadas e jaripeos*: sono feste molto simili tra loro, nelle quali partecipano i *charros* (uomini che indossano il tradizionale costume messicano), assomigliano ai rodei dei *cowboy* americani, soltanto molto più colorite e con un 'protocollo' molto speciale» (Zago Borda. N.d.T. 28).

⁸ Per la cucina veneta è bene consultare il libro di Valli.

⁹ Per la cucina messicana in edizioni italiane si possono consultare soprattutto i testi di Villa Fuerte, Miguelasquez, Pandoni e Zago. Per i piatti messicani vedasi www.wikipedia.com in spagnolo.

sociali. Zago Bronca raccoglie un repertorio culinario di Chipilo in cui spicca soprattutto l'ingrediente del mais, che permette una comparazione tra la polenta segusinese e chipilegna, le *tortillas* e i *tamales* messicani. Nell'introduzione della versione italiana del ricettario, il curatore Gian Luigi Secco osserva:

Base dell'alimentazione messicana dell'Altipiano è il mais, utilizzato in ogni possibile modo e forma, in modo culturalmente assai più provato che da noi, che pure passiamo per polentoni; sicuramente gli emigrati italiani non devono aver faticato molto a rispettare le *tortillas* pur continuando a cuocere la polenta gialla nel paiolo e a tagliarla col filo: i sapori sono pressoché identici (254).

Di conseguenza anche i sughi, in qualche modo, si possono comparare con il *mole* – la salsa tipica messicana e di Puebla in particolare –, pur essendo a mio avviso gli ingredienti abbastanza diversi. Per quanto riguarda il cioccolato e alcune spezie, oltre al piccantissimo *chile*, il peperone piccolo, tipicamente messicano, Secco ammette:

Tra el *tòcio* segusinese e il *mole poblano* ci sono molti punti in comune, fondamentalmente la metodologia del soffriggere le erbe aromatiche (che taluni addirittura quasi tostano in mancanza di olio), di dar sostanza al composto con la carne e di lasciar raddensare l'intingolo. Poi, gli uni vi tuffano la più umida polenta nostrana a tocchetti e gli altri se ne riempiono i dischi sottili, piegandoli quasi a formare un cucchiaino con cui raccolgono la salsa. Semmai discriminante è il maggior o minor uso di *chili* ossia di peperoni di cui nel Pueblano, come in tutto il Messico, esistono infinite qualità di ogni genere e grado... di contenuto piccante (Zago Bronca 255).

Tutte le ricette riportate, invitanti e ricche di ingredienti, sono sicuramente meno elaborate di quelle *poblane*, che richiedono tempi generalmente più lunghi come per l'intera cucina messicana. Lungo è l'elenco dei piatti tipici di provenienza segusinese e di tradizione *chipilegna* come è possibile constatare da quanto riportato: 'la poenta', polenta classica; 'stracara o boia', polentina farcita; 'suji o polentina dolza', polentina dolce; 'radici in salata', radicchio di campo in insalata; 'menestra de tripe', minestra di trippe di gallina; 'tocio de pit *talian*', stufato di pollo con patate al rosso; 'carne in tecia', carne in umido, generalmente di maiale; 'conicio sofegà', coniglio soffocato; 'bacalà venezian', baccalà veneziano; 's'cios co ai', lumache con l'aglio; 'tocio de uvi co lugànegà', sugo di uova e salsiccia; 'composta', cavolo cappuccio o verza affogato nella casseruola, cucinato con salamino piccante o braciola tagliate a piccoli pezzi; 'uvi in masaneta', uova in umido. Tra i dolci, oltre agli italianissimi crostoli e frittelle, cui corrispondono i *buñuelos* in Messico, il dolce tipico di Chipilo è il 'Dolz de lat *maria*', dolce al latte 'Maria', servito freddo e preparato con latte,

uova, zucchero, farina di fecola, cannella o cacao e uva passa (Zago Bronca 256-263).

In base alle informazioni raccolte da Gazano Fulgencio nella sua tesina mi è possibile tracciare un quadro reale della situazione, arricchito soprattutto dalle interviste da me realizzate a Chipilo nei giorni 12 e 13 agosto del 2009. Tutte le testimonianze raccolte sono state espresse in dialetto veneto, contaminato da qualche parola in spagnolo che caparbiamente si intrufola nel parlato di ogni *chipilegno*, generando così un linguaggio ricco e interessante per accenti e per lessico. Non essendo competente nella complessa trascrizione del dialetto veneto di Chipilo, preferisco riportare le informazioni in italiano in questa sede. Resta l'audio delle interviste registrate a testimonianza dell'interessante parlata di Chipilo.

