

Universidad Nacional del Comahue

Facultad de ciencia y tecnología de los alientos

Trabajo Monográfico 2022

“La Bagna Cauda: Historia de los Inmigrantes italianos en la
Argentina”

Materia:

Patrimonio Cultural de los Alimentos I



Profesor: *Pablo Bestard*

Auxiliar: *Victoria Rodríguez Rey*

Participantes:

Martínez Sabrina, legajo 1381

Gutiérrez Hugo, legajo 263

Pessolani Ignacio, legajo 1587

176

La Bagna Cauda: historia de los inmigrantes italianos en Argentina



Contenido

<i>Agradecimientos:</i>	2
<i>Introducción:</i>	3
<i>Metodología:</i>	4
<i>Marco teórico:</i>	5
<i>Receta: Bagna cauda</i>	7
<i>Origen:</i>	10
Contexto social:.....	11
Contexto histórico – económico:	11
Contexto geográfico – ambiental:.....	12
Contexto cultural:.....	13
<i>Conclusión:</i>	14
<i>Glosario:</i>	15
<i>Bibliografía:</i>	16
<i>Anexo</i>	18
Entrevistas:.....	18
Archivo fotográfico, imágenes.....	27



Agradecimientos:

A Norma, de la Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela, Santa fe y de la Asociación de Mujeres Piamontesas de Argentina (AMPRA).

A Elda María Ítala Vallauri inmigrante italiana, actual residente de Argentina que nos facilitó su receta.

Introducción:

El objetivo de este trabajo de investigación es conocer la historia y el desarrollo de la receta de *Bagna Cauda*, y cómo este plato identifica a los inmigrantes piamonteses en la Argentina. Elegimos como tema para nuestro informe a esta receta de origen italiano, porque uno de los participantes del grupo tiene a su abuela nacida en Italia y actualmente residente en Argentina, y al preguntarle nos habló de este plato en particular, lo que nos pareció una buena idea.

Para este trabajo nos contactamos, y tomaremos el testimonio de Elda Angela Ítala Vallauri y sus hijos, además de acceder a información a través de internet lo que nos ayudará a desarrollar distintos temas, como los distintos contextos sociales, culturales, históricos, económicos, geográficos y ambientales en base a la receta y su región de origen. También se comentará sobre la performance alimentaria que se le atribuye en conjunto con su historia de vida y se comparará la entrevista para Elda y la entrevista para sus hijos, para obtener sus puntos de vista cotejando ambas generaciones, y también, teniendo en cuenta que es una misma receta, pero elaborada en dos países diferentes. Nos pudimos contactar también con Norma Brarda de Bruno, perteneciente a la Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela - Santa Fe, que nos proporcionó su receta, así como información y curiosidades sobre esta receta y su experiencia como inmigrante italiana en la República Argentina.



Metodología:

El siguiente trabajo monográfico se desarrolló mediante la comunicación con Elda y sus hijos, que es de origen italiano y a muy corta edad emigró a Argentina. Elegimos la receta de la bagna cauda para investigar, se prosiguió con entregas parciales y con una investigación y recolección de datos en internet, sobre esta y su lugar de origen. Luego se estableció una comunicación vía celular para acordar la fecha de la entrevista, por la distancia entre nosotros y la entrevistada, nos vimos obligados a hacer la entrevista por llamada telefónica. Utilizamos diversas fuentes de internet, así como informes obtenidos de parte de Norma, y ayudándonos también con las monografías de años anteriores que pudimos encontrar en la biblioteca de la FACTA.

Las herramientas metodológicas utilizadas fueron entrevista, registro escrito, fotografías y bibliografía.

Marco teórico:

En esta monografía vamos a abordar temas trabajados en clase durante este cuatrimestre, como los distintos textos y libros que hemos visto, todo haciendo hincapié en la receta de la *Bagna Cauda*. Por esto mismo, antes que nada, vamos a desarrollar un poco de lo visto para la comprensión total del trabajo.

El patrimonio cultural está visto como un conjunto de bienes tangibles e intangibles, naturales y culturales que una sociedad toma como propio, en común. Cada bien material o inmaterial tiene una historia por la que existe. Se heredan de generación en generación en forma de tradiciones, costumbres, rituales, o también en forma de materializada como utensilios, esculturas, estatuas, etc. **Josep Ballart. (2002). El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso. Editorial Ariel, S.A Barcelona.**

Teniendo en cuenta la definición, vemos a la receta como un bien tangible, las comidas en sí forman parte del patrimonio cultural inmaterial según la UNESCO. Esta receta a través del tiempo fue tomada como propia en una sociedad por la atribución de valor que le dan al plato, luego se fue cambiando según los contextos, pero es una receta que se llevó de generación en generación, en este caso, su abuelo le enseñó la receta a Elda y ella la siguió preparando hasta el día de hoy pasándole la receta a sus hijos, y gracias a este trabajo la receta llegó a nosotros. Acompañada de sus costumbres y tradiciones al momento de realizar la receta o comerla. Esta receta, entre tantas otras cosas, es una clara muestra del valor que se le da a la comida, su importante relación con la pertenencia con el pueblo de uno, y la enseñanza entre generaciones que conlleva algo tan fundamental como alimentarse.

