

Breve introduzione al sincretismo lessico-gastronomico italiano in Argentina

Intervento di Sabatino Alfonso Anecchiarico

I milioni di migranti italiani sbarcati in Argentina, nel secolo trascorso dall'Unità del Regno d'Italia in poi, non potevano lasciare incolume l'essenza stessa degli argentini.

Furono così imponenti gli arrivi che, indistintamente, oggetti e soggetti della società argentina subirono una trasformazione culturale travolgendo persino le radici genetiche del paese. Un travolgimento che non avvenne in una sola direzione: gli italiani incorporarono, nel seno della propria genesi, lessico e cultura argentini tanto quanto loro apportarono al paese ospitante. Fu un fenomeno di rimescolanza senza precedenti storici, dando origine al nuovo soggetto sociale argentino, *gli italiani d'Argentina*.

Così il lessico e la gastronomia degli argentini furono sconvolti dalla multiculturalità gastronomica degli italiani e dalla loro chiassosa polifonia lessicale. Multiculturalità gastronomica e polifonia lessicale trovarono terreno fertile in una nazione che seppe accoglierli lasciando le porte aperte a un incrocio con i sapori e la parlata dei nativi: si sviluppò un ricco sincretismo gastronomico-lessicale.

Da tale sincretismo nacque un esclusivo ed esteso vocabolario, di cui un migliaio di parole appartengono al vocabolario *lunfardesco*, e in quest'ultimo ne troviamo centinaia che fanno riferimento alla gastronomia italiana: *aceto; al dente; al uso nostro; capuchino; cuartirolo; agnolotti; esbornia; espagueti; fettucine; fugaza; fusili; grisín; macarón; manyar; meneguina; menestrón; musarela; ñoquis; panetón; parmisano; pasta; pastachuta; pastina; peceto; piacentín; quianti; radicheta; rúcula; sambayón; saraca; sorrentino; spiedo; tallarín; tortelini, ecc.*

Simile sincretismo accadde con le pietanze: *Milanesa a la napoletana* e *Pizza con fainá* sono solo alcune.

La *Milanesa a la napoletana* fu servita per la prima volta in un ristorante di Buenos Aires negli anni '40. *Nápoles* era il nome del ristorante. Il pizzaiolo, un *italiano d'Argentina*, Jorge La Grotta, impanò una sottile fetta di carne di manzo, simile alle cotolette alla milanese, poi la ricoprì come se fosse una vera pizza napoletana, ed ecco le nozze tra Napoli e Milano celebrate a Buenos Aires.

Probabilmente fu nel 1882, nel pieno della prima grande diaspora italiana, quando si sfornò la prima pizza in Argentina. Una pizza che segnò la storia gastronomica del paese. Avvenne in un quartiere popolare di Buenos Aires, La Boca, popolato da migranti italiani e soprattutto liguri.

Nicola Vacarezza abitava in quel quartiere ed era napoletano. Si mise a preparare pizze, da offrire ai lavoratori del porto che scioperavano da giorni, ricavate da un forno di fortuna che affittò per l'occasione. Visti gli scarsi ingredienti a disposizione, Nicolás, come gli argentini lo chiamavano, condì la pizza con aglio, cipolla e olio di oliva. L'impasto non era

come la tradizionale pizza napoletana lo richiede, sottile e leggero. Era lievitato alto, morbido e spugnoso, come i palermitani fanno lo *sfincione*: un impasto più facile da gestire nelle circostanze in cui si trovava Vacarezza.

Siccome La Boca era densamente popolato da liguri, non poteva mancare a tavola la tipica farinata fatta con farina di ceci, la *fainá* (così rimase il nome anche in Argentina). La *fainá* fu subito abbinata con la pizza per far più sostanziosa una pietanza piuttosto povera.

Una porzione di *pizza con fainá* è un classico argentino: un po' palermitana, un po' napoletana, un po' ligure. E siccome è fatta in Argentina, la carne doveva avere qualche ruolo e lo ebbe anni dopo con il *matambre*, un particolare taglio di carne bovina. Il pizzaiolo sostituì l'impasto a base di farina con il *matambre* e dopo averlo condito "all'uso nostro", infornò ciò che divenne la *pizza al matambre*.

Indipendentemente da quale pizza si vorrà assaggiare in Argentina, da non dimenticare che pizza si pronuncia *pissa*, *picsa* o *pitza*, a scelta del gusto di chi fa la comanda.

Sabatino Alfonso Anecchiarico, figlio di immigrati in Argentina, giornalista, scrittore, membro dell'Accademia Portera del Lunfardo di Buenos Aires, della Rete Centro Studi Ricerca Dossier Statistico Immigrazione di Roma, del Comitato Scientifico del Progetto Osservatorio della Lingua Italiana – Università dell'Insubria di Varese. Nel 2003 è tra i fondatori dell'Agenzia Migranews, la prima sull'emigrazione. Tra le pubblicazioni: Cocoliche e Lunfardo: l'italiano degli Argentini, Mimesis, Sesto San Giovanni 2002.