Oggi le ricette sono difficilmente elaborate in casa come nel periodo della nascita di Chipilo; ciò si deve alla mancanza di tempo, comune a tutta la popolazione che vive nelle località sviluppate, per cui le famiglie messicane acquistano direttamente con facilità le diverse specialità nei centri commerciali dei luoghi dove vivono. I prodotti come la 'longanega' e le salsicce vengono venduti nei negozi rinomati del paese, come 'La nave d'Italia', ubicata nella strada principale e 'La monina', mentre i piatti tipici italiani e veneti sono preparati nei ristorantini. A Chipilo non si consuma più la carne di cinghiale, dato che questo animale non vive nella zona; al contrario, come si evince dalle ricette, sono molto diffuse le carni – maiale, pollame, coniglio – e il pesce, accompagnati da verdure ed erbe aromatiche, tipiche anche di Segusino. Per mezzo dell'ingente sviluppo dell'allevamento bovino – privilegiato rispetto alla agricoltura data la scarsa fertilità dei terreni –, si affermano a poco a poco, anche a livello industriale, la produzione e il consumo del latte e dei suoi derivati, soprattutto burro e formaggi freschi. Segusino era basato più sull'agricoltura che sull'allevamento; quindi i latticini sono un elemento nuovo nel consumo alimentare di Chipilo.

Senza dilungarci troppo sulla produzione dei formaggi, raccogliamo la testimonianza di Manolo Zago Precoma, titolare di un piccolo ristorante e produttore artigianale di latticini per tradizione familiare. Anche i suoi figli, specializzati in altre professioni, collaborano alla produzione dei formaggi, venduti al pubblico in un negozietto adiacente al ristorante. Essi producono soprattutto un formaggio fresco, 'formaj fresc', fatto con lo scolo che piace ai messicani, simile al bellunese 'scheck' e al messicano *queso panela*. In casa Zago lo preparano unicamente con il latte e un po' di sale. Il *panela* messicano, invece, è preparato anche con fecola di patate e latte in polvere, per cui il formaggio naturale di Chipilo è molto apprezzato. Zago spiega che il 'scheck' si ottiene nel modo seguente: si fa bollire il latte a 37°, si toglie il caglio, si fa ri-

posare per un'ora, si mette del sale; dallo scolo si fa la ricotta e si estrae il 'scheck'. Nonostante a Chipilo si possa trovare latte, sia prodotto familiarmente sia in maniera industriale, Manolo lo compra ad Atlixco – località nei pressi di Chipilo –, poiché si tratta di un latte certificato. Oltre al formaggio fresco e alla ricotta, la famiglia produce anche il provolone, il burro, la panna, e un formaggio asciutto, cotto e pressato, tipo *manchego*.

La polenta si continua a cucinare, grazie alla grande quantità di mais messicano. Con molto entusiasmo, Daniel Galeazzi, attualmente titolare di un negozietto di alimentari a conduzione familiare – cui partecipano anche le figlie –, racconta di come la polenta veniva preparata quotidianamente e di come era tenera, al punto che, appena fatta, si tagliava con il filo. La parte restante si tosta e si mangiava con il caffelatte o con il caffè. Ricorda anche la polenta dolce o 'suji', da consumare con il latte a colazione. Augustín Galeazzi Mioni descrive, con altrettanto entusiasmo e orgoglio, la polenta di dodici chili che preparava sua madre per ben nove figli. Con un certo rammarico ammette che oggi la polenta si prepara in fretta nella pentola a pressione e solo in occasioni di festa, mentre un tempo, quando lui era bambino, si preparava con il mestolo sul fuoco a legna, proprio come nelle Prealpi di Segusino, quindi si tagliava con il filo; le fettine rimaste venivano abbrustolite sul carbone e poi mangiate con zucchero e caffè.

