

SE IL CROGIUOLO DIVENTA UN TEGAME...

Ilaria Magnani*

«Contar historias es parte de la necesidad humana, como comer» (Amiano) asserisce Isabel Allende in una recente intervista, riproponendo il vincolo tra due esigenze primarie, l'alimentazione e la comunicazione che, paludate di vesti culturali, meglio si definiscono come cucina e letteratura. Il legame che le unisce si fonda sulla necessità, ma si rinsalda nella funzione di stimolo, spiegazione, testimonianza che le due attività umane operano l'una nei confronti dell'altra, e allora cercare nella letteratura attestazioni del sapere culinario di un popolo e di un'epoca consente di gettare uno sguardo sulla cultura che ha espresso, di penetrarne l'immaginario, di comprenderne meccanismi sociali, desideri ed aspettative, a maggior ragione se, come suggerisce Eco, consideriamo che «la funzione epistemologica degli asserti romanzeschi è che possono essere usati come *cartina di tornasole* per l'irrefutabilità di ogni altro asserto. Sono il solo criterio che possediamo per definire cosa sia la verità» (43).

Ecco allora che dalla giustapposizione di tante cartine di tornasole culinarie cercherò di ricostruire una verità socioculturale rioplatense come si distilla dai molteplici momenti di contatto che l'hanno caratterizzata.

Sobrio, gourmet e affamato

Glossando Brillat-Savarin – *Physiologie du goût* (1825) – e Grimod de La Reynière – *Almanach des gourmands* (1803) –, Vázquez Montalbán ricorda che il gusto, abbinando nutrizione e piacere, favorisce la sopravvivenza umana, ma soprattutto finisce con l'essere una filosofia sulla vita e sul mondo (*Contro i gourmet*: 7). I primi teorici del gusto affermano il concetto di raffinatezza gastronomica ed i *gourmet*, i suoi sempre più numerosi adepti, fanno della sotti-

* Università di Cassino.

gliezza gustativa una sofisticata disciplina cui asservire gli altri sensi. Vocabolo e concetti ci appaiono d'assoluta attualità e frutto dell'exasperato edonismo contemporaneo che ha fatto della gastronomia, al di là dell'affermazione identitaria, il trofeo e l'indice di un acquisito status sociale. L'attività dei dotti francesi risale però alla fine del XVIII secolo e all'inizio del successivo, quando la borghesia transalpina si apprestava ad assumere la direzione del Paese. In epoca posteriore, ma in un'analogia fase di transizione, l'Argentina si dibatte in una dialettica alimentare che se si differenzia nei modelli – assai lontani dal concetto di *gourmet* – coincide nel valore simbolico attribuito al codice alimentare. Essa è stretta tra la nostalgia per l'austerità dei primi anni dell'indipendenza e la vivacità intellettuale che apre alle tradizioni altre. Questa seconda e minoritaria posizione è espressa dall'eclittismo culinario di respiro internazionale della poliedrica Juana Manuela Gorriti con il suo ricettario, *Cocina ecléctica* (1890), che l'autrice indica, ironicamente, come un modo per emendarsi dall'eccessiva adesione alle lettere, ma che contemporaneamente valorizza il ruolo femminile e apre alle donne gli spazi della cultura e dell'editoria:

Ávida de otras regiones, arrojéme a los libros [...] sin pensar que esos ínclitos genios [sus autores] fueron tales, porque [...] tuvieron [...] a su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con suculentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer. Mis amigas, a quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino a condición de hacerlo público en un libro. Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más, todavía, con la gracia encantadora de su palabra.

L'autrice chiama a partecipare al progetto donne colte che come lei hanno esperienza di nazioni diverse, delle quali portano la testimonianza con ricette scritte in prima persona come stralci di un'autobiografia in cui i ricordi si articolano con i saperi culinari. Il risultato è il quadro di un mondo intimo e al contempo aperto, che sa congiungere tradizione e curiosità internazionale ed offrire una proposta identitaria autenticamente latinoamericana, ma arricchita dal confronto europeo. Si tratta di un progetto al femminile che, come tutte le attività intraprese dalla Gorriti, va ben oltre il ristretto ambito domestico per assumere la rilevanza del programma politico-culturale porto con levità e ironia tutte muliebri.

