

Swarthmore College

Works

History Faculty Works

History

2017

Cibo Della Mescolanza, Menù Estesi, Ristoranti E Pizzerie: Buenos Aires Nel XX Secolo

Diego Armus

Swarthmore College, darmus1@swarthmore.edu

L. Ubelaker-Andrade

Follow this and additional works at: <https://works.swarthmore.edu/fac-history>



Part of the [History Commons](#)

[Let us know how access to these works benefits you](#)

Recommended Citation

Diego Armus and L. Ubelaker-Andrade. (2017). "Cibo Della Mescolanza, Menù Estesi, Ristoranti E Pizzerie: Buenos Aires Nel XX Secolo". *Identità Culinarie In Sudamerica*.

<https://works.swarthmore.edu/fac-history/517>

This work is brought to you for free by Swarthmore College Libraries' Works. It has been accepted for inclusion in History Faculty Works by an authorized administrator of Works. For more information, please contact myworks@swarthmore.edu.

Cibo della mescolanza,
menù estesi, ristoranti e pizzerie:
Buenos Aires nel XX secolo

di Diego Armus e Lisa Ubelaker-Andrade¹

Il cibo a Buenos Aires è parte ed evidenza della forte cultura cosmopolita e della mescolanza che ha segnato la sua modernità. Probabilmente tutti i cibi – come le culture – sono il prodotto di una mescolanza e di un certo grado di cosmopolitismo. In alcuni casi questi processi sono avvenuti secoli fa e ciò che adesso si percepisce come “autentico” o “nativo” non è altro che la naturalizzazione di una fusione di lunga durata. In altri casi, la mescolanza è stato un processo più recente e quindi più manifesto. Questo è probabilmente il caso di Buenos Aires a partire dagli ultimi trent'anni del XIX secolo.

I protagonisti di questa mescolanza sono stati immigranti europei nei primi decenni del XX secolo, migranti interni – perlopiù di origine meticcia – nella

¹ Diego Armus è dottore di ricerca in Storia (Berkeley University) e insegna Storia latinoamericana presso lo Swarthmore College (USA). Attualmente sta lavorando a una storia sul costume del fumare a Buenos Aires nel XX secolo. Nel 2012 ha ricevuto il Premio RAICES, assegnatogli dal Ministerio de Ciencias de la Argentina. Lisa Ubelaker Andrade è ricercatore indipendente e *visiting professor* presso la Universidad de San Andrés (Buenos Aires). È dottore di ricerca in Storia (Yale University) e specialista in storia latinoamericana e nelle relazioni degli Stati Uniti con il resto del mondo. Lavora con Diego Armus nella preparazione del *Buenos Aires Reader* di prossima pubblicazione per la Duke University Press.

seconda metà e, negli ultimi decenni, immigranti latinoamericani e dell'Estremo Oriente. La mescolanza che hanno prodotto è stato un tema ricorrente nelle raffigurazioni di Buenos Aires. Uno dei modelli, che ha preso forza tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX, è quello della "Parigi dell'America del Sud". Il punto è che sono state molte le *Paris fin-de-siècle* nelle varie periferie dell'Occidente, tanto che anche l'Europa del sud e dell'est ha le sue, come, ad esempio, Barcellona e Budapest. In questo modo l'etichetta perde capacità esplicativa. Un altro modello è quello di Buenos Aires come città europea radicata in Sudamerica. Ancora all'inizio degli anni '60 del XX secolo tale immagine modellava il punto di vista di molti stranieri impegnati a costruire un'immagine di sintesi della città *porteña*. Un parere di Vasco Pratolini è esemplificativo: "L'impressione che ho avuto è stata quella di trovarmi in una immaginaria città del sud d'Italia; immaginaria, perché non saprei dove collocarla. Non so se Napoli o Palermo, ma di una provincia del Sud d'Italia; e lo dico in senso positivo. Ho avuto l'impressione di trovarmi subito in un ambiente familiare. Invece, arrivando a Rio de Janeiro, era un'altra cosa, era veramente il Brasile, con il suo folklore, la sua vitalità. Arrivando a Buenos Aires questo non succede, siamo a casa". Francisco Urondo, autore dell'intervista a Pratolini, decide di chiuderla con un dolente commento: "molto bene, è tutto molto bello, ma la mia amarezza mi fa pensare che sarebbe ora che gli europei, almeno gli intellettuali, cominciassero a saperne un po' di più su di noi".²

2 F. Urondo, *Senta, signor Pratolini*, in "Leoplán", 27 maggio 1963.

Nella semplicistica affermazione di Pratolini e di tanti altri sembra che il carattere locale finisca per dissolversi nei luoghi comuni della copia e della mancanza di autenticità. Come operano questi ultimi nella storia del cibo dell'erroneamente chiamata Parigi dell'America del Sud? A chi verrebbe in mente di pensare al cibo dei *porteños* in chiave francese? Senza dubbio un'assurdità totale. In ogni caso, semplificando, si potrebbe parlare di un cibo *porteño* con una forte influenza italiana e in misura minore spagnola, dove non mancano apporti *criollos*.

