

## DALL'ABRUZZO AL CUORE DI BUENOS AIRES: CUCINA ITALIANA, CINEMA E VINO AL RISTORANTE DI SILVANA E LUIS



15 Gennaio 2019

BUENOS AIRES – Niente più del cibo ha il potere di ricreare l'atmosfera di "casa". Specie se questo vuol dire piatti della tradizione, pietanze che ricordano le ricette delle nonne e che hanno il sapore, malinconico, di una terra lontana per chi ha scelto di iniziare una nuova vita all'estero. Così, nel cuore di Buenos Aires, nel caratteristico quartiere bohémien di San Telmo, i nostalgici troveranno sollievo mangereccio in quell'angolo di Italia che è il ristorante "Il Sorpasso", gestito dalla teramana **Silvana D'Antonio** insieme al marito **Luis** e ai figli **Matias** e **Marco**.

Le strade di San Telmo sono teatro all'aperto di balli improvvisati al ritmo sensuale del tango e delle sonorità afro-americane del Candombe, le percussioni simili ai bongo diffuse in america latina e retaggio delle generazioni di schiavi condotte in queste terre dai colonizzatori bianchi.

Musica nutrimento dell'anima, piatti gustosi nutrimento per il corpo nel tentativo di "riprodurre in modo fedele le ricette della cucina tipica abruzzese, in particolare della zona del teramano" racconta a *Virtù Quotidiane* la titolare, Silvana, che a Buenos Aires è nata e ha vissuto per gran parte della sua vita ma la cui famiglia è emigrata in Argentina da Ripattoni e Teramo, alla fine degli anni Quaranta.

"Quando arrivi in un paese che non è il tuo ma lo deve diventare per forza di cose, cerchi sempre di fare nucleo con i tuoi compaesani, con gli italiani, con chi parla la tua stessa lingua

- racconta ancora Silvana - Ricordo mia madre che a Natale, con il gran caldo che faceva, preparava le sfogliatelle, e si doveva far essiccare lo strutto che altrimenti si scioglieva. Preparava i caggionetti, anche, ma le castagne da usare per il ripieno, secondo la ricetta teramana, costavano parecchio, così ripiegava sui ceci”.

“Mia madre voleva a tutti i costi mantenere le tradizioni del suo paese anche in terra straniera”.

Odori, sapori, hanno il potere di viaggiare a ritroso nel tempo, ravvivare ricordi e situazioni, “qualche volta mi accorgo di riuscire a preparare il sugo come quello di mia madre. Accade che io riesca a ricreare quella magia di sensazioni del gusto e dell’olfatto. E i ragazzi al ristorante se ne accorgono ma non dicono niente, perché mi leggono l’emozione negli occhi”, continua a raccontare la titolare e l’emozione davvero traspare anche dalla sua voce, da quell’accento dal sapore latino che accarezza l’italiano.

Il Sorpasso è un luogo frizzante, allegro, il nome stesso descrive cosa ci si può aspettare entrando e si è subito accolti da un patio incorniciato dalle ringhiere in ferro battuto e dai balconi decorati e bianchissimi di un palazzo antico.

“Siamo appassionati di cinema, per cui la scelta del nome è stata piuttosto facile ed è caduta sul famosissimo film di Dino Risi - spiega Silvana - Anche perché richiama un modo di dire argentino: sorpassare in spagnolo si dice *pasare adelante*, andare avanti, e rispecchia un po’ lo stile di vita di chi vuole fare fortuna. Qui non puoi stare a guardare, qui devi pasare adelante, essere più scaltro e svelto degli altri, ogni mattina, quando ti alzi, altrimenti sei finito. Sei sorpassato”.

A San Telmo arrivano tanti turisti, tanti stranieri, molti europei, ma soprattutto sudamericani. Girano i locali in cerca di specialità, di piatti del territorio, per cui una cucina italianissima “a volte premia, a volte no, ma dopo tanto girare tra ristoranti tipici alla fine un buon piatto di pasta italiana si apprezza sempre. Per noi, avviare questa attività in Argentina, dopo aver lavorato in Germania, sempre nella ristorazione, e in Abruzzo, dove tra le altre cose abbiamo gestito per tre anni l’Hotel Romantica nel centro storico di Montepagano di Roseto degli Abruzzi, insomma avviare questo nuovo progetto significa prendersi una rivincita un po’ verso il nostro paese che in qualche modo non ci aveva dato fiducia”.

Non tutto è rose e fiori, nella città sfondo delle prime telenovelas caratterizzata dal grande divario tra i ricchissimi proprietari terrieri e la gente di strada. Qui pare sia difficile trovare materie prime di qualità, “perché si è perso il rispetto per il cibo e importare i prodotti dall’Italia è complicato e soprattutto costoso” spiega la titolare del ristorante.

“Ad esempio, qualsiasi tipo di formaggio può chiamarsi mozzarella ma non ha nulla a che fare con la vera mozzarella. Esistono piccole ditte che cercano di importare la tradizione italiana in Argentina come dei ragazzi che hanno ricreato un’azienda casearia, facendo arrivare un maestro casaro dalla Campania per produrre la mozzarella di bufala secondo il procedimento tradizionale. Ma spesso la gente non comprende la differenza di qualità, di preparazione e si domanda perché deve pagare di più un piatto o un prodotto che per loro è assolutamente simile a un prodotto non originale ma nazionale”.

“La cucina italiana qui è stata purtroppo svalorizzata, chi la assaggia, troppo di frequente non pensa che le ricette originali sono state per forza di cose modificate per adattarsi ai diversi ingredienti e sapori che si trovano all’estero”.

Immergersi in questo piccolo angolo di Bel Paese però, fa dimenticare gli aspetti meno gloriosi della gastronomia italiana oltreoceano: tra foto e oggetti che rimandano al celebre film degli anni Sessanta con **Vittorio Gassman** e **Jean-Louis Trintignant**, ci si può accomodare e gustare una vera chitarrina teramana con le pallottine, e ancora lasagne, ravioli, fettuccine, tagliatelle e i cannelloni preparati con la stessa sfoglia delle abruzzesissime scrippelle, a ricordare almeno per la durata di un lauto pasto, i sapori, gli odori, i colori della Penisola più bella del mondo.

