

ESPAGUETIS, RAVIOLES Y LA RUEDA DE TERERÉ

Maria Gabriella Dionisi*

¿Qué somos [...] étnicamente hablando? Nada y todo. Si quisiéramos hacer una receta, podríamos proponer la siguiente: ponga seis partes de indígena, mayoritariamente guaraníes de la región central. [...] Agregue dos partes de andaluz y extremeño, y algo de vasco. Ponga una pizca de inglés, alemán, italiano y alguno otro moro o judío. [...] No se impaciente y espere el paso de un par de siglos para echar otra parte de italianos y alemanes, [...] pero no crea que ha concluido porque antes de sacar el pastel del horno tendrá que agregar, con idéntica largueza, japoneses, chinos y coreanos (Vera 80).

La citazione, tratta da un saggio del più caustico tra gli autori contemporanei del Paraguay, ci permette di entrare senza preamboli nell'argomento di cui tratteremo nel corso del lavoro. Infatti, Helio Vera ricorre proprio ad una ricetta per elencare gli ingredienti e le relative proporzioni di quel *Cóctel importado* che è il paraguayano odierno, per passare poi a realizzare «una decidida incursión en el terreno de la gastronomía folklórica» (81), segnata dalla progressiva sovrapposizione di culture straniere. Difatti, chiarisce nel paragrafo successivo, intitolato “Tallarines y hamburguesas”, se agli inglesi si deve l'introduzione dell'usanza di bere il the, agli orientali il consumo del riso, ai tedeschi il gusto della birra, agli statunitensi gli hamburger e la coca-cola, agli italiani va tutto il merito dell'affermazione de

[...] las pastas, por sobre todas las cosas, con su batería de ñoquis, lasagnas, pizzas, capelletis y los tallarines de los sábados. [Además, a ellos] se debe en gran parte la substitución de la cultura culinaria del maíz por la de la harina (84).

Secondo tale nota, l'apporto italiano alla trasformazione delle abitudini alimentari sembra essere non di poco conto, se naturalmente lo interpretiamo se-

* Università della Tuscia - Viterbo.

condo la nostra idea di una dieta mediterranea fondata sulla pastasciutta. Ma si può parlare di vera sostituzione?

Per arrivare ad una risposta esaustiva non possiamo prescindere dal ricordare alcuni elementi distintivi della realtà di cui ci stiamo occupando, quali la marcata presenza della cultura guaraní, determinati eventi storici, la netta differenza tra realtà urbana e realtà contadina.

Riguardo al primo fattore, è ampiamente conosciuto il ruolo avuto dai Gesuiti nella riduzione a una vita stanziale delle tribù semi-nomadi dei figli della *Tierra sin mal* e della conseguente organizzazione della realtà comunitaria, basata sulla capacità di auto-sostentamento alimentare delle Missioni. È da ritenere, però, che ciò non comportò un cambiamento delle loro abitudini nutrizionali, se nel 1742, Ludovico Antonio Muratori affermava:

[...] il frumento e i legumi [...] rendono un buon raccolto, ma qui è specialmente in uso il mais, ossia il grano turco [...] Questo è il pane più ordinario degli Indiani [...] ma vi è un altro pane (se pur pane si può chiamare) che si forma di certe radici a guisa di ravanelli appellate *aipe* e *manioca* [che] ridotte in pezzette, [...] vengono seccate al fuoco, e se ne fa una farina, cocendo la quale formano delle focacce delle quali si servono nei viaggi e quando vanno in guerra (52).

Tale difesa della purezza della cucina indigena non era certo imputabile a quel senso di sacralità di cui godeva il mais nelle civiltà mesoamericane, quanto piuttosto, come rileva Carlos Villagra Marsal, all'alto «grado de virtuosidad» raggiunto dalla «gastronomía entre [los guaraníes que], a diferencia de la mayoría de las colectividades neolíticas, [utilizaban sea] el asado [que] el hervido» (48-53), il che permetteva loro di realizzare, con uno stesso alimento di base, diverse pietanze. Essi conoscevano ben otto modi di preparazione dei cibi, sia naturale che mediatizzata – tra queste la cottura sotto la cenere calda e quella a vapore, la tostatura, la frittura, l'affumicatura –; contavano sull'uso di ventidue tipi diversi di *aji picante* e sulla acquisizione di tecniche e prodotti provenienti dalla cultura incaica assimilati già prima dell'arrivo dei colonizzatori europei. Pertanto, gli indigeni, seppur 'civilizzati', proseguirono nel tradizionale consumo ed elaborazione del mais, della manioca, integrati con carne e pesce.

