



I ravioli di Gardel

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

La cucina italiana nel tango argentino.

Quando un dodicenne sconosciuto, magrolino e claudicante, si infilò dalla finestra nell'appartamento in cui soggiornava **Carlos Gardel**, al 18° piano del *Beaux Arts Building*, sulla 44^a strada di New York, e gli consegnò un invito a pranzo da parte di sua madre, il grande cantante, già famoso in tutto il mondo, non fece una piega e accettò di buon grado. Il piccolo era **Astor Piazzolla**, ma all'epoca sapeva appena suonare. **Fu il menu a convincere Gardel: ravioli.**

La storia del tango argentino è ricca di aneddoti di questo tenore, non pochi con al centro il cibo italiano. **Figli di ita-**

liani sono d'altra parte quasi tutti i "grandi" dell'"época de oro" del tango, cresciuti in quel meraviglioso crogiuolo di contaminazioni regionali che erano i quartieri degli emigranti della Buenos Aires di inizio Novecento, **dove i panettieri genovesi cuocevano pizze** nelle teglie delle focacce (*fugazza/fugazzetta* è tuttora la pizza alle cipolle) e **dove la cotoletta**, servita con un *topping* di pomodoro e mozzarella, **si chiamava milanesa napolitana.**

Il tango entra fra i divertimenti del quartiere La Boca, popolato per il 90% da italiani

Alla fine dell'Ottocento, è nel quartiere La Boca, popolato per più del 90% da italiani, che il tango entra nelle notti del

divertimento popolare. Dai caffè all'angolo tra le vie Suarez e Necochea, supera la clandestinità "oscena" della sua gestazione e si "adecanta", si "ripulisce" **per diventare il ballo simbolo di una città.**

Anibal Troilo, detto *Pichucho*, figlio di una campobassana (di Agnone) e di un teatino (di Archi), **celebra le trattorie de La Boca** oggi snaturate dall'afflusso di turisti, **dove era immancabile la presenza di un italiano che suonava un tango: "... la cantina/ llora siempre que te evoca/ cuando toca, piano, piano, / su acordeón el italiano...."** (La Cantina di Troilo/Castillo). "Mostro dell'intuizione" e "capace di sintetizzare l'essenza più pura e ricca del tango" secondo Piazzolla, Troilo suonava, mangiava (maccheroni e polpette) e beveva "smodatamente".

Tra i primi ad arrivare a La Boca all'inizio di quella che poi fu definita un'alluvione migratoria, furono i genovesi.





Quartiere La Boca, Buenos Aires

ritrovano anche nel bellissimo testo di *Chiquilín de Bachín*, di Piazzolla, la cui madre Assunta, originaria di Massa Sassoresso in Garfagnana, era famosa proprio per i suoi **tallarines con salsa fileto** (filetti di pomodoro).

Il tango ci invita anche a una riflessione ampia su concetti come autenticità, tradizione e origine nelle manifestazioni culturali popolari. Se infatti nei *tangós* (centri di ritrovo) del Rio de la Plata si inscenava in musica l'incoronazione dei re del Congo (candombe), è solo quando questo ritmo si contamina con quello della milonga (angolana, poi brasiliana e gauchesca) e dell'habanera cubana (una derivazione della frottola veneziana, secondo alcuni studi) che abbiamo le prime tracce di quello che noi chiamiamo "tango" e che, per diventare tale, dovrà poi comunque innestarsi con balli europei (polka, mazurka e valzer) e con la canzone melodica italiana, per arrivare così alla sua espressione novecentesca. **Solo con il successo dell'“época de oro”, negli anni Quaranta del Novecento, le forme del tango si cristallizzano** al punto che, quando Piazzolla propone un'interpretazione evolutiva, i tradizionalisti lo accusano di essere "el asesino" (l'assassino) del tango. Eppure fu grazie a lui che il genere conobbe un nuovo successo mondiale. Grazie a lui e a quei ravioli che sua madre cucinò a New York in una mattina di primavera del 1934.

Plasmarono la lingua del cibo popolandola di parole come *tuco* (da tocco, nella sua forma dialettale) che ora si estende a tutti i condimenti per il sugo; *pascualina* (da pasqualina) che spesso indica le torte salate in generale e *tallarin* (da taglierini) ormai sinonimo di **espaguetis, spaghetti**. La Buenos Aires dell'epoca è in piena espansione e, grazie prevalentemente ai flussi migratori, passa da 200 mila abitanti nel 1870 a 1,5 milioni nel 1914. Il fermento sociale anche ascendente fa capolino dai testi di varie canzoni.

Dopo i genovesi, arrivarono piemontesi, veneti e lombardi: con loro, la **polenta**, considerata nutriente ed energetica. *Pulenta* diventa, nella lingua popolare di Buenos Aires, **sinonimo di forza e straordinaria energia**: è in questa accezione che il termine è usato nel brano *Bien Pulenta* di **D'Arienzo/Varela**, altri grandissimi dell'“época de oro” del tango. Un altro pezzo reso famoso da D'Arienzo menziona invece **la grappa** che, insieme al whisky, al gin e al fernet, popolava le notti “brave” di Buenos Aires: si tratta di *Corrientes y Esmeralda*, che descrive le abitudini dei nottambuli e celebra la Avenida Corrientes, la via dei teatri di Buenos Aires ritenuta da Carlos Gardel “meglio di Broadway”.

Lo straordinario contesto sociale del Rio de la Plata vedeva emigrati di varie regioni - e dialetti - vivere a pochi isolati di distanza, condividere strade, locali di divertimento e di lavoro. Mentre nella madrepatria l'idea di “italianità” si stava faticosamente affermando, **nelle città sudamericane gli emigrati trovarono una sorta di identità** nazionale precoce se non nella lingua, **nei gesti e nel cibo**. Si pensi, tra l'altro, che la “**Legione Ita-**

liana” di emigrati da varie regioni, nel Rio de la Plata, **combatté in Uruguay al comando di Garibaldi fin dal 1843**, ben prima, cioè, della proclamazione del Regno d'Italia.

Nei testi del tango entrano parole, cibi e tipi di comportamento degli emigranti

Tracce di quello che potremmo definire un *melting pot* italiano si trovano ovviamente anche nei testi del tango, come in *A contramano* del 1928, in cui si dice di far attenzione a un tale calabrese che, se fatto ingelosire, prenderebbe a “mattarellate” il rivale, usando “el garrote de los tallarines”, il mattarello per i taglierini. E sempre i **tallarines, intesi oramai genericamente come pasta lunga**, si