All'opposto, nelle memorie di alcuni intellettuali della generazione del 1880, e a dispetto del loro raffinato cosmopolitismo, si rintraccia il rimpianto di sapori antichi e costumi frugali che, per essere ormai scomparsi, sono reputati tanto più puri e vagheggiati come autenticamente nazionali. Nel ricostruire la Buenos Aires perduta, José A. Wilde ricorda i *bodegones*, i ristoranti che offri-

vano pietanze *a uso del país*, il cui menu proponeva un limitato elenco di piatti tradizionali, in molti casi di evidente filiazione ispanica. Vi si trovavano «sopa, puchero, carbonada con zapallo, asado, guisos de carnero, porotos [sic], de mondongo, albóndigas, bacalao, ensalada de lechuga y poca cosa más; postre, orejones, carne de membrillo, pasas y nueces, queso (siempre del país)» (Wilde 154). Le memorie di Lucio Mansilla indulgono, invece, sulla vita familiare, dalla quale recupera il ricordo di luculliani pasti e preparazioni diverse, in cui alla preponderante tradizione peninsulare si accosta il più *criollo asado*:

[...] la comida comenzaba con sopa (solía haber entremés de aceituna, sardinas y salchichón) de pan tostado o no, o de fideos o de arroz a la valenciana. Pescado [...] casi siempre. [...] Si no había pescado fresco había bacalao. Seguía el asado, de vaca o de cordero, y la ensalada de lechuga o de escarola o de papas o de pepinos, [...] guiso de garbanzos o de porotos, y con más frecuencia de lentejas [...] con huevos escalfados a veces, o albóndigas o locro o sesos, o molleja asada o guisada [...] patitas de cordero o de chanco o mondongo o humita o pastel de choclo (cosa-papa).

El postre eran fritos de papas con huevos y harina, polvoreados con azúcar sólida, o tortilla ídem con acelga – cosa inocente –, o dulces diversos que se compraban en las casas especializadas del barrio (sito web).

La virata verso il nazionalismo gastronomico e nostalgico non rappresenta un astratto ripiegamento, ma il disagio di fronte alla «irrupción internacional» (Mansilla: sito web) subita dalla società argentina, il ricordo di quando «se comía moderadamente. Los tiempos eran duros. Mal no» (*ibidem*) costituisce un simbolico arroccamento alimentare a difesa di un'identità che si stava modificando. In vetta all'irruzione si pone l'immigrazione europea, che a fine Ottocento si era fatta massiccia. Delle componenti maggioritarie, quella spagnola è, per la comune ascendenza, portatrice di cultura e tradizioni prossime mentre quella italiana è ignota e stupefacente, distante ed antitetica rispetto alla cultura alta che era conosciuta, apprezzata ed attesa nella società argentina. Per capire i meccanismi difensivi messi in atto – di cui oggi rintracciamo tanti esempi nella nostra società – occorre ricordare che è il dato numerico più che la distanza culturale ad innescarli. Mansilla rievoca con bonario affetto l'affittuario del negozio paterno e le sue leccornie: «Este San Pío era italiano, casado, muy bonachón y cariñoso. Sus quesos de Goya, y particularmente sus chorizos fritos, [...] tenían fama» (*ibidem*). Il tono è paternalista e accondiscendente, indifferente alla diversità d'abitudini, pur giudicate con severità dal padre dell'autore che, per esempio, proibisce ai figli i *chorizos fritos* perché «“Son muy pesados”, argüía mi padre, que era higienista» (*ibidem*). Dello straniero è apprezzata la correttezza mentre la scarsa istruzione, lungi dall'essere causa di

scandalo, è motivo di rassicurazione e certezza di non veder minacciata la propria condizione sociale:

San Pío [...] era muy puntual en el pago de su alquiler, con el que siempre acompañaba un queso de Goya fresco. No sabía leer ni escribir, ni hablaba italiano, ni español, ni genovés, ni dialecto itálico alguno, sino una media lengua suya propia; y a fuerza de oírse llamar San Pío, por sobrenombre, llegó a olvidarse de su verdadero patronímico, y hasta del de pila (sito web).