Si tratta, quindi, di una mescolanza di tradizioni e pratiche di origine immigrante con altre di origine più autoctona che pure sono il risultato di un lungo processo di meticcio, ibridazione o amalgama. Più precisamente, si tratta di una mescolanza di tradizioni regionali che, quando viaggiano, a volte per migliaia di chilometri, si trasformano e, arrivate a Buenos Aires, finiscono per essere re-etichettate come nazionali. Questo è ciò che in larga parte è accaduto con le varie pietanze regionali italiane e, sebbene con meno intensità, con le spagnole e con quelle *criollo*/regionali dell'Argentina.

D'altra parte, quanto accaduto con le tradizioni culinarie italiane o spagnole non sembra essersi verificato con altri gruppi migranti, i quali, sebbene abbiano contribuito a modellare il cosmopolitismo di Buenos Aires, non sono riusciti a incidere sul cibo. È il caso dei relativamente pochi giapponesi arrivati a Buenos Aires nella prima metà del XX secolo, dei numerosi boliviani e paraguayani nella seconda metà o dei coreani negli ultimi decenni. I loro cibi sono rimasti circoscritti ai rispettivi ambiti famigliari o, nel migliore dei casi, alle zone di residenza dove la loro etnicità ha potuto comodamente affiorare. Ma tutto indica che, per quanto riguarda ciò

che i *porteños* senza rapporti con questi gruppi etnici o nazionali tendono a mangiare quotidianamente a casa o nei ristoranti, il loro impatto è stato finora sporadico od occasionale.

Una storia del mangiare a Buenos Aires deve focalizzarsi e dare senso alla mescolanza di idee, pratiche, simboli e ingredienti, una mescolanza che produce qualcosa di nuovo e diverso, o relativamente nuovo o diverso, che, senza dubbio, è localizzato. Sotto questo aspetto, almeno tre questioni sono rilevanti: dove e come si compravano gli ingredienti della cucina casalinga? Cosa si mangiava in casa, come si cucinava e quali tipi di convivialità famigliari accompagnavano il consumo quotidiano del cibo? Cosa e dove si mangiava fuori casa? Le trattorie, i ristoranti e le pizzerie *porteñas* ci permettono di formulare alcune risposte.

Così come per i piatti consumati a casa, anche nei ristoranti ha predominato un cibo della mescolanza che non sembra aver prodotto una cucina autoctona di Buenos Aires. Invece, ha prodotto quello che con giusta causa si potrebbe chiamare un menù della mescolanza che per decenni ha caratterizzato i ristoranti della capitale. Si tratta di un menù cosmopolita fatto di piatti provenienti da tantissime tradizioni, alcuni con nomi che non sempre mantengono le caratteristiche della versione originale, altri che suggeriscono riferimenti geografici totalmente arbitrari.

Vediamo alcuni esempi che illustrano ciò che erroneamente molti *porteños* tendono a considerare manifestazioni chiare di una cucina e di un menù cosmopolita e non tanto di una cucina e di un menù della mescolanza. I *sorrentinos*, una sorta di ravioli rotondi, non fanno

parte della cucina napoletana ma sono il risultato del modo nostalgico di nominare un tipo di pasta ripiena inventata da un immigrante nato in quella zona della Campania. La *milanesa napolitana* – carne di vitello senza osso, passata nell'uovo e nel pane grattugiato e fritta seguendo una tradizione nord-italiana (ma originaria della Francia) a cui si aggiungono salsa di pomodoro, prosciutto cotto e un formaggio filante simile alla mozzarella – non ha nulla a che vedere con le tradizioni culinarie napoletane, bensì con il ristorante *porteño Napoli*, dove uno dei suoi cuochi era solito offrirla ai commensali negli anni '40 del XX secolo dopo le serate di boxe del Luna Park. I *tagliolini alla parigina* sono una specialità del ristorante *Paris*, vicino all'ippodromo di Buenos Aires. E la *suprema Maryland*, una fettina di pollo alla milanese accompagnata da banana fritta, crema di mais, piselli, pancetta (o prosciutto) e patatine fritte, è una libera rivisitazione del tradizionale pollo fritto della cucina del Sud degli Stati Uniti.

