

**CAMILLA CATTARULLA (ED.),
IDENTITÀ CULINARIE IN SUDAMERICA.**

Roma, Nova Delphi Libri, 2017

Mariarosaria Colucciello
Università degli Studi di Salerno

DOI: 10.14718/CulturaLatinoam.2018.27.1.14

La profesora Camilla Cattarulla, catedrática de Lengua y Literaturas Hispanoamericanas de la *Università Roma 3*, edita y presenta el volumen *Identità culinarie in Sudamerica* (2017), uno de los últimos y más logrados frutos del trabajo como docente e investigadora de la academia italiana.

El volumen reúne contribuciones de numerosos profesores que ejercen su actividad en diferentes universidades internacionales, los cuales, con sus diez ensayos, nos proponen una lectura cautivante y encantadora del panorama culinario-cultural de América del Sur.

A pesar de que existen muchas formas de estudiar y valorar la vida latinoamericana, sabemos que el ‘culinario-cultural’, con sus cruces y contaminaciones, es uno de los ámbitos que nos permite apreciar más el patrimonio intelectual y el bagaje de experiencias de esta población que, aunque fragmentada en su interior, forma parte de este inmenso ‘subcontinente’ en el cual la interconexión, incluso gastronómica, es aceptada, requerida, buscada, deseada, además de ser ineludible e inevitable.

Referencia: Colucciello, M. (2018). Camilla Cattarulla (ed.), *Identità culinarie in Sudamerica*. Roma, Nova Delphi Libri, 2017. *Cultura Latinoamericana*. 27(1), pp. 325-329.
DOI: 10.14718/CulturaLatinoam.2018.27.1.14



Por otro lado, analizar la historia de la alimentación, su sistema de comunicación, sus lenguajes y tradiciones permite descubrir y descifrar la identidad de un pueblo y de un determinado grupo social, tal y como lo ha manifestado Camilla Cattarulla:

[...] in questo senso, gli studi semiotici e antropologici hanno messo in evidenza come attraverso il sistema di comunicazione del cibo si definiscano (o autodefiniscano) rapporti di potere, distinzioni tra classi sociali, questioni di genere, vincoli tra popoli lontani, identità nazionali, locali e meticce, pratiche religiose o schemi dottrinali e finanche tradizioni letterarie (p. 8).

Publicado por la editorial Nova Delphi de Roma, en sus más de doscientas cincuenta páginas el libro posibilita una comprensión integral del escenario alimenticio de ciertas partes del subcontinente –como Argentina y Brasil– con algunas incursiones en la identidad culinaria chilena y en la percepción europea –sobre todo española– de algunos productos típicos del Nuevo Mundo.

Se establecen diez tópicos que dan lugar a los capítulos de este interesante volumen; solo con enumerarlos se brindan pistas y se abren interrogantes para una lectura provechosa y pormenorizada sobre la comida, su preparación y consumo considerados como experiencia de vida en un espacio geográfico lejano que la lengua italiana –empleada para la redacción del volumen– nos ayuda a definir y precisar.

La mayoría de los ensayos se interesan por Argentina seguramente porque casi todos los estudiosos proceden de o bien se han formado en universidades o centros de estudio de este espléndido país del Cono Sur.

Diego Armus está trabajando sobre la historia de la costumbre de fumar en Argentina, mientras Lisa Ubelaker-Andrade es profesora visitante en la Universidad de San Andrés, Buenos Aires. El ensayo que presentan, *Cibo della mescolanza, menù estesi, ristoranti e pizzerie: Buenos Aires nel xx secolo* (pp. 45-72), se basa en el fenómeno de la migración, no solo europea, para llegar al nacimiento de una cocina específicamente nacional. El fenómeno del cosmopolitismo se ha convertido en endémico también a nivel culinario, y no solo en el ámbito familiar, sino también en el de la restauración, por lo cual Buenos Aires no tiene una cocina autóctona, sino globalizada, cosmopolita, fruto de la hibridación, adecuación y adaptación a sabores lejanos.

Fernando Diego Rodríguez, profesor de Historia de la Universidad de Buenos Aires, presenta *L'avanguardia va a tavola. Intellettuali e convivialità nella Buenos Aires degli anni '20* (pp. 111-132) sobre el



valor social de la comida con relación a las tertulias organizadas en la capital argentina durante los años veinte del siglo pasado por sus intelectuales. Sobre todo el banquete nos dice mucho acerca de los participantes, de su posición y pertenencia en la sociedad.

También «*Vivimo en una ensalada fantástica: identità culinarie nell'Argentina migratoria (secc. XIX-XX)*» (pp. 163-183) de Camilla Cattarulla, editora del volumen, estudia la intersección culinaria debida al proceso migratorio, basada en la diada encuentro/choque y, más en general, en la revolución alimenticia generada por una interculturalidad y transculturación de la comida que en Argentina –mucho más que en otras partes de América– adquiere matices novedosos y, sin lugar a dudas, únicos.

Zelda Alice Franceschi –profesora de Antropología de las Américas de la *Università di Bologna*– aporta el ensayo *L'alimentazione come criterio complesso per definirsi e ridefinirsi indigeni. Il caso dei Wichí del Chaco argentino* (pp. 185-215); es muy emblemática la situación de esta población indígena, sobre la cual ha influido la globalización alimenticia que no siempre ha logrado aceptar desde el punto de vista cultural, aunque el hecho de ‘llenarse la barriga’ de alimentos de alguna manera ‘impuestos’ es aceptado no solo por no pasar hambre, sino también por una especie de inexplicable consentimiento pasivo.