Spagnoli e italiani sono, all'epoca, orfani di una moderna borghesia nazionale, che non ha ancora saputo soppiantare l'aristocrazia, trasformare il proprio nascente dominio economico in potere politico e sostituire i valori simbolici della nobiltà con i propri. I saperi gastronomici partecipano di un identico meccanismo d'affermazione di classe, tanto più significativo se guardato su scala europea, dove la borghesia francese è in grado di proporre ricettari che assorbono la sperimentazione delle cucine della nobiltà, mentre Spagna e Italia si mostrano come un mosaico di gastronomie regionali (Vázquez Montalbán. *Contro i gourmet*: 7). In Italia occorre, infatti, attendere il 1891 per assistere alla diffusione di massa del ricettario di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, primo tentativo di amalgamare le tradizioni locali in una cucina nazionale, corrispettivo culturale e simbolico del processo d'unificazione del costituendo Stato italiano.

Gli emigrati italiani, privi d'identità nazionale – e di patrocinio –, si presentano in ordine sparso all'appuntamento con la nuova terra, senza una lingua né una tradizione veramente comuni. Dall'incontro di questo mosaico con la realtà argentina si avvia un processo di contaminazione culturale e linguistica: rientra nella prima la tradizione culinaria multiforme, si richiama alla seconda l'assai più indagato *cocoliche*.

L'immigrante porta con sé l'atavica indigenza, la secolare penuria e il sogno, di medioevale memoria, di un paese di bengodi tutto commestibile in cui saziare la sua fame (Capatti, Montanari 56). L'Argentina risponde efficacemente allo stereotipo consentendo l'accesso a quegli alimenti proteici, 'da signori', prima proibiti, usati in abbondanza non solo per risarcirsi delle privazioni passate, ma per consacrare il nuovo status sociale¹. Come considera, polemicamente, un *criollo* sposato con un'italiana, «la gente de acá no sabe lo que es

¹ La procedura di arricchimento attuata dall'immigrante mostra lo stesso procedimento che caratterizza la creazione dei cibi festivi, la cui eccezionalità si fonda appunto sull'abbondanza: «[...] il meccanismo è semplice. Si prende un cibo di tutti i giorni, lo si arricchisce di ingredienti speciali, se ne modifica il sapore. La magia è fatta: il cibo quotidiano è diventato il cibo della festa» (Montanari. *Il riposo*: 9).

bueno. Como con los tallarines, ¿viste? Muchos piensan que echándole queso y más queso le van a encontrar gusto» (Svampa 146). Anche con questa valenza simbolica, l'immigrato riproduce gli ingredienti tradizionali – come nel caso d'insaccati, formaggi, pani o focacce – e battezza quel referente ignoto con il nome della terra d'origine, spesso ricorrendo al termine dialettale (*fainá*, *bondiola*), l'unico di cui dispone. E dal momento che «il consumo di cibo in definitiva costituisce anche una pratica per costruire, comunicare (ed eventualmente trasgredire) regole sociali, gerarchie, legami» (Guigoni 14) il codice della comunanza, della nostalgia e della solidarietà, nella famiglia come nel rapporto tra conterranei, si fonda appunto sulla condivisione del cibo. Ancora sul cibo si basa la salvaguardia dell'identità originaria e la negoziazione di quella, ibrida, che darà accesso al mondo argentino. Soprattutto nei pranzi domenicali, la tradizione alimentare d'origine è ineludibile: «el *parmigiano* [...] solía acompañar el *risotto ai funghi* que Doña Parente, con religiosa puntualidad, preparaba dos domingos por mes» (Svampa 144). Tuttavia, al di fuori dei momenti consacrati alla famiglia, la mediazione è un procedimento altrettanto inevitabile: «Ella cocinaría para él *spaghetti alla bolognese* y él le enseñaría a hacer *chimichurri* y a sazonar la carne vacuna que harían al horno» (158). Analogamente l'ignoranza culinaria appare come una lacuna da colmare, così accade che di fronte al «duro pedazo de carne frita que le habían servido» (129) l'ospite argentino pensa che «'Sin falta' [...] 'a estos italianos hay que regalarles una plancha para hacer bifes'» (*ibidem*).