Se tutti i segusini conoscono la polenta, i chipilegni da sempre consumano le *tortillas de maíz*, il *pozole* e i *chiles rellenos* – peperoni ripieni –, alimenti della cucina messicana adattati al gusto italiano. Della tradizione *poblana*, ovvero della città e dello stato di Puebla, i chipilegni gustano piatti come il *mole poblano*, *chiles en nogada*, *chilupapas*, *carne o pollo en adobo*, *pipian rojo*, *mole de olla* e i *chilaquiles*. Elemento innovativo e proprio dell'usanza veneta, invece è il consumo delle radici, conosciute in Messico come *diente de león*. Augustín Galeazzi Mioni li ricorda preparati con lardo di maiale, fritti con 'ceola' – cipolla – e 'oio bon' – l'olio d'oliva importato dall'Italia. Di contro, si sta perdendo la tradizione vinicola, per la mancanza di viti nella zona – peraltro scarse in tutto il Messico – dovuta a motivazioni geografiche e climatiche, oltre che agronomiche. Al posto del vino si consumano acqua, bibite, birra e, invece della grappa, il *tequila*.

Dalle testimonianze, sia casalinghe che dei ristoratori, il meticcio è la caratteristica evidente della cucina di Chipilo. I piatti veneti e messicani convivono e si completano uno con l'altro; in alcuni casi si mescolano anche gli ingredienti delle due tradizioni. José Augustín Zago Bronca ricorda la buona alimentazione nella sua famiglia, grazie anche alla produzione dei campi, dell'orto e dell'allevamento degli animali da cortile. In particolare, egli evidenzia le combinazioni delle tradizioni veneta e messicana: la polenta e le *tortillas* sono

entrambe preparate con il mais. Generalmente le donne venete le acquistavano al mercato dalle donne indigene e da esse imparavano a prepararle. La polenta accompagnava piatti tipici veneti, come il ‘pit talian’, pollo preparato con uva passa, olive e olio ‘bon’ – ovvero olio d’oliva –, o il coniglio con funghi, o i gamberetti secchi perché quelli freschi erano introvabili. La farina si macinava al mulino, riservando l’uso del *metate* – pietra con la quale le donne indigene spaccavano i chicchi di mais – agli ortaggi.

Zago Bronca ricorda con nostalgia le festività in cui si gustavano i piatti messicani, in particolare il giorno di S. Antonio quando le indigene preparavano il *mole*, usato anche oggi con *tlacoyos* e *tortillas*, sempre in occasioni festive. A Pasqua si consumavano per tutta la settimana le uova sode, dipinte in precedenza secondo un’antica usanza veneta, mentre a Natale si preparavano i crostoli. In occasione della festa dell’Indipendenza, celebrata con corse di cavalli e kermesse di fuochi artificiali, primeggiavano i piatti messicani come le *tostadas*, le *chalupe*, il *pozole*, e dolci come l’*atole* e i *tamales*.

Confermano questi dati le donne con una grande esperienza domestica, direttamente coinvolte in cucina, come nel caso di Elena Orlansino Gardella, detta ‘Teia’, che con i suoi 96 anni è la più anziana di Chipilo. Di padre piemontese, ingegnere stradale e ferroviario, e di madre veneta chipilegna, ella è sorella di Umberto, poeta e autore dell’inno cittadino. L’anziana ‘Teia’ ricorda con un sorriso la festa del suo matrimonio durato 57 anni: alla cerimonia in chiesa, semplice e umile per pochi intimi, era seguita una colazione a base di pane dolce e cioccolato prima di partire per il viaggio di nozze in treno a Veracruz e giungere in barca sino all’isola Sacrificio. Nel ripensare al passato, alla ‘Teia’ sono venuti in mente altri elementi culturali della sua vita, come il rosario da lei recitato tre volte al giorno in dialetto e in latino, i giochi da giovinetta nei fossi – dove pescava animaletti – le bambole di pezza, le feste nella sua famiglia *bohemienne*, i canti e le canzoni.

A proposito dei piatti maggiormente preparati, ella ripropone soprattutto la polenta, la ‘menestra de fasui’ – minestra di fagioli –, i piatti di carne e di pesce la cui elaborazione risente della duplice influenza, italiana e messicana, perché sua madre, viaggiando attraverso la Repubblica, gli stati di Oaxaca e di Puebla, aveva imparato a cucinare i piatti messicani. Così si preparavano indifferentemente per le grandi feste il pollo veneto, ‘pit’, soffritto con le patate a cui veniva aggiunta la salsa di *mole*, ricca di spezie e di *chile* piccante e il piatto messicano *barbacoa*, ovvero carne di manzo o di agnello cotta con *chile ancho* al cartoccio e con sugo.