Per gran parte del XX secolo, il menù della mescolanza è stato un classico dei ristoranti di Buenos Aires. La sua ampiezza e notevole varietà di piatti non hanno caratterizzato né i menù casalinghi né quelli delle bettole o ristoranti di quartiere, meno variati e basati su bistecca e grigliate di carne alla brace, insalata di lattuga, pomodori e cipolla, purè di patate, fettina alla milanese, patate fritte, pochi pesci, le paste, la pizza, la *buseca* (una sorta di trippa "povera" con verdure), il bollito – via via meno presente nella seconda metà del XX secolo – le *empanadas* (fagottini di pasta ripieni sui quali si tornerà più avanti), il budino con panna o *dulce de leche* (crema risultante da una lunga bollitura del latte con lo zucchero), le *crêpe*, il *postre vigilante* (dolce

di patata americana oppure una fetta di cotognata, accompagnata da una porzione di formaggio morbido).³ Così, è possibile argomentare che nella cucina della mescolanza di Buenos Aires – alcuni si spingono a definirla “cocoliche”, usando un termine proprio del *pastiche* linguistico degli inizi del XX secolo⁴ – non esiste una cucina autoctona ma piuttosto un menù specifico conseguenza dell’impatto delle ondate migratorie, in particolare italiana e spagnola, con gli aggiustamenti e le reinterpretazioni del caso, determinati da diversi fattori, in primo luogo dagli ingredienti disponibili. Questo processo ha prodotto un caratteristico menù che ha resistito per decenni al passo del tempo.

L’assenza di una cucina *porteña* non è il risultato di una onnipresenza della “cucina nazionale o argentina” – generalmente associata all’aspetto *criollo* – e composta da *carbonada*, *locro*, *humita*,⁵ bollito, carne alla brace ed *empanadas*. Eccetto per gli ultimi due, questi piatti non sono stati centrali nel cibo consumato quotidianamente nelle case di Buenos Aires. E quando appaiono nei menù dei ristoranti, sono una delle tante opzioni che illustrano la varietà della cucina della mescolanza.

3 Tutti i *porteños* lo considerano un’autentica creazione locale, e in qualche misura lo è, almeno nel nome, visto che rinvia a quando, agli albori del XX secolo, gli agenti di polizia (*vigilantes*) potevano consumare questo dolce molto economico con il loro magro salario. Cfr. Athos Espíndola, *Diccionario del lunfardo*, Planeta, Buenos Aires 2002, p. 498.

4 Cfr. il saggio di Camilla Cattarulla in questo stesso volume.

5 Il *locro* e la *carbonada* sono stufati di carne, zucca, mais a cui (al secondo) si aggiungono pesche secche. La *humita* è un impasto di farina di mais avvolto nelle foglie della pannocchia e messo a cuocere in acqua bollente salata.

Agli albori del XX secolo, e per vari decenni, nel centro e nei quartieri della capitale vi erano bettole o posti per mangiare, particolarmente significativi in occasione delle diverse fasi dell'arrivo di massicci contingenti migratori: a cavallo del secolo dall'Atlantico, a metà del secolo dalle zone interne dell'Argentina e, negli anni '60, dai paesi limitrofi. Queste bettole furono importanti nella vita di uomini soli o emigrati senza le loro famiglie. Su di esse si sa poco, ma tutto indica che le loro funzioni così come la socialità che favorirono non furono quelle dei ristoranti. Tra la fine del XIX secolo e gli inizi del XX si potevano chiamare spacci, trattorie, caffè, empori, locande. Furono luoghi polivalenti e decisamente popolari. Con combinazioni diverse e variabili, poteva trattarsi del negozio dove le donne facevano la spesa, o del luogo dove gli uomini soli mangiavano, bevevano, occupavano il loro tempo libero giocando a carte, alle bocce, al biliardo, ballando o intrattenendosi con prostitute.⁶

Il cibo che si serviva in queste bettole era di varietà limitata, appena il piatto del giorno e pochi altri, a volte un paio di dolci. In ogni caso, si trattava di menù con poca scelta, molto modesti e con pietanze proprie della cucina della mescolanza. E poiché nella Buenos Aires della prima metà del XX secolo, gli enclaves geografici con un profilo etnico-nazionale erano scarsi, la mescolanza residenziale degli stranieri prossimi a diventare *porteños* sembra corrispondere ai semplici pasti offerti dai menù di queste bettole, in alcune delle quali ci sarà stato sicu-

⁶ Su queste bettole polivalenti, ma purtroppo senza fare cenno all'offerta di piatti, cfr. Sandra Gayol, *Sociabilidad en Buenos Aires. Hombres, honor y cafés, 1862-1910*, Ediciones del Signo, Buenos Aires 2000.