Sono cibi autoctoni, spesso regionali, quelli che accompagnano i rapporti tra connazionali, dall'allegria conviviale ai momenti nodali dell'esistenza; è infatti con il dono di povere prelibatezze – «dos panes redondos, salame, aceitunas, nueces y un gran trozo de queso con brillos de aceite» e «diminutas manzanas rojas de mazapán» (Gambaro 41) – che un giovane meridionale corteggia una ragazza di ascendenza toscana e le fa conoscere le proprie tradizioni.

L'alimento dell'origine e degli affetti familiari è anche un'insuperabile panacea come il «caldo gallego quitadoirño das penas» (Onega 47) che con «su tibieza y su sabor fuerte y penetrante curaba las nanas del Eliseo y de los primos» (*ibidem*), una minestra servita «en cantidades como para borrar todo recuerdo de la escasez de los cucharones medidos de [...] mi abuela Carmen» (*ibidem*). Ma «esa fuente nutricia de cuerpo y alma» (*ibidem*) è anche motivo di dispute nutrizionali e scontri culturali perché «mi madre censuraba tamaño alimento que ella consideraba primitivo y malsano» (*ibidem*). Nel caso degli italiani, lo scontro di tradizioni ha avuto il suo fulcro alimentare negli odori pungenti e persistenti di aglio e cipolla, il cui sentore ricadeva come uno stigma sull'intera collettività².

² L'idiosincrasia nei confronti dell'aglio non si limita all'Argentina, ma già in Italia, nel X secolo, si hanno attestazioni di come esso fosse rifuggito e avversato, soprattutto perché era

Asado, puchero, carbonada e...

Testimonia il carattere composito di Buenos Aires la varietà di proposte gastronomiche d'ogni provenienza, offerte da sempre con la noncuranza che deriva dalla lunga consuetudine con queste tradizioni, senza la spocchia del ristorante alla moda³. Mosaico di culture come di usi alimentari diversi, la nazione rioplatense assomma varietà ma non sembra elaborare una tradizione propria, come sente affermare Pepe Carvalho in una sofisticata cena per *gourmet*: «Hay comida argentina excelente, el asado, por ejemplo, las empanadas. Pero no hay una cocina argentina que merezca ese nombre. Hay que distinguir entre comida y cocina» (Vázquez Montalbán. *Quinteto*: 445). E i commensali continuano:

Una cosa es la patria y otra la comida. Los sabores más entrañables son los de la memoria, ligados a la educación del comer, y por eso nos gusta el asado y la cocina de nuestras madres o abuelas. Pero es cierto que la cocina argentina no puede competir con otras culturas gastronómicas nacionales. Díganme el plato más sofisticado que hemos producido: ¡el matambre! Y lo más criollo que podemos presentar: la carbonada. Como diría Borges: ¡qué miseria! (445).

La riconosciuta autorevolezza gastronomica di Vázquez Montalbán impone di prestare attenzione all'asserto e al panorama alimentare argentino tracciato in *Quinteto de Buenos Aires*, dove la riflessione culinaria sembra essere lo strumento d'analisi privilegiato per effettuare l'indagine come per penetrare l'universo *porteño* e nazionale, di cui offre un acuto affresco politico. I piatti, elaborati o ricchi di risonanze regionali, che Carvalho cucina a Buenos Aires rappresentano la sua patria personale, il rifugio in cui trovare riparo. Inoltre, anche per lui, come per ogni emigrante, i cibi dell'infanzia hanno l'aroma delle certezze. Succede allora che in un pasto di corregionali «Se sienta y come, cada vez más golosamente, más a sus anchas, como si los sabores le permitieran volver a casa» (196).