La performance alimentaria es el conjunto de diversas interacciones, por la unión del hombre biológico, que ve el alimento como objeto que sostiene su estructura biológica, con el fin de cumplir necesidades energéticas y de nutrición. Y por otro lado el hombre social que ve la alimentación dentro de una dimensión caracterizada por marcos culturales, sociales, geográficos, ecológicos y psicológicos. Este se identifica por lo que come y en la manera de preparar el alimento. El sujeto a través de la comida expresa comportamientos, indicadores gustativos, simbolismos, rituales, religión, normas de aceptación o evitación, modos de jerarquía, alcance de funciones, identidad nacional y de género. **Marcelo Álvarez. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. Víctor Mariani.**



Es decir, que la performance alimentaria en relación con la receta nos da a entender que no sólo se come con la función de nutrirnos, sino que es acompañada con sus formas de prepararla y de comerla, siguiendo distintos marcos como los culturales. En este caso la bagna cauda era una comida rápida, sustanciosa y económica, porque los que la empezaron a consumir no eran gente de un gran poder económico, la mayoría eran viñateros que luego de la ardua jornada de trabajo se juntaban entre todos con sus familias, llevando cada una algún acompañamiento diferente para untar en la famosa “salsa caliente”. Esta receta era y es un gran referente de la reunión entre familiares, amigos, compañeros, donde se agrupan alrededor de un fogón antes, ahora alrededor de una mesa la mayoría de veces parados por la cantidad de comensales y comparten entre ellos una rica comida. Es símbolo de la confraternidad, de los vínculos generados alrededor de formar parte de la misma comunidad, clase social, o familia. Esto se mantuvo luego con la extensa migración de italianos a nuestro país, donde se generó un nuevo entendimiento de esta receta tan típica del norte del país, realizar y compartir esta receta se volvió una forma de transmitir algo de las costumbres italianas y continuar una herencia al otro lado del mundo.

Receta: Bagna cauda

Cabe aclarar que hay muchas variaciones en la receta según el lugar donde se realice, la que nosotros vamos a trabajar es la típica de origen Piamontés, más específicamente de la ciudad de Torino.

Basándonos en la receta que nos dio Elda.

Ingredientes:

- Anchoas conservadas en salmuera.
- Aceite
- Manteca
- Cabezas de ajo

Se acompaña con:

- Hinojo
- Pencas de acelga
- Cardo
- Morrón
- Pan
- Apio

Bebida:

- Vino tinto

Preparación:

Las cantidades cambian con el número de comensales. Primero se limpian bien las anchoas, luego se cortan y se hace una pasta. Después en una olla preferentemente de barro se coloca y se calienta la misma cantidad de aceite que de manteca, se le agregan como mínimo siete cabezas de ajo cortadas en láminas muy finas. Se revuelve constantemente hasta que el ajo esté transparente, aproximadamente por 30 minutos, momento en que se agrega la pasta de anchoas y se deja a fuego otros 5 minutos para que todo se encuentre a la misma temperatura. Se come bien caliente y se puede acompañar con distintas verduras cocidas o crudas. Para que se mantenga caliente se coloca en una hornillita de mesa, tradicionalmente se come de parado y con pinches para untar las verduras con facilidad, esto sumando un buen vino tinto.

Basándonos en la receta que nos dio Norma

Ingredientes: Receta para 4 personas.

- 2 cabezas de ajos grandes.
- 10 anchoas en salmuera (atención especial a que no estén quemadas por la sal).
- 100 centilitros de aceite (de buena calidad).
- 1 kg. de crema de leche (del tipo doble crema bien espesa).

Preparación:

- Pelar y triturar los ajos. De 5 anchoas, sacar solamente el esqueleto y las escamas. De 5 anchoas, sacar el esqueleto, las escamas y toda la sal. Luego triturar todas las anchoas juntas.
- En una cacerola colocar el aceite, el ajo, cocinar a fuego lento y revolver continuamente hasta que apenas se dore. Agregarle las anchoas trituradas y siempre a fuego lento, revolver continuamente, cocinar durante 15 minutos aproximados, luego retirar y descartar todo el aceite que se acumule en la olla. A esa pasta agregar la crema y siempre a fuego lento revolver continuamente hasta que se note espesa. Probar para agregar sal al gusto. Atención: es importante tener cuidado que no se queme, controlar el fuego permanentemente.

Tener presente:

- *Muy importante, que no se queme el ajo.*
- *No olvidar quitar el aceite.*
- *Nunca debe dejar de revolver hasta que la bagna esté lista.*
- *Se le puede agregar más ajo o más anchoas para obtener un sabor más picante.*

Servir:

Servir en cazuelas para 4 personas con un fuego pequeño debajo para mantenerla caliente. Se recomienda que nunca deba hervir, para que no se corte la salsa.

Acompañamiento:

- Verduras crudas y cocidas: pueden utilizarse cardo, coliflor, brócoli, lechuga, repollo, cebolla, pimiento, papa y batata hervida.
- Polenta fría
- Pollo
- Rodajas de pan

Cada comensal utiliza pinches largos para introducir la verdura en la salsa.

Algunos también la utilizan para acompañar pastas: tallarines, ravioles.

Norma nos comenta: es una RECETA SIMPLE, pero requiere de MUCHO AMOR en la cocción y siempre utilizar productos de primera calidad. Este es el secreto.

Origen:

La bagna cauda, cuyo nombre significa salsa caliente es un plato que se origina en la zona del bajo Piamonte, llamada Monferrato. Al igual que muchas comidas del norte de Italia tiene su origen en la escasez y frío de los Alpes. Según la tradición, se consumía después de la fatiga de la vendimia y la vinificación. Los viñateros, campesinos, vecinos, familiares y amigos de la zona se sentaban alrededor de un fogón a las brasas y sobre este se colocaba un recipiente de terracota, dentro del cual estaba la salsa con una base de aceite de oliva que en el Piamonte meridional se produjo hasta el siglo XVIII, dientes de ajo triturados y pasta de anchoas saladas, calentándose sin llegar nunca a hervir. La zona en la que nació esta tradición estaba en el antiguo “camino de la sal”, estas eran rutas que se trazaban para la comercialización de nuevos productos. La sal es un elemento precioso y un truco para llevarlo a Piamonte sin pagar impuestos era transportar los toneles llenos de sal, con las primeras capas superficiales cubiertas de anchoas que lo ocultaban. Partía de Hyères, atravesaba los Alpes por el paso Monviso y bajaba hasta el valle del río Po, lo que, desde hace milenios, constituyó un comercio importantísimo y sin límites entre ricos comerciantes y contrabandistas pobres, que vivían a lo largo de los ríos de Europa, África y China. Todos los invitados a comer este plato aportaban todo tipo de verduras crudas y cocidas, por eso, los ingredientes con los cuales se acompañan son muy diversos. En la tradición original, era infaltable el cardo jorobado, remolachas cocidas, repollos, y papas hervidas, también pimientos crudos o fritos, cebollas al horno, trozos de pan y tostadas.