Una simile resistenza al mutamento ebbe i suoi vantaggi soprattutto dopo l'espulsione dei Padri dal territorio. Infatti, con una cultura gastronomica così radicata e con la profusione di prodotti tanto generosamente offerti dalla natura, al dittatore Gaspar Rodríguez de Francia non dovette sembrare azzardato pensare alla possibilità di un regime economico di tipo autarchico, che gli garantiva l'isolamento internazionale necessario per esercitare il suo incontrastato dominio sulla popolazione.

Non stupisce, quindi, se nel descrivere il suo viaggio nella zona, realizzato

tra il 1844 e il 1847, Alfred Demersay si soffermi sulla quasi esclusiva presenza di manioca e arance nella dieta dei paraguayani, con conseguenze evidenti anche sul loro carattere, poiché, a suo avviso, tale alimentazione li aveva trasformati in individui «rassegnati, dolci, pazienti, flemmatici, buoni [e di] tempra dolce ed effeminata»¹, ossia nei soggetti ideali per piegarsi a qualsiasi regime dittatoriale.

Un primo cambiamento arrivò con Carlos Antonio López eletto presidente nel 1844, e con il suo successore, il figlio Francisco Solano. Con il proposito di dare una netta accelerazione allo sviluppo economico, essi incentivarono l'ingresso a quanti volessero sfruttare la maggiore ricchezza del paese: la terra.

Da tale programma nacque l'idea di creare nel 1855 la colonia francese Nueva Burdeos, che ben presto si rivelò un totale fallimento, giacché degli otto/novecento contadini attesi ne arrivarono solo ottantasei², che peraltro non riuscirono a portare avanti alcun tipo di sperimentazione agricola indirizzata alla coltivazione di nuovi prodotti.

Pertanto, nel raccontare la sua esperienza in quello che definisce il paese «più singolare di tutta quanta l'America», Paolo Mantegazza nelle sue *Lettere Mediche*, pubblicate tra il 1858 e il 1859, indica ancora nella «manioca e [nel] maiz [...] li alimenti amilacei più diffusi [...]. La prima è il pane, la carne e il tutto dei paraguayani» poiché a suo dire, «il frumento e la frutta dell'Europa temperata god[evano] di poca salute nel Paraguay» (276).

Sarà solo con la fine, nel 1870, della guerra contro la Triplice Alleanza che il nuovo governo sosterrà un più organico programma di immigrazione promulgando nel 1881 una legge a favore di quanti volessero fondare colonie.

Come era avvenuto negli anni Cinquanta-Sessanta, durante i quali la partecipazione italiana allo sviluppo dell'area aveva contato soprattutto sulla presenza di singoli soggetti, alcuni dei quali di grande eccellenza³, nell'immediato dopoguerra si assiste all'arrivo alla spicciolata non solo di agricoltori ma anche di

[...] vari provetti commercianti ed industriali⁴, medici, ingegneri, agrimensori, farmacisti ed altri professionisti che, per le migliori condizioni economiche e sociali

¹ Il testo a cui ci riferiamo fu pubblicato a puntate sulle pagine de *Il Giro del Mondo. Giornale di viaggi, geografia e costumi*, edito a Milano a partire dal 1863. Esso è solo una parte del libro *Storia fisica economica e politica del Paraguay e degli Stabilimenti dei Gesuiti*, dello stesso autore.

² Per maggiori informazioni cfr. Capdevila e Rodríguez Alcalá.

³ Tra cui l'architetto Alessandro Ravizza e lo scultore Andrea Antonini a cui si deve la progettazione e la realizzazione non solo di edifici privati ma anche delle più importanti opere pubbliche di Asunción.