Gli avvenimenti significativi dell'indagine, però, i momenti di contatto tra l'investigatore e gli attori dei fatti sono incorniciati in altrettanti *asados*, intesi

considerato «un *segno* di povertà, da cui i signori ostentavano distacco» (Montanari. *Il riposo*: 25). Tali implicazioni indicano, come sottolinea Montanari, che «il gusto si disegna secondo confini sociali precisi» (27).

³ Un ricco esempio d'ibridazione culinaria, nel campo della panificazione, viene offerto da Vanni Blengino che dopo aver descritto la sorprendente quantità e varietà d'innovative proposte gastronomiche delle panetterie e pasticcerie bonaerensi e le loro «sperimentazioni spregiudicate» (101) commenta: «l'Argentina allora è stata sicuramente un paese che nella gastronomia ha anticipato i tempi, diffondendo prodotti di élite tipicamente italiani, spagnoli, tedeschi, francesi o di altra provenienza a livello di massa» (*ibidem*).

non solo come cibo o sua elaborazione, ma più propriamente come rito ed evento sociale. In ognuna delle circostanze esaminate, il festino carneo si presenta come una liturgia che palesa la labile frontiera tra la cultura e la bestialità (Vázquez Montalbán. *Gourmet*: 1-2): se il cattivo selvaggio, ravvisato dall'autore sotto le spoglie dell'uomo civilizzato, si astiene, ormai, dal consumare avidamente la sua preda cruda, non ricorre tuttavia alle succulente preparazioni che assicurano all'alimentazione umana il crisma della civiltà. Tra l'immagine consegnata da Vázquez Montalbán della «morosa dedicación de los comensales a saciarse de proteínas, el mismo entusiasmo en los adultos que en los niños, [mientras] ni siquiera las mujeres disimulaban como en Europa su voracidad a la hora de comer animales muertos» (*Quinteto*: 155), e gli indios descritti da Saer, in attesa della loro porzione di cibo intorno a «las parrillas [donde], para un observador imparcial, estaban asándose los restos carnosos de un animal desconocido» (56), ma umano, gli autori suggeriscono una limitata distanza. I due scrittori pongono la cultura alimentare argentina nel segno di un'essenzialità primordiale che assume senza camuffamenti il carico di violenza presente nell'esistenza umana. *L'asado* è allora l'emblema della vita in territori aperti e sconfinati, dell'autonomia dai condizionamenti in contrapposizione con i tempi scanditi dalla ciclicità agricola, della barbarie *gaucha* progressivamente emarginata dall'agricoltura immigratoria. Questa contraddizione tutta nazionale s'inserisce in una concatenazione di opposti che, transitando per le antinomie carneo/vegetale, caccia/agricoltura, foresta/ager, arrostito/bollito che caratterizzarono la storia europea (Montanari. *La fame e l'abbondanza*: 7-23) ci conduce fino alla primigenia antitesi tra Caino e Abele, introducendoci nella dinamica universale e irrisolvibile che oppone economie e saperi alimentari diversi. Se *l'asado* si pone insomma, in Argentina, come un progetto di vita e la memoria di un passato glorioso, e mitizzato perché concluso, nei piatti tipici menzionati da Vázquez Montalbán si rintracciano anche i saperi di altre epoche e culture. La *carbonada* è la soluzione culinaria autoctona di una civiltà che da cacciatrice diventa contadina e dove l'uomo si trasforma in onnivoro. Rappresenta, assieme a *puchero* e *cocido*, la variante locale della *olla podrida* spagnola, del *pot-au-feu* francese o dell'italico bollito. Nel suo abbinamento di dolce e salato, di carne, verdura e frutta, la *carbonada* non è solo uno dei contati esempi di cucina regionale – con reminiscenze precolombiane e coloniali – a diffusione nazionale, ma il simbolo della convivenza e della contaminazione migratoria foggiate da Armando Discépolo in *Babilonia* (1925) e come tale la perfetta rappresentazione dell'Argentina multi-etnica⁴.