La bagna cauda surgió de la mezcla entre los ingredientes de ambas tierras, el aceite y las anchoas que provenían de Liguria, con el ajo, el cardo, los pimientos y demás verduras del Piamonte. Al principio, la bagna cauda se cocía solamente con un poco de aceite de oliva, ajo cortado en rebanadas, algunas anchoas y se ampliaba la salsa con un poco de agua o caldo para ahorrar en aceite. Pero luego, cuando las condiciones económicas comenzaron a cambiar para mejor, el agua fue descartada y al aceite se le agregó el uso de manteca. Luego con el tiempo, la receta se ha enriquecido o cambiado por distintos contextos, en Saluzzese donde abundan las pasturas y las vacas lecheras.

De esta manera el aceite de nuez se sustituyó por la crema de leche, otro ejemplo es en los valles en torno a Cuneo que se añade ralladura de queso. La primera receta impresa apareció en el año 1875, presentada ante un notario en Costigliole d'Asti en 2005 por la delegación de Asti de la Academia Italiana de Cocina, que prevé el uso de una sola cabeza de ajo, medio vaso de aceite de oliva extra virgen, 50g de anchoas rojas españolas y un trozo de manteca para agregar a final de la cocción, por persona. Sin embargo, después de haber entrevistado a Norma, nos proporcionó el dato de que la primera vez que apareció la receta fue en el año 1766. Y desde el año 2013 se ha presentado una solicitud a la Unesco para declarar la salsa piamontesa como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Contexto social:

Al tratarse de una receta que se realizaba con productos económicos y de fácil obtención, se acostumbraba entre los hogares de clase media baja como por ejemplo los ya mencionados viñateros. En las clases altas no acostumbraban a consumir este plato por su cantidad de ajo, ya que consideraban que era un alimento muy fuerte en cuanto sabor y aroma. Por lo general la elaboraban los adultos de la casa, no era particular de los hombres o de las mujeres. No era un plato que llevaba mucho tiempo, en aproximadamente 30 minutos estaba lista para poder degustar. Si bien en el Piamonte predomina el catolicismo, no tiene ninguna connotación necesariamente religiosa, ni se realizaba en ocasiones particulares. Es simplemente una receta accesible y de poca complejidad que proporcionaba calor en épocas de invierno, así como un espacio de reunión.

Contexto histórico – económico:

La primera vez que se citó la receta fue en un recetario de 1766 por un cocinero Piamontés, a partir de ese tiempo la receta empezó a ser más popular por la región y se transmitió de generación en generación. La bagna cauda nace principalmente por el contrabando de la sal, que por siglos era un tráfico tan riesgoso como redituable para los aventureros *passseurs*.

Teniendo Génova el monopolio sobre la sal, eludían impuestos y cobradores transportándola a lo largo de los inaccesibles caminos de la sal ya mencionados, y las formas que tenían para transportar la sal, ocultándola con anchoas. Luego, en época napoleónica Génova pierde este monopolio y muchos contrabandistas se transformaron en *anciué*, gracias a esto las anchoas llegaron a los campesinos de la región, y ellos de sus propios cultivos se sustentaban, con distintas variedades de verduras, lo que llevó al nacimiento de esta receta tan característica. A lo largo de los años la receta tuvo distintas transformaciones, por ejemplo, la receta original de la bagna cauda se hacía con anchoas, ajo, aceite de nuez y oliva, luego se cambió el aceite de nuez, solo por aceite de oliva, más adelante se empezó agregar también manteca y así surgieron distintos cambios. Más adelante cuando empezaron las migraciones de Europa a América y especialmente Argentina, mucho de los inmigrantes de Italia eran de la región Piamontesa, y transmitieron esta receta que se continuó realizando en nuestro país con algunas variaciones.

Contexto geográfico – ambiental:

El Piamonte al oeste confina con Francia, al norte con el Valle de Aosta y Suiza, al este con Lombardía y Emilia Romagna y al sur con Liguria. Esta es la segunda región en tamaño de las veinte de Italia, superada solo por Sicilia. Son popularmente característicos los Alpes occidentales, y los Apeninos ligures. Piamonte significa “a los pies del monte”. Desde sus picos más altos como el monte Rosa, entre otros, hasta ir descendiendo poco a poco hasta llegar a las diversas llanuras y planicies de la zona, contando en ellas el principal río Po y sus numerosos afluentes. Se caracteriza también por tener un clima continental, típicamente templado, las lluvias caen prevalentemente en primavera y en otoño, los veranos son cálidos, pero con frecuencia de fuertes temporales, especialmente al norte del Po.

Esta región de Italia ofrece muchas posibilidades agrícolas como el maíz, la cebada, el trigo, el centeno, el arroz y la avena, que se cultivaban en la llanura, en las colinas hay una gran variedad de viñedos junto a todo tipo de frutas y verduras. Cabe destacar un producto estrella de la región que es la trufa blanca. También en los ríos montañosos son abundantes las truchas y las ranas.

En la Argentina hay mucha variedad de climas, desde el norte al sur. Por esto mismo los ingredientes de esta receta son fáciles de conseguir, porque, aunque tengamos la gran mayoría de verduras y frutas a disposición, no se puede cultivar en todo lugar, sino que lo que no se da en la Patagonia, se trae de otras provincias. El único ingrediente que es de difícil obtención son las anchoas en salmuera, se encuentran otras variedades, pero esas específicas para la *Bagna cauda* no se les encuentra muy fácilmente en nuestra región particularmente. En otras provincias, particularmente Buenos Aires, se encuentran más fácilmente debido a la cercanía con el puerto.