⁴ Secondo alcuni studi gli italiani erano titolari del 30% delle imprese di costruzione. Inol-

della repubblica, trovarono nella capitale e negli altri centri facile e remunerativo l'esercizio professionale ed alti impieghi governativi (Gazzaniga 439).

E se risulta difficile il computo esatto del loro numero, per le enormi discrepanze rilevabili tra i vari rapporti consolari e i dati statistici ufficiali, pare certo però che il picco massimo di immigrazione fosse stato raggiunto nel biennio 1889-1890, tanto da divenire la comunità straniera più numerosa nel Paese.

Sulla scia di tali successi si colloca l'iniziativa di Francesco Morra che acquista a ridosso della città lotti di terreno per dar vita a un ambizioso progetto urbanistico, 'Villa Morra' appunto, destinato prevalentemente ad italiani e perfettamente dotato di servizi di trasporto, scuole, e piscina pubblica, ampollosamente definita da Domingo Faustino Sarmiento «las Termas de Caracalla». A questo seguirà il programma portato avanti nel 1898 da Giuseppe De Stefano Paternò di costituire una colonia siciliana, nelle vicinanze di Asunción.

Ubicata a «meno di 12 ore di piacevolissimo viaggio [lungo il] gran Rio Paraguay, navigando con i grandi e veloci vapori che vi trovano acqua a sufficienza durante tutto l'anno» (192), come scriverà con una certa enfasi Guido Boggiani qualche mese dopo, la colonia Trinacria non ebbe però vita facile. La campagna diffamatoria scatenata su alcune riviste italiane e argentine contro il suo promotore mise ben presto in discussione l'intera operazione.

La necessità di difendersi da tutte le accuse lo indusse a dare alle stampe nel 1899 una relazione nella quale descrive ogni aspetto della storia della colonia e ciò ci permette di conoscere, insieme alle varie fasi della sua evoluzione, le norme che la regolamentavano tra cui quelle relative alla distribuzione dei viveri.

In essa, infatti, si legge: «ordinai a ciascuno di darsi mezzo chilo di carne per giorno, un quarto di pasta di farina di granone, venti gallette» (De Stefano Paternò 27).

L'informazione viene ribadita in un rapporto fatto dall'allora direttore dell'ufficio d'immigrazione e colonizzazione, in cui si fa esplicito riferimento alla quantità di scorte regolarmente disponibili nei magazzini («500 sacchi di gallette, 500 di mais, 100 di vermicelli e 100 di piselli») e alla quota assegnata ad ogni colono. Di tali provviste,

[...] ogni individuo riceve giornalmente $\frac{1}{4}$ di chilo di farina di maiz, 25 gallette i lavoratori e 18 le donne e i fanciulli, come pure $\frac{1}{4}$ di chilo di carne per ogni persona in ogni uno dei due pasti, che hanno luogo alle 10 a.m. e alle 7 p.m; due volte per settimana si dà loro $\frac{1}{4}$ di vermicelli (De Stefano Paternò 39-40).

tre aprirono fiorenti attività per la fabbricazione e commercializzazione di scarpe e abiti, oltre ad avere il monopolio delle farmacie.

Simili dati ci portano a riflettere sul significato concreto e su quello simbolico di quel mezzo chilo settimanale di vermicelli che, pur non fondamentale per una buona alimentazione, non viene dimenticato nel momento in cui si stabiliscono i consumi pro-capite.

Infatti, se valutiamo l'apporto calorico della dieta proposta, ci rendiamo conto che non solo il valore nutrizionale del mais è uguale a quello del grano, ma che grazie al mezzo chilo di carne al giorno, il valore energetico complessivo era di gran lunga superiore a quello garantito a un italiano medio nello stesso periodo, pur appartenente alla «classe degli agiati», in cui De Stefano Paternò dice poter includere i suoi coloni.

È da ritenere, allora, che la fornitura dei vermicelli, con la sua potenzialità evocativa di terre lontane, mirava a soddisfare, piuttosto che un bisogno reale, una necessità ideale di continuità con le proprie radici, con la propria cultura, soddisfatta al momento del pranzo durante il quale si poteva riattraversare con la mente l'oceano e ritrovarsi tra gli affetti lasciati in patria. Una forma, in breve, di benessere dello spirito, prima che di nutrimento del corpo.