Confermano questo meticcio culinario ulteriori testimonianze di donne vissute a Chipilo come Consuelo Reynoso de Orlansino, originaria di Puebla, moglie del citato Umberto Orlansino, la quale imparò a mangiare la polenta

preparata alla legna dalla suocera di origine veneta-chipilegna. Insieme al ‘suji’, la polenta dolce, tanto amata dai bambini, si mangiavano le *tortillas* e i *tlacoyos* messicani, comprati nelle *tortillerías*. Le abitudini di famiglia prevedevano diversi piatti italiani come spaghetti, fagioli, ortaggi dell’orto, pollo, pesce, maiale raramente e coniglio. A volte – ma non tutti i giorni – mangiavano il *mole* tipicamente *poblano*, i *chiles en nogada*, ovvero peperoni ripieni di carne di noci e di spezie, propri dei mesi di agosto e di settembre secondo la tradizione nazionale messicana. Raramente in famiglia si mangiava l’anatra all’arancia.

Interessante l’esperienza dell’anziana signora Amelia Precoma Piloni, la quale preparava il cibo per le grandi feste da salone, lavorando per non meno di quattro giorni: ha contato cinquemilacinquecento *barbacoa* e *mixotes* in trent’otto anni di attività. Questi piatti erano accompagnati da fagioli, da crema di zucchine e patate, poi da pane, formaggi e insaccati. Quasi sempre il giorno dopo la grande festa ‘gli avanzi’, il cosiddetto *recalentado*, venivano serviti ad altre trecento persone, fino a esaurimento.

Alle sopra citate testimonianze familiari e casalinghe, che ribadiscono il carattere meticcio dei piatti chipilegni, si aggiungono le riflessioni di Manolo Zago Precoma, cuoco familiare, e di Leonardo Stefanoni Mazzocco, giovane chef professionale e gestore del ristorante italo-messicano di Chipilo. Il primo prepara le ricette italiane nel modo più autentico possibile: pasta e lasagne fatte in casa con una macchinetta regalatagli da una familiare rimasta a Segusino, il risotto, la carni e il formaggio per il ristorante. Inevitabile il meticcio, in quanto gli ingredienti a disposizione non sempre sono i medesimi di quelli italiani. Da qui, l’inserimento del *chile* e l’adozione del basilico e del rosmarino, in origine usati esclusivamente nei rituali indigeni. Manolo Zago ricorda anche una certa interferenza delle due culture culinarie nei dolci tipici preparati in casa, in famiglia, come lo zucchero cristallino cotto con il burro, il dolce di latte con fecola di mais, il cocco messicano con cui si preparava la ‘cocada’, gelato fresco ottenuto con latte, ghiaccio e zucchero; i tradizionali ‘crostui’, le ‘fritole’, i ‘suji’ – polenta acquosa con latte e zucchero –, la pinza preparata con la farina di mais e la grande novità messicana, il cioccolato. Ugualmente, Daniel Galeazzi ricorda la pinza che si mangiava tutto l’anno, non solo per l’epifania come nel Veneto, preparata con farina di mais, latte, ‘uvi’ – uova –, zucchero, ‘manteca’ – burro –, lievito Royal. Tutte le persone intervistate hanno memoria dei crostoli e delle frittelle da consumarsi durante le festività dell’anno e non solo a Carnevale.

Completamente in accordo con Zago, lo chef professionale Leonardo Stefanoni Mazzocco, dal canto suo, riconosce negli ingredienti la variante principale del meticcio che caratterizza la gastronomia di Chipilo. Non solo i fagioli del Nord Italia sono stati sostituiti dai fagioli neri messicani – con cui si prepa-

ra la famosa ‘menestre de fasui’ con pancetta, patata, sedano e i rigatoni –, ma anche il coniglio alle erbe o all’aceto è il risultato di una fusione. Pertanto, il tradizionale aceto di vino è stato sostituito dall’aceto di mela e l’origano, l’alloro e il timo sono stati integrati con il piccante *chile jalapeño*; i ‘fettuccini al mole’, invenzione del nostro chef, abbinano alla pasta italiana il tipico *mole poblano* – salsa con pollo – e il formaggio; la polenta a fette arrostita funge da contorno in alcuni piatti.