Ana Lía Rey es profesora de Historia de los Medios y Sistemas de Comunicación de la Universidad de Buenos Aires y a este volumen le regala el ensayo *Mangiare ed educare. Cibi e piani alimentari sulle riviste socialiste argentine pubblicate dalle donne fra il 1900 e il 1956* (pp. 217-238). La mujer es la protagonista de una alimentación y nutrición científica y social en la primera mitad del siglo pasado cuando logra desarrollar un papel que la autora llama ‘pedagógico’ a la hora de promover –en revistas de la época, que cada día más tenían que afrontar importantes desafíos sociales– costumbres alimenticias racionales.

De Chile se habla en dos ensayos: *L'identità culinaria cilena tra tradizioni indigene e apporti europei. Appunti storici e autobiografici* (pp. 15-43) y *Cosa mangiamo oggi? Marta Brunet con le mani in pasta* (pp. 73-89). En el primero, Claudia Borri –magíster en Historia de América de la Universidad de Chile– insiste otra vez en el mestizaje culinario debido al encuentro de culturas alimenticias procedentes no solo del Viejo Continente, sino también y sobre todo del sistema indígena, en particular aymara y mapuche. En este sentido, la autora confía –esperanza compartida– en que la recuperación de la cultura indígena pueda servir para rescatar también sus antiguas costumbres en un mundo muy globalizado pero que, a pesar de esto, debe seguir



siendo respetuoso con las tradiciones. En el segundo ensayo, también Sonia Montecino Aguirre –profesora de Antropología y coordinadora de una maestría en la Universidad de Chile– recupera la figura de la mujer que ha sabido reconquistar su papel no solo en la cocina, sino también en la esfera pública, reivindicando sus propios derechos políticos, sociales, simplemente de mujer. La escritora Marta Brunet, con sus páginas sobre el mundo femenino que estimulan un cambio social, logrará rescatar el concepto de gastropolítica con respecto al ámbito chileno.

También se habla de Brasil en dos ensayos: *Ricette indigeste tra Portogallo e Brasile* (pp. 91-109) y *Le ricette brasiliane fra tradizione e modernità: una riflessione sulla lingua e la traduzione* (pp. 239-258). El primer ensayo es de Giorgio de Marchis, profesor de Literatura Portuguesa y Brasileña en la *Università Roma 3*. El análisis de obras literarias y recetarios brasileños de la primera mitad del siglo XIX abre un interesante abanico de oportunidades sobre la cuestión del ‘gusto’ con la que se entremezclan también el tema social y el proyecto de nación brasileña. En cambio, Salvador Pippa –profesor de Lengua y traducción portuguesa por la *Università Roma 3*–, partiendo de la gran variedad gastronómica de Brasil –a su vez fruto de múltiples contactos–, descubre numerosas diferencias y adaptaciones a la hora de traducir al italiano las recetas, cuyos ingredientes incluso cambian para guardar una necesaria globalización y ‘domesticar’ versiones de recetas de otra manera difíciles de realizar.

Europa y América Latina se relacionan gracias al cacao en el ensayo de Luigi Guarnieri Calò Carducci, *Il cacao, frutto proibito del Nuovo Mondo, e la disputa sulla cioccolata* (pp. 133-161). Estudiado desde el punto de vista de la doctrina, este fruto tan deseado, así como ‘su resultado’ –el chocolate– se examinan desde diferentes facetas, empezando por cómo se introdujeron en los ambientes europeos hasta dar lugar a una disputa entre los siglos XVI y XVIII acerca de su capacidad de romper el ayuno durante la penitencia católica.

Este breve análisis del volumen demuestra de manera fehaciente que vale la pena estudiar a Suramérica desde miles de puntos de vista, y que el culinario solo es uno de los sugestivos aspectos que permiten conocer el inmenso acervo sociocultural latinoamericano. El proceso de mestizaje cultural empezado en los pueblos de América a partir de la conquista dio paso a un largo proceso de transculturización y cambio de modelos en la alimentación, lo cual influyó también en el sentimiento de unión como naciones. En este choque de culturas se diversificaron las razas y los modelos de alimentación, produciendo



un intercambio que definiría a aquella gente como pueblo y sentaría las bases de la actual 'globalizada' gastronomía latinoamericana.

Viajar a América Latina siempre es una experiencia única, pero lo será aún más si, además de por la alegría y por la impresionante naturaleza, el viajero se deja conquistar por la comida, capaz de marcar la experiencia del viajero mismo en cualquier país del subcontinente.

Esta sinopsis no pretende de ninguna manera reemplazar la lectura del texto; más bien quiere invitar a los lectores a adentrarse en esta, a sentarse para gozar de los olores, los colores y los sabores de la historia gastronómica suramericana, a revisarla con todo detalle y a colmar de preguntas a este vivaz laboratorio que, una vez más, nos restituye la variedad, la heterogeneidad, en una palabra, el mestizaje de la identidad cultural suramericana.

Referencias

Cattarulla, C. (2017). *Identità culinarie in Sudamerica*. Roma: Nova Delphi Editori.