Tale esigenza 'transferale' doveva essere già stata recepita da alcuni connazionali, se nel 1884 l'azienda Pecci-Quaranta aveva avviato un impianto semi-industriale per la produzione di *fideos*, di certo facilitato dalla contestuale installazione del *Molino Nacional* per la macinazione del grano importato dall'Argentina e che nel 1897 arrivò a produrre circa 14.000 chili di farina al giorno (Gaylord Warren 27).

Il progressivo ampliamento della comunità italiana e la sua prevalente concentrazione nella capitale, stimolò nel 1909 l'apertura della *Panadería, Fideería, Galletinería* della famiglia Pappalardo e la creazione di società di importazione⁵ e di vendita di prodotti italiani che assicuravano la reperibilità di tutti gli ingredienti per preparare una vera pietanza nostrana, o meglio un completo e ricco pranzo nazionale.

Come si legge nel volantino pubblicitario della ditta 'Canotti Cavazzoni, Billi y Cía.', operante ad Asunción dal 1906, la casa offriva il

più variato ed esteso assortimento in vini, liquori, olii, conserve alimentari, formaggi, caffè e generi alimentari in generale. Primeggiano gli articoli italiani delle migliori marche come i liquori vermouth e tutti i prodotti Campari: i vermouth e spumanti Gancia; i formaggi parmigiani; le paste alimentari Buitoni; l'olio Sasso; i prodotti della Distilleria Stock S.A. di Trieste; i prodotti Arrigoni; eccetera (Aliprandi e Martini 41).

⁵ Il primo trattato commerciale tra Italia e Paraguay è del 1853.

E l'impresa doveva avere avuto un vero successo se più avanti, nello stesso stampato viene affermato, con evidente orgoglio, che questa era divenuta nei suoi trentatré anni di attività,

[...] un'attivissima e proficua divulgatrice dei migliori prodotti dell'industria italiana dati i suoi vasti mezzi dovuti alla perfetta organizzazione commerciale e alla reputazione mai smentita di cui gode presso la vastissima clientela (41).

Divulgatrice di prodotti e vastissima clientela, queste le definizioni chiave per comprendere la portata del fenomeno, che sembra coinvolgere non solo acquirenti italiani. La costante presenza sul mercato di alimenti tipici salvaguardava di fatto per gli italiani la continuità con la tradizione culinaria delle varie regioni di provenienza, e si proponeva, allo stesso tempo, come alternativa accessibile all'intera cittadinanza capitolina – ormai composta da una molteplicità di nazionalità – che fino a quel momento aveva contato unicamente sul caratteristico *Mercado Central*. Questo, operante dal 1786, e definito da uno dei tanti viaggiatori stranieri «uno dei più impressionanti spettacoli di esotismo che si possano immaginare» (Fraccaroli 48), era una originale

[...] feria de genuino ambiente indígena [in cui arrivavano su carretti e muli] naranjas, manioca, sandías, miel, aves, aguacate y piñas jugosas [y] al exquisito chipá caliente súmanse los pastelillos de manioca, dorados y sabrosos [...] el chicharrón trezado, las tortas de maíz, las ristras de butifarra, la blanca y harinosa mandioca, que hace las veces de pan (Zubizarreta 63).

Si afferma in tal modo un doppio canale di commercializzazione largamente accettato: il *negocio*, il locale elegante per la vendita, e il *mercado*, spiazzo aperto comunitario in cui era sovrano il mondo rurale, espressione quotidiana della cultura indigena, regno de *las placeras* con il loro posto fisso in uno degli angoli della piazza, e de *las burreras*, le venditrici ambulanti che, vestite con il tradizionale *typoi*, «girano per le strade [...] montate sulle pazienti bestie fra cesti e gabbie e sacchi [mentre] fumano l'inevitabile enorme sigaro nero» (Fraccaroli 190).