⁴ Come Discépolo fa dire al cuoco Piccione «Vivimo en una ensalada fantástica. [...] estamos a la tierra de la carbonada: salado, picante, agrio, dulce, amargo, veneno, explosivo... to-

Sul sostrato autoctono e ispanico si stratificano le tradizioni alimentari migratorie minoritarie e quelle di massa: la cucina ebraica ashkenazita con il *gefilte fish* cucinato dalla *bobe*, come ricorda Perla Suez (18); e le preparazioni d'origine italiana e spagnola. Dalla vastità platense coniugata con le componenti migratorie – portatrici di frammentarietà regionale – si sviluppa una cucina composita che difficilmente esprime piatti propri, ma che accoglie e rielabora le molteplici tradizioni in un riadattamento comune che oltrepassa i confini della collettività originaria. Può allora accadere che in una festa galiziana accanto all'immane *asado* «Se com[a]n empanadas como aperitivo y rodajas de chorizo español hecho por un carnicero italiano» (Vázquez Montalbán. *Quinteto*: 192).

«La herencia de la inmigración italiana se mezcló con la cocina criolla y la española, produciendo platos que eran desconocidos en los lugares de origen» afferma Sarlo, ma di tale rinnovamento erano ignari gli attori stessi. E se all'abbondante lessico gastronomico italiano e/o dialettale presente nello spagnolo rioplatense fanno riscontro pietanze che non hanno corrispettivo nella penisola, spesso, rimossa ogni memoria storica, esse sono anche percepite come autenticamente argentine. Basta osservare come nel recente romanzo di Ariel Magnus ambientato nella collettività cinese bonaerense, preparazioni e nomi tipicamente italiani diventano la cifra dell'argentinità. Il contesto è fornito dal forzato inserimento di un giovane *porteño* nella comunità cinese della capitale ed il primo pasto offre lo spunto a osservazioni e riflessioni:

Por suerte la comida china está de moda y todos entretanto nos damos maña con los palitos porque tenedor y cuchillo ni me ofrecieron, tampoco una familia argentina le ofrecería a un chino recién llegado unos palitos para que comiera los ñoquis (Magnus 40).

E ancora, nel dialogo tra due cinesi immigrate a Buenos Aires i fraintendimenti linguistici definiscono le tipicità alimentari nazionali:

- ¿Alguna vez probaste el mate?
- ¿Lo que se unta sobre las galletitas?
- No, eso es el paté.
- ¿Paté no es el café con leche?
- No, eso es café late (Magnus 49).

do e bueno: ¡a la cacerola! ¡Te lo sancóchano todo e te lo sírvenlo! ¡Coma, coma o revienta! Ladrones, víctimas, artistas, comerciantes, ignorantes, profesores, serpientes, pajaritos... son uguale: ¡a la olla!... Te lo bátano un poco y te lo brindano. “¡Trágalo, trágalo o revienta!” ¡Jesú, qué Babilonia!» (Lafforgue 374).

Nel primo caso si vede come *los ñoquis* siano presentati quale epitome dell'alimentazione nazionale, nel secondo sorprende che una bevanda tanto banale e di diffusione sovranazionale trovi la sua esatta denominazione nel termine italianizzante, *café late*. L'evoluzione linguistica e gastronomica argentina rivelano un analogo rapporto con l'immigrazione italiana: Scalabrini Ortiz (33) affermava che di essa restavano solo poche tracce lessicali, tutte di scarso prestigio; la tradizione gastronomica ha rimosso il portato italiano. In entrambi i casi non si è percepito il processo di ibridazione avvenuto, eppure si potrebbe ricorrere all'espressione oraziana, «Graecia capta ferum victorem coepit» (Epist. II,1,156), per descrivere un meccanismo sfuggito alla generalità della popolazione, ma dai risultati ricchi e indiscutibili.

L'immigrazione italiana è ormai preistoria, gli immigrati in Argentina oggi sono altri. Provengono dai paesi limitrofi o di lontano, da Cina e Corea. Ora come allora il timore e le differenze inducono a guardare con sospetto a queste presenze, si riavvia un rapporto in cui non mancano i fraintendimenti ed i preconcetti come rileva ancora una volta Magnus: «Mi sensación en todo caso es que evitaban como a propósito lo que comemos los argentinos y lo que comemos los argentinos cuando salimos a comer lo que se supone que comen los chinos» (45). Eppure, con un gusto del paradossale che ci riporta alla massima oraziana, l'autore non narra l'integrazione della collettività cinese nella società argentina, ma quella di un argentino nell'universo cinese bonaerense.