Hay ingredientes de la receta que, al llegar acá a la Argentina, fueron cambiando o como mencionaba anteriormente no se consiguen fácilmente. Lo que ha cambiado por ser difícil de conseguir fueron las anchoas que en vez de usar en salmuera como lo dice la receta original, se usa anchoas en aceite. Luego hubo distintas modificaciones según los gustos de cada uno o de cómo llegó la receta a cada uno, hay muchos que usan crema de leche para que no sea tan fuerte, o hierven los ajos en leche, entre otras. Distintas adaptaciones que no fueron por cambios de clima o ambiente sino en relación al gusto y a que versión de receta tenga cada uno.

Una de las diferencias a destacar, es el consumo de cardos, en nuestra región se conoce y es más común encontrarnos con una planta que cumple la función de forraje natural nutritivo para bovinos, mientras que el cardo utilizado para acompañar la *Bagna cauda* es un tallo comestible similar al apio.

Contexto cultural:

Lo que caracteriza esta comida entre otras cosas, es la forma en la que se empezó a consumir, era una comida donde lo más importante era el compartir con familia, amigos, compañeros y vecinos después de una jornada de trabajo este plato que es tan característico del Piamonte. Luego hay distintas cosas que se necesitan para seguir la tradición a rajatabla, como por ejemplo una olla de barro, esta servía para que el ajo no se queme, porque mantiene y distribuye mejor el calor. A diferencia de otras ollas como por ejemplo de aluminio o de acero inoxidable, que hacen más fácil que se queme el ajo, que es uno de los ingredientes más importantes de la receta.

También la costumbre que se sigue es el poner la olla de barro con bagna cauda en el centro de la mesa acompañado de un calentador, hornalla o anafe para mantener caliente la salsa, otro utensilio que es comúnmente utilizado para esto son los pinches o simplemente tenedores para agarrar las distintas verduras. Esto acompañado generalmente de un buen vino tinto. Otras comidas que eran comúnmente realizadas en la región del Piamonte son, por ejemplo, las distintas variedades de queso como el gorgonzola, el castelmagno, el rabiola, el taleggio, entre otros. Luego por el lado del pan y las pastas, muy conocidos y consumidos los grissinis, los raviolis, el risotto; también muchos embutidos. Una comida del norte de Italia que también se popularizó mucho en nuestro país es el vitel toné, elaborado a base de ternera y atún.

Conclusión:

Podemos concluir, con la lectura de esta investigación que los platos de comida forman parte fundamental de nuestro patrimonio cultural. En este caso la bagna cauda tiene una historia por detrás y que hasta hoy gracias a esto se puede seguir teniendo en cuenta, hizo un recorrido que duro varios años y aunque con modificaciones, hoy en día se sigue recordando esta tradición Piamontesa en nuestro país, muchos argentinos por sus descendientes italianos, siguen todo el ritual para no perder la costumbre y seguir transmitiendo este plato. Es una receta que fue símbolo de unión y hoy en día sigue formando parte de la historia y cultura de un Italia, habiendo llegado también a nuestro país como muestra de la amplia variedad de culturas, costumbres y historias que han sido consecuencia de la migración de europeos en tiempos difíciles.

Glosario:

Passeurs: en dialecto piamontés significa contrabandistas.

Anciué: en dialecto piamontés significa anchoeros, vendedores de anchoas.

Livraje: en dialecto piamontés significa finalización.

Ribóte: en dialecto piamontés, son alegres reuniones de amigos para comer y beber a voluntad.

Dián – Dianét: en dialecto piamontés, son ollas o cazuelas de arcilla o barro.

S-cionfëtta: en dialecto piamontés, es un calentador de terracota relleno con brasa.

Palót: en dialecto piamontés, es el usar el pedazo de verdura como pala para cargar la parte más sólida y rica de la bagna cauda.

Bibliografía:

- El Gourmet (2022) Glosario Bagna cauda
<https://elgourmet.com/glosario/bagna-cauda>
- Angelo Jose Bettini (01/07/2020) La Bagna cauda: del Piamonte a la Pampa gringa <https://cordoba.italiani.it/bagna-cauda/>
- Bianca Ruggia (12/11/2020) Bagna cauda: una leyenda y sus 3 postas aficionadas <https://www.serargentino.com/gastronomia/bagna-cauda-una-leyenda-y-sus-3-postas-aficionadas>
- Leandro Vesco (29/06/2017) La Bagna cauda, el plato típico del Piamonte tiene su fiesta nacional <https://www.elfederal.com.ar/la-bagna-cauda-el-plato-tipico-del-piamonte-tiene-su-fiesta-nacional/>
- Autor desconocido. (04/06/2022) Bagna Cauda https://es.wikipedia.org/wiki/Bagna_cauda
- Regione Piemonte (Fecha desconocida) El Bagna Caoda <https://web.archive.org/web/20060823133642/http://www.regione.piemonte.it/agri/ita/piemontedoc/ricette/bagnacauda.htm>
- Emilio R. Moya (2019) La Bagna Cauda Creola <https://chefs4estaciones.com/la-bagna-cauda-creola/>
- La Tagliatella (2022) Piamonte, conoce la riqueza gastronómica de esta región de Italia <https://www.latagliatella.es/blog/piamonte-italia-y-riqueza-gastronomica>
- Laura Litvin (20/07/2020) ¿Probaste bagna cauda? La mejor comida para disfrutar y compartir cuando hace frío <https://vinomanos.com/2020/07/bagna-cauda-receta-para-compartir-cuando-hace-frio/>
- Platos Argentinos (2017) Receta de bagna cauda argentina <https://platosargentinos.com/receta-de-bagna-cauda/>
- Santa Fe Turismo (2019) Fiesta Provincial de la Bagna Cauda <https://www.assal.gov.ar/calidadfiestasgastronomicas/fiesta-2019-bagna-cauda.html>
- Radio Rafaela (2020) El viernes santo no puede faltar la bagna cauda de la Asociación Piamontesa: ¿Cuánto cuesta y cómo conseguirla? <https://www.radorafaela.com.ar/el-viernes-santo-no-puede-faltar-la-bagna-cauda-de-la-asociacion-piamontesa-cuanto-cuesta-y-como-conseguirla/>