Così non solo era possibile trovare i profumi e i gusti della terra lontana nei grandi *almacenes* gestiti da italiani, o nelle case degli immigrati lucani, siciliani, genovesi ma anche sulle tavole imbandite del sabato e della domenica delle *acomodadas* famiglie paraguayane, e ancor più negli esercizi pubblici di ristorazione.

Difatti, se nel 1910 la 'Pensión italiana' era apprezzata per la cucina della proprietaria, già da alcuni anni ritrovi come il 'Polo Norte'⁶ e 'Il Belvedere' era-

⁶ La famiglia Pecci era proprietaria anche di una fabbrica di liquori, ghiaccio e pasta.

no divenuti luoghi di incontro di tutta la buona società di Asunción. Qui, come accade al protagonista del romanzo di José Rodríguez Alcalá, *Ignacia. La hija del suburbio*, scritto e pubblicato del 1906, trovavano rifugio ogni sera i giovani e annoiati rampolli della nascente borghesia, che tra pettegolezzi e chiacchiere stanche potevano mangiare nella *rotisería*⁷ – come con un chiaro italianismo veniva indicata la sala adibita alla consumazione di pietanze veloci –, ascoltare musica e ballare:

[...] a las cinco salía de la oficina [...] y por costumbre se encaminaba al Polo Norte. Allí había siempre unos cuantos jóvenes y allí estaba él aguardando a que pasaran las horas [...] Por allí desfilaba media ciudad y algunos pasaban cuatro o cinco veces, pasaban toda la tarde, como mariposas que giran en torno a la luz... Para altemnar la monotonía de esas horas mortales era necesario ir al Belvedere (62).

E ancor più avanti, negli anni Trenta, una «exquisita cocina italiana» era offerta agli ospiti dell'«Hotel Italia» o nelle vetture-ristorante del «Ferrocaril Central del Paraguay»⁸ «donde se servía con cubiertos de plata, mozos de smoking con guantes de blanco servil» (Rivarola Matto 54), fermo restando che negli scompartimenti di seconda classe i viaggiatori si intrattenevano in

[...] un amical intercambio de viandas: mandi'ó mimói⁹, contra galletta sa'i, chicharõ¹⁰ contra cecina asada, queso fresco contra mazamorra, o maní pisado con almendra de coco, maíz y azúcar (55),

mentre ad ogni stazione le venditrici ambulanti offrivano a gran voce le loro *chipitas* dorate a cui nessuno, paraguayani dell'interno e immigrati capitolini, sapeva resistere.

Tale integrazione tra le due culture alimentari verrà ribadita durante il periodo *stronista*, allorché l'instabilità economica e l'aumento del tasso di emigrazione/esilio portano il paese a concentrarsi nuovamente sul prodotto interno, a cui viene assegnato un valore anche simbolico di identità nazionale, da non sottovalutare nel momento in cui ingloba come proprio il patrimonio gastronomico degli immigrati italiani giunti nei decenni precedenti. Allora risulta naturale leggere, nella introduzione di un ricettario ormai classico della cucina paraguayana, realizzato nel 1971 dalla fondatrice del primo *Instituto de ar-*

⁷ Forma paraguayana del più comune *rostería*.

⁸ La famiglia Caggiano rilevò l'albergo nel 1926 e ottenne poi l'appalto per il servizio di ristorazione delle Ferrovie statali (Aliprandi e Martini 46).

⁹ Manioca bollita.

¹⁰ Cotenna fritta.

te culinario aperto nel 1964, e prima cuoca ad avere una rubrica televisiva e una sezione su varie riviste,

[...] nuestra cocina, como nuestra raza, proviene de dos vertientes duras y ascéticas; la castellana y la guaraní y es su fiel reflejo. Es por eso quizá, que para el gusto paraguay el loco humeante sobre el immaculado mantel blanco, el reconfortante so'o iosopy, el chipá fragante y la miel morena con el queso paraguay, sean, entre otros, la suma del refinamiento gastronómico. [Por lo tanto sí] figuran en este libro recetas internacionales que no son paraguayas en sí, [su] forma de preparación 'a la paraguaya', durante muchos años, les ha dado ya casi carta de ciudadanía (Velilla de Aquino 3-4).