Lo chef Stefanoni puntualizza, confermando quanto evidenziato in precedenza, che i ‘radici’ preparati con la pancetta non erano un piatto messicano, poiché considerati erba di campo poco apprezzata. Per quanto riguarda il radicchio trevisano, egli afferma essere coltivato in famiglia, rosso e verde o importato, mentre i ‘s’cios’, – lumache – si trovano in Messico e si preparano all’aglio secondo la ricetta tradizionale. Nel suo ristorante, nel buffet del sabato e della domenica, egli propone, inoltre, il tipico ‘pit talian’ insieme ai piatti messicani come i *borrego al romero* – l’agnello al rosmarino – e a piatti internazionali come il tacchino ripieno di frutta. A Natale e a Pasqua prepara di solito lasagne, pasta, zampa di maiale e *adobado*, ovvero carne al forno con *chile* ed erbe aromatiche. Secondo Stefanoni non è esattamente possibile stabilire un nesso fra la cucina di origine veneta e la cucina *poblana* e messicana. Sebbene la farina di mais sia un ingrediente comune, l’elaborazione delle ricette per preparare le *tortillas* o i *tamales* è completamente diversa rispetto alla polenta. Quest’ultima va fatta bollire a fuoco lento mescolando finché si ispessisce, mentre le *tortillas* si preparano come una pasta di acqua calce e mais e poi si formano le sottili schiacciatine rotonde. La pasta dei *tamales* è farcita di carne e di *chile* e si cuoce al vapore avvolta nella foglia di mais. Per quanto riguarda il ‘tocio’ – il sugo –, si fa un soffritto secondo la tradizione veneta, mentre la salsa del mole si prepara con ingredienti contrastanti come il cioccolato, le spezie e il *chile* piccante. Certamente il gusto di determinati piatti è abbastanza simile e gli ingredienti di ogni ricetta si prestano ad alcune interessanti contaminazioni, ma soprattutto i piatti delle due diverse tradizioni antiche coesistono e si completano per il piacere del palato.

Concludendo, possiamo affermare che la gastronomia a Chipilo è un grande esempio di una cultura antica che si tramanda di generazione in generazione e che si mantiene viva proprio grazie alle fusioni con l’altra cultura. Più che una minaccia, quest’ultima arricchisce di nuovi sapori e di nuove scoperte la cucina originale, rafforzando le possibilità di un incontro rispettoso della diversità. Se da un lato la memoria garantisce la continuità culturale in terra messicana, il meticcio, anche culinario, offre nella sua spontaneità ed efficacia una possibile convivenza all’interno di un ambiente in continua trasformazione. Ben vengano, dunque, i ricettari che, al di là del loro aspetto letterario, so-

no espressione di nuova sintesi culturale che privilegia la differenza a Chipilo, in Messico, come altrove, in ogni microcosmo di questo mondo globale, la ricchezza della tradizione locale finisce per imporsi, nonostante tutto.

Bibliografia citata

- Donat, Mara. Interviste, file audio zvr.
- Gazano Fulgencio, Gabriela. *Chipilo: historia, tradiciones y gastronomía*. Tesina para obtener el título de cocinero profesional. México DF. 2002.
- MacKay, Carolyn J. *Il dialetto veneto di Segusino e Chipilo*. Segusino: Comune di Segusino. 2002.
- Miguelasquez, Juan P. *Cucinare il Messico*. Milano: Giunti Demetra. 2001.
- Pandoni, Anna e Zago, Fabio. *Chili! Ricette facili per cucinare i migliori piatti messicani*. Bellaria (Rimini): De Vecchi Editore. 2009.
- Sartor, Mario e Ursini, Flavia. *Cent'anni di emigrazione: una comunità veneta sugli altipiani del Messico*. Cornuda (TV): Grafiche Antiga. 1983.
- Storia dell'emigrazione italiana*. Ed. Piero Bevilacqua et al. Roma: Donzelli Editore. 2001.
- Teti, Vito. "Emigrazione, alimentazione, culture popolari". *Storia dell'emigrazione italiana*. Eds. Piero Bevilacqua et al. Roma: Donzelli Editore. 2001: 586-594.
- Valli, Emilia. *La cucina del Veneto in oltre 600 ricette tradizionali*. Roma: Newton Compton. 2008.
- Villafuerte, Martha. *La cucina messicana*. Ed. Alessandra Maldolesi. Firenze: Le lettere. 2006.
- Zago Bronca, Jesé Augustin. *Grandi e grossi da Chipilo*. Segusino: Comune di Segusino. 2004.

Sitografia

www.wikipedia.com