- Redazione LeiTV (23/10/2021) Bagna cauda, te desvelamos la receta original del plato típico piamontés
<https://www.leitv.it/cucina/ricette/bagna-cauda-ricetta/>
- Asociación Bagna cauda receta – Archivo proporcionado por Norma, de la Asociación Cultural Piamontesa de Santa Fe.
- Norma 47 La Bagna cauda – Archivo proporcionado por Norma, de la Asociación Cultural Piamontesa de Santa Fe.
- Josep Ballart. (2002). El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso. Editorial Ariel, S.A Barcelona.
- Marcelo Álvarez. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. Víctor Mariani.

Fuentes orales:

- Elda Angela María Ítala – Entrevista telefónica (19/06/2022) – por Ignacio Pessolani
- Horacio Enrique Mario Pessolani – Entrevista en Zapala, Neuquén (19/06/2022) – por Ignacio Pessolani
- Norma Brarda de Bruno – Entrevista telefónica (18/06/2022) – por Sabrina Martínez

Anexo

Entrevistas:

Entrevista a Elda Angela María Ítala Vallauri:

¿Dónde naciste y cuántos años tenías cuando vinieron a Argentina?

Bueno, nací en un pueblo que hoy día es una pequeña ciudad que se llama Sesto Calende, en la región de Lombardía en Italia y nací el 2 de noviembre del año 1937. Vine a la Argentina en septiembre del año 47, o sea que todavía no tenía 10 años cumplidos.

¿Por qué vinieron a Argentina?

Vinimos a la Argentina porque a mi papá le habían ofrecido trabajo, en ese tiempo estaba presidiendo el país Perón y necesitaba obreros especializados. Mi papá era un obrero especializado, era galvanizador y cromador, trabajaba en una fábrica de aviones que en aquellos años se llamaba Savoia Marchetti, era la fábrica de los Savoia, que eran los reyes de Italia. Bueno, después de la guerra la situación estaba difícil económicamente y como a mi padre le habían ofrecido venir a la Argentina con trabajo, vivienda y un sueldo bastante importante, la idea era venir a trabajar unos años y volver a Italia. Llegamos a la Argentina, lo derivaron a mi papá a un astillero que había en Bahía Blanca y trabajaba en la base naval del Puerto Belgrano, de todo lo prometido no se llegó a ver ni la mitad, nunca nos dieron vivienda, el sueldo siempre fue menos de la mitad y entonces mis padres decidieron viajar a Buenos Aires para buscar mejores horizontes y en el año 48 nos fuimos. A los pocos meses, menos de un año de estar en Bahía, llegamos a Buenos Aires y nos instalamos en una casa alquilada, vivimos ahí un tiempo no muy extenso, mi hermana y yo fuimos a la escuela en el barrio de Mataderos ya que vivíamos ahí cerca y ahí estuvimos hasta casi el año 50, cuando mi padre cambió de trabajo. A parte de su oficio, era muy buen cocinero, así que entró a trabajar como cocinero en una fábrica pequeña que estaba manejada por italianos. Luego del 50 entró a trabajar en Aerolíneas Argentinas en la parte de mantenimiento, y mediante un crédito de la cooperativa de obreros, mis padres tuvieron la posibilidad de comprarse una casa en el barrio de Lugano, ahí vivieron hasta que mi mamá falleció. Yo por mi lado, me casé muy joven y nos fuimos a vivir después de un par de años a la localidad de Morón, donde vivimos hasta el año 82, que nos fuimos a vivir a

Gonzales Catán. Bueno, lamentablemente en el 88 mi marido falleció y a los pocos años me vine a vivir a Ushuaia con mi hija Elda que ya vivía acá, y aquí estoy con mis 84 años.

¿Qué es la bagna cauda? ¿Sabes de dónde proviene la receta? ¿Qué significa ese nombre?

Bueno, la Bagna Cauda es una comida muy típica del Piamonte, que es una región pegadita a la Lombardía, cruzando el río Ticino. Mi abuelo paterno era de una familia de la nobleza, era nacido en Torino y la Bagna Cauda es una comida muy típica justamente de este lugar, él le enseñó a mi madre la receta y mi madre me la pasó a mi hace muchos años y la seguimos usando. Y el nombre quiere decir Salsa Caliente, y hay que comerla así, bien caliente.

¿Cómo se prepara la receta? ¿Qué ingredientes lleva?

Se hace a base de manteca, aceite, anchoas y ajo. Te explico, mi madre la preparaba en olla de barro, por ejemplo, ponían $\frac{1}{4}$ litro de aceite, la misma cantidad manteca, se derretía y después se cocinaba con unas 7 cabezas de ajo cortadas en láminas muy finas, se cocinaba muy lentamente para que el ajo no se quemara. Cuando el ajo ya estaba translucido, se le agregaba una lata de anchoas que tendría más o menos $\frac{1}{2}$ kilo y descartando la sal quedaría en $\frac{1}{4}$ o más o menos 300 gramos, que se limpiaban sacándole las espinas, las escamas y se pasaba por una procesadora para hacer una especie de pasta. Esa pasta, una vez que el ajo se transparentaba, se le agregaba, se revolvía hasta que se volviera a calentar y después se colocaba la olla sobre un hornillo para que no se enfriara, porque hay que comerla bien caliente.

¿Cómo se acostumbraba comerla? ¿Con qué se acompañaba?

Se come con rodajas de pan, como si fuera una fondue, y con trozos de morrón, hinojo crudo o cocido, pencas de acelga cocidas, cardo, apio también cortado en trozos, los comensales comen parados y cada uno tiene su tenedor y va pinchando la verdura. Por supuesto hay que comerla con un buen vino tinto como lo hacía mi abuelito.