Difatti, accanto alle più tipiche ricette di *sopas*, *dulces* y *postres* realizzate con la manioca e l'intramontabile mais, trovano spazio italianissime «recetas internacionales» come *ñoquis*, *tallarines*, *canelones*, la *milanesa* e l'immane pizza, ma naturalmente preparati «a la paraguaya».

Risolta con tale eleganza la piccola guerra per la conquista della tavola, risulta difficile accettare la tendenza affermatasi negli ultimi anni di sottolineare marcatamente la distinzione tra le due cucine. Anche se oggi ad Asunción solo due esercizi sui ventitré attivi si presentano come ristoranti italiani, e il numero di *Fideerías* produttrici quasi unicamente per il mercato nazionale (dodici ad Asunción e quattro nel resto del Paese) ci indurrebbe a pensare che sia stato totalmente annullato il senso dell'esotico dinanzi ad un piatto di tagliatelle alla bolognese, la più diffusa rivista specializzata della nazione, *CocinaRica*, ha cominciato a proporre in una rubrica separata non solo le più elaborate, ma anche le più comuni ricette nostrane largamente presenti sulle tavole paraguayane. Fidando forse sul grande *appeal* di cui gode in tutto il mondo l'*Italian style*, la rivista ha puntato certo su tali elementi per aumentare le vendite e ha trovato in uno *chef* piemontese, Adriano Pastrone, radicato in Paraguay da circa trent'anni, il sostenitore più acceso della nostra arte culinaria. Nelle cucine della Federazione italiana cuochi paraguayani, o sulle pagine di *CocinaRica*, nei saloni della Dante Alighieri come nello stadio comunale della remota cittadina di Emboscada, animando la *Gran comilona de fraternidad italo-emboscadeña*, è oggi il divulgatore più conosciuto dei nostri piatti regionali, da lui proposti non solo come prodotto 'di lusso' nelle cene di gala della nostra ambasciata ad Asunción, ma in alcuni casi anche come valida alternativa per superare le difficoltà economiche delle classi meno agiate, a cui suggeriva solo qualche anno fa la preparazione di una nutriente e poco costosa pasta all'uovo per garantire, soprattutto ai bambini, una sana ed equilibrata alimentazione (*Abc*).

Se questi sono i dati socio-economici della questione, non ci resta che verificare se ci sono stati in tutti questi anni narratori o poeti di un certo spessore

che abbiano in modo più o meno marcato fatto ricorso alla rappresentazione del ‘rito’ della tavola per sottolineare il rapporto tra emigrazione e cibo.

Si scopre così che non solo il numero degli autori di chiare origini italiane – tra cui Gabriel Casaccia – è molto ridotto¹¹, ma anche che essi si sono totalmente identificati nella realtà del paese, escludendo dal loro universo creativo la narrazione dell’emigrazione dei padri come momento di sradicamento e di rimpianto per la terra perduta, tanto ricorrente, ad esempio, nella vicina Argentina.

Così, i personaggi che popolano le loro pagine, anche quando vengono caratterizzati come «bello ejemplar [...] de stirpe leonardiana» (Roa Bastos 70), sono prototipi fedeli di un mondo in cui tutto il nostro patrimonio culturale (compreso quello alimentare) laddove è presente, si è completamente miscelato con quello autoctono.

Ne consegue, allora, che due autrici, da me sollecitate a scrivere un testo in cui fosse presente un qualsiasi elemento della gastronomia italiana, nel rispondere al tema proposto, hanno scelto uno stesso soggetto identificativo: la pasta.

Utilizzando generi diversi – il racconto breve e la poesia – Milia Gayoso nel suo *Cayetano* e Renée Ferrer in *Almuerzo dominical* hanno individuato in questo prodotto quello maggiormente in uso in una qualsiasi famiglia ‘asunceña’, pur non direttamente legata da vincoli di sangue con l’Italia.