Nel passato come nel presente, la cifra platense è l'acclimatazione delle tradizioni altre. Nello specifico della cucina italiana, invece, è interessante notare come essa sia oggi assurta da stigma a raffinatezza; Sarlo evidenzia infatti che «las celebridades de la cocina y la comida italiana se convirtier[o]n en capítulos de una disciplina exigente», mentre l'asserzione di Vázquez Montalbán «un restaurante italiano con pretensiones de pertenecer a la mejor raza de restaurantes italianos, los de Nueva York» (*Quinteto*: 278), ne sancisce la deterritorializzazione, a coronamento di un'espropriazione segnata dalla squisitezza e dall'elitismo.

Bibliografia citata

- Amiano, Daniel. "Contar es una necesidad humana". *La Nación*, 23 de agosto de 2009 (http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota_id=1165742&origen=premium ultima consultazione 6 dicembre 2009).
- Artusi, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Milano: Rizzoli. 2000.
- Blengino, Vanni. *Ommi! L'America...* Reggio Emilia: Diabasis. 2007.
- Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*. Milano: Rizzoli. 1985.

- Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza. 1999.
- Discépolo, Armando. "Babilonia". *Teatro rioplatense (1886-1930)*. Eds. Jorge Lafforgue e David Viñas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 1977: 365-398.
- Eco, Umberto. "La realtà della finzione. Il vero e il falso in letteratura". *La Repubblica*, 30 giugno 2009: 42-43.
- Gambaro, Griselda. *El mar que nos trajo*. Buenos Aires: Norma. 2001.
- Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica* (<http://www.bibliotecasvirtuales.com/biblioteca/Libro-decocina/RecetasdeJuanaManuelaGorriti/cocinaeclctica.asp> ultima consultazione 6 dicembre 2009).
- Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar. *Almanacco dei buongustai*. Milano: Serra e Riva. 1981.
- Guigoni, Alessandra. "Introduzione à la carte". *Foodscapes. Stili mode e culture del cibo oggi*. Ed. Alessandra Guigoni. Monza: Polimetrica. 2009: 13-26.
- Magnus, Ariel. *Un chino en bicicleta*. Buenos Aires: Norma. 2007.
- Mansilla, Lucio V. *Mis memorias [1904]* (<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/00360552100025051869079/index.htm> ultima consultazione 6 dicembre 2009).
- Montanari, Massimo. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Bari: Laterza. 1993.
- . *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*. Bari: Laterza. 2009.
- Onega, Gladys. *Cuando el tiempo era otro. Una historia de infancia en la pampa gringa*. Buenos Aires: Mondadori. 1999.
- Orazio Flacco. *Orazio. Tutte le poesie*. Ed. Paolo Fedeli. Trad. Carlo Carena. Torino: Einaudi. 2009.
- Saer, Juan José. *El entenado*. Barcelona: Destino. 1988.
- Sarlo, Beatriz. "Un equivoco spaghetti al uso nostro". *Clarín*, 11 de febrero de 2007 (<http://www.clarin.com/diario/2007/02/11/sociedad/s-01361448.htm> ultima consultazione 6 dicembre 2009).
- Scalabrini Ortiz, Raúl. *El hombre que está solo y espera*. Buenos Aires: Editorial Riconquista. 1941⁷.
- Suez, Perla. *Letargo*. Norma: Buenos Aires. 2000.
- Svampa, Maristella. *Los reinos perdidos*. Buenos Aires: Sudamericana. 2005.
- Teatro rioplatense (1886-1930)*. Ed. Jorge Lafforgue e David Viñas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 1977.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Contro i gourmet*. Milano: Frassinelli. 2005.
- . *Quinteto de Buenos Aires*. Barcelona: Planeta. 2005.
- Wilde, José A. *Buenos Aires desde 70 años atrás (1818-1880)*. Buenos Aires: Eudeba. 1960.