¿Conoces algún otro nombre para este plato?

No, no, el nombre original es Bagna Cauda en dialecto piamontés.

¿Te acordas cuantos años tenías cuando comiste bagna cauda por primera vez? ¿La comían todavía en Italia o acá en Argentina?

No recuerdo, pero sé que era muy chica, imagínate que yo vine aquí a los 9 años y ya había estado comiendo en Italia, por ahí cuando uno es chico esas comidas muy fuertes no se las dan, pero habré comido a partir de los 7 u 8 años en alguna oportunidad que mi abuelo venía a mi casa a quedarse un tiempo, por supuesto venía el abuelo y era casi una obligación hacer Bagna Cauda así que siempre hubo una olla de barro.

No suelo hacerla acá porque no conseguimos las anchoas en salmuera, pero cuando he tenido la oportunidad de viajar a Mar del Plata o algún conocido viaja, siempre mando a traer una lata. Y como acá realmente nunca tenemos calor, la he hecho también en verano. Cuando uno compra anchoa en lata tiene que fijarse en la fecha, si pasa mucho tiempo envasada no sirve, porque la misma sal quema la anchoa y cuando la querés usar está prácticamente desmenuzada, si está bien fresquita sale una salsa espectacular.

Yo tenía una amiga que el padre era italiano, vivían en Córdoba y me comentaba que su padre la hacía. Seguramente el señor no era piemontés porque para suavizarla le ponía crema de leche.

En ese momento, ¿Era una comida que consumía una clase social en específico o no había diferenciación?

No, yo creo que no porque era una de esas comidas muy típicas. No te digo que se comía super seguido justamente porque es fuerte, y allá en Italia la comíamos en invierno, porque por lo menos en la alta Italia de donde soy yo, tenemos un verano caluroso. Sinceramente no te puedo decir si la gente de clase alta la comía, mi abuelo lo era y la hacía así que supongo que la gente pudiente también.

¿Quién cocinaba la receta? ¿Era solamente un plato que cocinaba las mujeres o también participaban los hombres?

Bueno, en mi casa la solía hacer mi mamá porque mi abuelito paterno le había enseñado. La familia de mi mamá, aunque eran piemonteses, no la conocían porque los padres de mi madre eran campesinos y como era muy típica de Torino, que es la capital, me imagino que por ahí no la conocían al ser del campo un poco más lejos. Nunca supe que ellos lo hicieran, por lo que contaba mi mamá, ella la probó cuando la hizo mi papá, y después mi abuelo se la enseñó.

Por lo general, cocinaban las mujeres, los hombres no tanto. A mi abuela paterna lamentablemente no la conocí porque murió muy joven, por lo que mi abuelo se arreglaba solo, pero la bagna cauda siempre la cocinó él porque era el especialista. Él se la enseñó a mi mamá y yo aprendí viendo como ella la preparaba.

¿Cuándo empezaste o aprendiste a hacer esta receta?

Yo la aprendí de jovencita, de soltera no cocinaba, pero como me casé muy joven la empecé a hacer alrededor de los 20 años.

Ahora hace unos 2 o 3 años no la hago porque no he conseguido la anchoa en salmuera, espero poder conseguir en algún momento para volver a hacer.

¿Por cuánto tiempo se cocina?

Calcula que por lo menos media hora o un poco más, tiene que ser lento, a fuego bajito y revolviendo constantemente para que el ajo no se queme. Una vez que se agrega la anchoa serán unos cinco minutos, para que todo se vuelva a calentar muy bien, porque al agregarle la anchoa fría baja un poco la temperatura.

¿Cómo se calculaba la cantidad de ingredientes?

En mi casa nosotros por lo general éramos 4 y usábamos un $\frac{1}{4}$ de aceite, la misma proporción de manteca, 7 cabezas de ajo y una lata de anchoas de $\frac{1}{2}$ kilo. Con esa cantidad y los acompañamientos, cuatro personas comen bien, no es una comida que se hace en poca cantidad.

¿Hay algún ingrediente que no se consiga tan fácilmente en Argentina?

Las anchoas se consiguen en Buenos Aires, en Mar del Plata y alrededores por supuesto porque está el puerto, y acá en Ushuaia he conseguido alguna vez, pero últimamente no han traído más. Cuando estuve en Zapala tampoco conseguimos, se ve que no tiene mucha salida, no habrá mucha gente que la consuma. Se consigue por lo general conservada en aceite, en frasquitos, y no sirve.

¿Se realizaba para alguna ocasión especial, como lo son las comidas típicas de navidad, por ejemplo?

No en realidad no, quizá era más de los domingos, pero también en la semana sin problema. Lo que sí, no se comía demasiado seguido porque es una comida fuerte, no es para todos los días.

¿Conoces otras versiones de la receta? Acá en Argentina, ¿Se preparaba de otra forma?

Aquí en Argentina, algunos le agregan crema de leche, lo que le cambia un poco lo que sería la esencia de la salsa. La anchoa tiene que ser en salmuera, en aceite no sirve, por eso hay que limpiarla bien a fondo. Yo la he hecho aquí en Ushuaia para un grupo de amigas y les ha gustado mucho porque nunca habían probado la verdadera bagna cauda. En Córdoba se hace mucho, seguramente algún grupo de italianos que se radicó, pero digamos que la nacionalizaron, porque realmente no es como la preparan allá. He leído recetas que hierven el ajo en leche para que no sea tan fuerte. Pero la original es con el ajo fresco para conservar justamente el sabor del ajo, su picante.

Al momento de cocinar y comer este plato, ¿Te recuerda algo?

Sí claro, cuando la he hecho me acordaba de comerla en familia, cuando yo era soltera. No éramos una familia muy numerosa, pero con mis padres y mi hermana, y sobre todo cuando visitaba mi abuelo, era una comida muy familiar. Me acuerdo de que nos parábamos alrededor de la mesa y la bagna cauda se ponía en el centro.