Nei due lavori, il dato rappresentativo della preparazione di un fumante piatto di ravioli o di *tallarines* è seguito immediatamente da quello sensoriale che mette in moto il flusso dei ricordi. Ma se in *Almuerzo...* il delicato affresco di alcune ore vissute nello spazio sacro della cucina in cui, tra attrezzi e utensili, sembrano rinsaldarsi tutti i vincoli interpersonali, e la recitazione cadenzata delle fasi della quasi magica creazione di tanti squisiti «almohadoncitos diminutos» non rivelano alcun nesso con l’emigrazione, in *Cayetano* si parte dalla capacità evocativa della cottura dei più comuni *fideos* per aprire la narrazione e descrivere con pochi tratti la storia tutta italiana della partenza per il Nuovo Mondo del vecchio nonno:

Media cucharada de sal gruesa y un chorrito de aceite. El agua hirviente recibe a los largos fideos que caen parados, para luego ir acomodándose en el fondo de la cacerola. Hay que revolver para que no se peguen, decía el nono Cayetano [que] había llegado de Italia [...] después de la Segunda Guerra Mundial. [Aquí] trabajó incansablemente para cuidar de su familia [y] cuando pudo juntar un poco de dinero para su pasaje a Europa, fue allá a buscar a su madre, hospicio por hospicio.

¹¹ Tra queste Noemi Ferrari de Nagy; María Luisa Bosio; Lucy Mendonça de Spinzi; Lucía Scoscería de Cañellas.

In entrambi i casi, però, istruzioni precise su quantità e qualità, tempi di elaborazione della sfoglia, del ripieno, della cottura, influenzate da una personale dimensione affettiva, mirano a ricordare regole profondamente assimilate, impercettibili eppure indelebili, anche per chi non ha materialmente attraversato l'oceano.

Pertanto, non si meravigli il visitatore appena giunto ad Asunción, invitato a partecipare a una riunione familiare in un qualsiasi giorno feriale o a condividere un ricco buffet domenicale nell'esclusivo 'Club Centenario' se, dopo l'immane *rueda de tereré*¹² – questa sì vera espressione della tradizione autoctona che nessuna immissione esterna è riuscita a scalfire –, e prima dell'imprecindibile *asadito*, si vedrà servire una intera «batería de ñoquis, lasagnas, pizzas, capelletis y tallarines». Sarà solo la prima occasione per scoprire come lo spazio geografico che separa Italia e Paraguay e il tempo trascorso dall'arrivo dei primi immigrati con il loro bagaglio di gusti e sapori diversi non sono altro che delle semplici convenzioni risolte nel momento comunitario della cerimonia della tavola.

Almuerzo Dominical

Renée Ferrer

Para Gabriella Dionisi

...y
 aquellas mañanas de domingo
 cuando el sol
 se filtraba a goterones
 sobre los mosaicos lilas del patiecito:
 lila la sombra del naranjo
 y lila
 el perfume a jazmín
 impregnando con su lluvia blanca
 el aljibe dormido bajo la glorieta.

¹² “Es sólo nuestro el hábito de sorber, mediante el agua fría, las verdes sustancias de la yerba mate; [...] el tereré en grupo no se toma a cualquier hora, sino en los intervalos matutinos [...] jamás a media tarde, al ocaso o en la noche” (Villagra Marsal 44-46).

El buen humor
corretea en las barandas:
mi padre
con su sonrisa de dientes de leche,
y ella
ceñida por el delantal virtuoso.

El cuchillo castiga los tomates,
los ajos, las cebollas,
los locotes;
al rato arremete la cuchara
agregando a la salsa
tres hojas de laurel,
mientras el palo de amasar
deja la pasta delgadita y traslúcida,
doblada y vuelta a doblar
como un pañuelo,
espolvoreado y suave.

Dos manchones de harina
la reciben partida
y presta a reposar hasta más tarde.
Entre tanto
se pican las acelgas,
los sesos sonrosados y esponjosos
y un cubito de amor,
fiel aderezo.

Sobre la hornalla se esparcen
las volutas sabrosas del vapor,
ruborizando las mejillas
maternales.
En tanto se cocina el relleno,
bosteza la masa
y la salsa se espesa en la sartén.

Papá se prepara una cañita
con hielo y soda
hasta el borde del vaso:

su risa le contagia a la mañana
un sol interno que nos acaricia.
La dicha nos agobia
y asaltamos con gritos
la precaria paz de la cocina.