¿Cuándo fue la última vez que preparaste bagna cauda?

Hará hace dos o tres años, antes de la pandemia, que fue la última vez que anduve por Mar del Plata y Miramar, que conseguí las anchoas y me las traje.

¿Conoces si el plato tiene alguna historia en particular? ¿Tiene algún significado religioso o algo por el estilo?

No, no creo, y si tiene algún significado en específico no te sabría decir porque yo era muy chica cuando nos vinimos y la verdad no recuerdo si alguna vez mi abuelo comentó algo de eso. Nunca leí nada al respecto tampoco, he leído libros sobre la historia de Torino, pero no la nombraban realmente, quizá en algún libro de cocina.

¿Las anchoas se consiguen fácilmente en Italia?

En Italia se consiguen las anchoas sin problema porque es una península, se pesca mucho y sobre todo en el norte.

Entrevista al hijo de Elda, Horacio Enrique Mario Pessolani.

¿Dónde naciste? ¿Dónde residís actualmente?

Nací en la actual CABA, que en ese entonces era la Capital Federal. Resido actualmente en la provincia del Neuquén por elección personal y feliz de ello, en Zapala más específicamente.

¿Cuándo fue la primera vez que comiste bagna cuada? ¿Cuántos años tenías?

No recuerdo con exactitud, era chico, calculo que estaría seguramente en los últimos años de la escuela primaria.

¿Quién realizó la receta?

Mi abuelo materno, Elso.

¿Sabías que era una receta de origen italiano al momento de comerla?

Sí porque mi abuelo era italiano, al igual que mi abuela y mi madre.

¿Se comía muy seguido o en momentos especiales?

El único lugar que recuerdo haberla comido es en la casa de mi abuela. No era ninguna ocasión especial, ella nos invitaba a comer bagna cauda. Habré comido dos o tres veces.

¿Con que acompañaban el plato?

No era un acompañamiento sino parte del plato, distintas verduras crudas y cocidas. También pan, pero no mucho.

¿Y con qué bebidas?

Los mayores tomaban vino blanco, los pequeños no recuerdo, no era muy usual la gaseosa en ese entonces así que seguramente era agua.

¿Alguna vez realizaste vos la receta?

No, la verdad no sé hacerlo. Tengo noción del proceso, pero nunca la hice.

Tus papas o tus abuelos, ¿Te han contado alguna anécdota o historia sobre la bagna cauda?

La verdad que no, sólo sé que era muy típica de donde venían mis abuelos.

Ahora que reside en la Patagonia ¿Ha escuchado o se le ocurre alguna variación para este plato?

No, porque las verduras que se consiguen acá son las mismas, no sé de nada muy particular de acá para agregarle.

¿Le gustó el plato? ¿La comería de nuevo?

Sí, me gustó mucho. Me gustaría volver a comerla encantado. No he conseguido las anchoas ni a nadie que la haga.

Al momento de juntarse a comer, ¿Eran muchos los que participaban?

No, era una cena familiar y por ese lado la familia no era mucha. Mi abuela tenía solamente dos hijas, mi madre y su hermana, y mi papá era hijo único.

¿Te acordás alguna otra comida de origen italiano que hicieran?

No, la verdad que no, así tan destacada no.

Entrevista a Norma Brarda de Bruno:

¿Como es su historia en el transcurso de pequeña hasta hoy en día?

Yo soy argentina, nací y vivo en Argentina en Rafaela que queda en la provincia de Santa fe. Quienes eran italianos y me transmitieron toda la cultura y esta pasión por Italia, fueron mis bisabuelos. Ellos nacieron en Torino que queda en la región Piamontesa de Italia y bueno, luego por cuestiones económicas tuvieron que irse del país.

¿Como es su relación con Italia?

He ido a Italia en varias ocasiones a conocer, porque está en mi sangre y me intrigaba muchísimo de pequeña. Pero por desgracia ya no me queda familia allí, gran parte de la familia directa se vino a Argentina. Yo hablo castellano, italiano y piamontés, aprendí más de grande porque no tuve contacto directo con mis bisabuelos así que me interesé en aprender su idioma para sentirme más cerca de ellos.

Hablemos de la bagna cauda, ¿Conoce otro nombre para este plato?

No, no existe otro nombre. Se llama "Bagna Cauda" aquí y en Italia. Significa salsa caliente y es una comida que se come en juntadas grandes con toda la familia reunida, no tiene sentido hacer bagna cauda para una o dos personas

¿Recuerda cuando fue la primera vez que probó esta comida?

Y mirá, esta comida está en mi familia desde antes que yo naciera. Antes solía prepararla mi abuela y cuando ya no estuvo, ese rol lo empezó a cumplir mi mamá y actualmente la cocino yo. Aunque no suelo hacerla muy seguido, pero cuando se da la ocasión siempre se llena mi casa

¿Recuerda cómo fue la primera vez que cocinó esta comida?

Seguramente desde pequeña, siempre vi como la hacían y de a poco fui ayudando a mi mamá cuando la hacía. No tengo un recuerdo exacto, pero seguramente fue desde pequeña.

¿Recuerda a alguien específico que le haya hecho esta receta?

Cómo te comentaba, mi bisabuela era la cocinera en la casa, pero tengo más recuerdos de mi abuela que lamentablemente hoy ya no está, al igual que mi mamá. Las tengo muy presentes, son las que me inculcaron todo lo que soy hoy en día.

¿Con qué bebida o postre suele acompañarse?

Generalmente se solía tomar vino tinto para esta comida, los italianos tienen muy buena calidad de vinos así que es tradición acompañar esta comida con un buen vino tinto. Y los postres eran espontáneos, seguramente antes se comía algún postre típico de allá, pero al ser una comida abundante y llenadora seguramente se acompañaba de algún postre liviano con frutas.

¿Esta comida tiene alguna anécdota que le recuerde?

El recuerdo de la familia reunida, todos los primos y tíos en una sola casa. Mi abuela solía hacer una sola olla donde todos remojaban las verduras, es una sola olla para todos, para compartir en familia. Eso es lo lindo de la cultura italiana, la importancia que le dan a la familia.

¿Actualmente suele preparar esta comida?

Si, pero no muy seguido, ahora acostumbro a comprarla. Con la asociación en la que participo solemos vender bagna cauda, se prepara en cantidad y se vende por kilo o medio kilo. Ayer justamente comí porque se hizo una gran venta... Mira vos.

¿Tienen algún día en especial para esta comida?

No hay un día en especial para comer esta comida, pero generalmente acá en Rafaela acostumbramos a comerla los viernes santos. Cómo es un plato que no tiene y abundante, nos juntamos a cocinar y vender... Y bueno, siempre me traigo un poquito a mi casa (se ríe) porque tanto esfuerzo debe tener su recompensa viste.

¿Cómo sería el "ritual" que suelen tener para prepararla?

Y generalmente mientras mi abuela cocinaba, el resto de la familia se ponía al día con los parientes mientras empezaban tomando algún vino con algo para picotear viste... Mientras tanto algunas tías ayudaban a mi abuela. Es muy parecido a lo que se hace en Argentina cuando se hace un asado.

¿Cómo se prepara?

Y mira, si querés te paso la receta que tenemos en la asociación... Igual te la dicto, se usan 10 anchoas en salmuera, un kilo de crema de leche, 2 cabezas de ajos grandes, y 100ml de aceite.

En cuanto a los ingredientes ¿Qué es lo que cambia entre los ingredientes originales y los que se consiguen acá?

La diferencia es que antes originalmente se usaba aceite de oliva para darle esa cremosidad característica, te estoy hablando de los años 1800 más o menos cuando en Italia abundaba el aceite de oliva porque ellos la producían, luego con la crisis que hubo los italianos que se fueron a la Patagonia se encontraron con que había una gran producción de crema de leche. Entonces comenzaron a reemplazar el aceite de oliva por la crema de leche, y es esa misma receta la que me enseñaron y yo hago hoy en día.

Archivo fotográfico, imágenes.



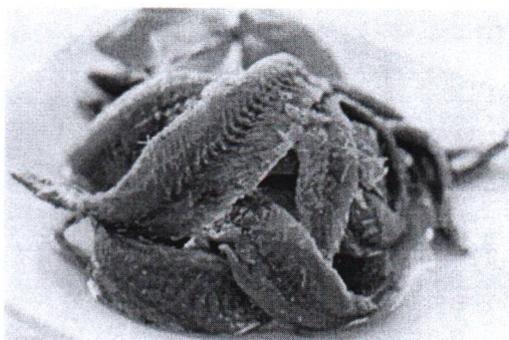
Caminos de la sal.

Fuente: Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela (Sante Fe).



Vendedores de anchoas (Anchoeros).

Fuente: Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela (Santa Fe).



Anchoas ya limpias y listas para la receta.

Fuente: Internet.



Celebración en Asti, el Bagna Cuada Day.

Fuente: <https://chefs4estaciones.com/la-bagna-cauda-creola/>



Bagna cauda.

Fuente: Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela (Santa Fe)



Región de Piamonte y sus ciudades.

Fuente: <https://chefs4estaciones.com/la-bagna-cauda-creola/>



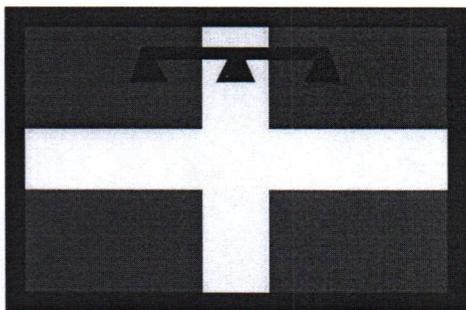
Escudo de la Asociación Cultural Piamontesa.

Fuente: Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela (Santa Fe)



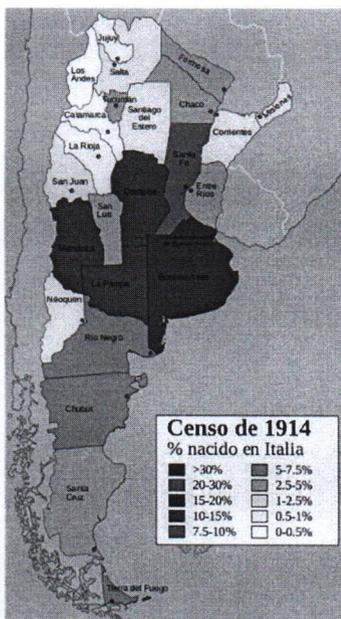
Elaboración de la Bagna Cauda.

Fuente: Asociación Cultural Piamontesa de Rafaela (Santa Fe)



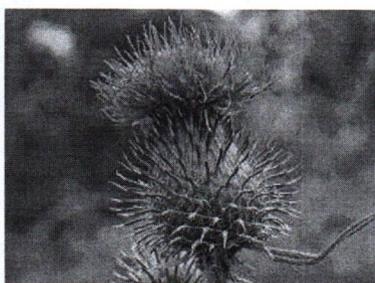
Bandera del Piamonte.

Fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/Piamonte>



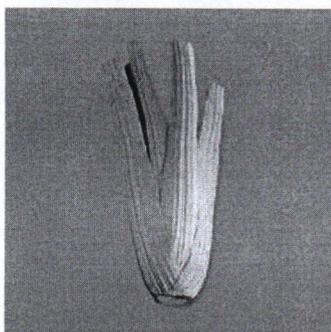
Inmigración Italiana en Argentina.

Fuente: https://www.wikiwand.com/es/Inmigraci%C3%B3n_italiana_en_Argentina



Cardo Patagónico.

Fuente: [cardo - Wikcionario, el diccionario libre \(wiktionary.org\)](http://wiktionary.org)



Cardo verdura.

Fuente: [Cardo - Verduras de Tudela](#)