Una vez concluido el tercer paso,
mi madre silenciosa estira la masa:
la de abajo primero,
nos explica,
y después,
con esmero extiende encima
una capa del relleno claro.
Me gustaba probarlo con un dedo
a escondida de sus ojos buenos.

Nos convocan sus labios,
y nosotras,
diligentes soldados,
tomando la otra sábana de harina
cubrimos
aquel connubio de especias
y verdura
con los dedos atentos.
Cumplida esta misión
nos replegamos
esperando otro toque de clarín.

Con una regla larguísima
mi padre
va marcando
meticulosamente una cuadrícula
en la masa extendida
sobre las tablas de la mesa verde.

Embelezados seguimos
con deleite la formación
de los cuadritos gordos.
El queso se ha rallado muy temprano
y los panes entibian la panera.

En el agua que bulle
se entreveran
aquellos almohadoncitos diminutos
entre burbujas de espuma,
sal y aceite.

De pronto los jilgueros
cantan juntos:
A lavarse las manos,
pequeñuelos.
Sus voces saltitean jubilosas
entre que rocían la pasta
con el tuco espeso.
A la mesa,
gorjean nuevamente,
y en el centro del mantel a cuadros
los ravioles humean a la espera.

Asunción 2009

Bibliografía citada

- Abc digital* del 18 ottobre 2008. <http://archivo.abc.com.py>
- Aliprandi, Ermenegildo e Martini, Virgilio. *Italiani in Paraguay*. Buenos Aires: Talleres gráficos. 1939.
- Boggiani, Guido. "La nuova colonia siciliana 'Trinacria' nel Paraguay". *L'illustrazione italiana*, (1899): 192-196.
- Capdevila, Luc e Rodríguez Alcalá, Guido. *Nueva Burdeos. Colonización francesa en Paraguay*. Asunción: Embajada de Francia. 2005.
- Demersay, Alfredo. "Viaggio nel Paraguay". *Il Giro del Mondo. Giornale di viaggi, geografia e costumi*, (1864): 342-368.
- De Stefano Paternó, Giuseppe. *Relazione sulla colonizzazione nel Paraguay*. Catania: Tip. Guttemberg. 1899.
- Ferrer, Renée. *Almuerzo dominical*. Testo inedito di seguito riportato.
- Fracaroli, Arnaldo. *Splendori e ombre del Paraguay*. Milano-Roma: Treves-Treccani-Tumminelli. 1932.
- Gayoso, Milia. *Cayetano*. <http://miliagayosomanzur.blogspot.com>
- Gazzaniga, Ettore. "Il Paraguay e l'emigrazione italiana". *Emigrazione e Colonie. Raccolta di Rapporti dei R.R. Agenti diplomatici e consolari*. Roma: Tip. Dell'Unione. 1909: 403-448.
- Mantegazza, Paolo. *Sulla America Meridionale. Lettere Mediche*. Milano: Tip. e Lib. di Giuseppe Chiusi. 1858.

- Muratori, Ludovico Antonio. *Il Cristianesimo felice nelle missioni dei padri della Compagnia di Gesù nel Paraguai*. Palermo: Sellerio. 1985.
- Rivarola Matto, José María. *La Belle époque y otra bodas*. Asunción: El Lector. 2006.
- Rodríguez Alcalá, José. *Ignacia. La hija del suburbio*. Asunción: Edición Conmemorativa. 1983.
- Velilla de Aquino, Josefina. *Tembí'u paraguai. Comida paraguaya*. Asunción: Servilibro. 2007.
- Vera, Helio. *En busca del hueso perdido. (Tratado de paraguayología)*. Asunción: Servilibro. 2007.
- Villagra Marsal, Carlos. *Papeles de última altura*. Asunción: Editorial Don Bosco. 1991.
- Warren, Harris Gaylord. *Paraguay: Revoluciones y Finanzas*. Asunción: Servilibro. 2008.
- Zubizarreta, Carlos. *Acuarelas paraguayas*. Buenos Aires-México: Espasa Calpe Argentina. 1940.