ramente un piatto che ricordava al commensale il proprio luogo d'origine, oltre a permettergli di conversare con altri connazionali in una città a lui ancora estranea o con commensali di diverse origini etnico-nazionali. Con il tempo, in particolare nelle zone più urbanizzate, queste bettole e spacci andarono via via perdendo quella polivalenza iniziale e si specializzarono, acquisendo un profilo più culinario che determinò anche un'offerta più generosa nella loro cucina. Spesso, a XX secolo inoltrato, questi posti per mangiare, in particolare nei quartieri, ricevettero il nome di "ristoranti *de minutas*". Lì, i commensali potevano ordinare da un menù che offriva una dozzina di scelte preparate "sul momento" e un paio di "piatti del giorno", tutti generalmente ben rappresentativi della cucina della mescolanza *porteña*. In altri casi, divennero le tipiche trattorie di Buenos Aires. Molte nacquero come empori con una sala annessa dedicata alla vendita di bevande a cui, col tempo, aggiunsero l'offerta di piatti freddi e caldi, semplici e casalinghi. È stata questa polivalenza iniziale a segnare la scenografia che distingueva e distingue le trattorie: scaffalature con barattoli di sottaceto e di conserve, bottiglie di vino e vermouth, forme di formaggi, salami, trecce d'aglio e prosciutti. Attualmente sono ristoranti di quartiere – anche se ce ne sono pure in centro – con una certa storia e passato, informali e comodi, dove in un ampio menù regnano i tipici piatti della cucina della mescolanza – paste fatte in casa, fettine alla milanese, carne alla brace, frittate, riso, stufati – e anche la *picada*, una pietanza, in cui sono convogliati le *tapas* spagnole e l'antipasto italiano, formata da una varietà più o meno abbondante di cibi (principalmente formaggi, insaccati e verdure cotte), presentati in piattini

individuali. Nella trattoria non c'è cucina concettuale, né pretese da *gourmet*, nuove mode o alta cucina. Le porzioni sono abbondanti e si possono condividere. È uno spazio democratico, dai prezzi relativamente accessibili per vasti settori della società *porteña* che lì trova un ambiente dove si riafferma e si celebra una sorta di identità urbana propria e unica di Buenos Aires, forse in un modo abbastanza simile alle osterie madrilene, alle trattorie romane o ai *bistrot* parigini.

Alcune di quelle bettole d'inizio secolo (poche, considerando anche il cosmopolitismo di Buenos Aires), si sono trasformate in ristoranti delle collettività migratorie – principalmente italiane o spagnole ma anche di altre origini –, spesso situati nelle stesse sedi delle associazioni etnico-nazionali, con menù incentrati sulla “cucina locale” e una clientela etnicamente più omogenea. Altre, come nel caso delle cantine italo-argentine del quartiere La Boca, sono diventate ristoranti con menù più vicini alla cucina della mescolanza e una clientela proveniente dai settori medi non necessariamente italiana o italo-argentina, che, alla metà del secolo, aveva già preso l'abitudine di uscire ogni tanto a “mangiare fuori”. A partire dagli ultimi decenni del XX secolo, in virtù della conformazione e crescente visibilità di alcuni gruppi migratori, la marginale presenza di ristoranti con menù delle collettività comincia a modificarsi. I sempre più numerosi ristoranti cinesi presenti praticamente in tutti i quartieri di Buenos Aires, oltre che nella Chinatown di Belgrano, possono esemplificare un caso in cui la cucina della mescolanza non domina il menù. Anche nei ristoranti del boliviano Barrio Charrúa e in quelli dei centri commerciali a cielo aperto in cui una volta stava il mercato di Li-

niers, i menù presentano solo piatti della cucina boliviana. Ma, a differenza della cucina cinese, di recente e rapido insediamento sulla scena culinaria della città, per decenni il cibo boliviano è stato invisibile come la sua comunità; solo negli ultimi anni, i suoi ristoranti hanno cominciato timidamente a comparire in alcune *avenidas* della zona ovest di Buenos Aires, al di fuori dell'enclave etnico. Così come accaduto nella Buenos Aires dei primi decenni del XX secolo con le cucine spagnole e italiane – che via via persero il loro carattere regionale e si nazionalizzarono – anche i menù di questi ristoranti boliviani o cinesi sono un ibrido, risultato dalla disponibilità locale dei prodotti e dall'omogeneizzazione delle più varie tradizioni culinarie. Ciò si è reso evidente con gli apporti stranieri al pasto veloce dei *porteños* diffusosi negli ultimi decenni. Così, nelle stazioni ferroviarie frequentate da chi lavora in città ma vive nel Gran Buenos Aires, non mancano attività commerciali o venditori ambulanti che offrono, ad esempio, il *chipá* paraguayano, un panino fatto con amido di mandioca, formaggio stagionato, latte, uovo, burro e sale. Gli *hamburger* nordamericani si sono fatti largo nei punti di vendita del *choripán* argentino. E il cibo cinese consegnato a domicilio offre un modesto menù di scelte in cui gli involtini primavera e i ravioli sono già stati ribattezzati *empanaditas* cinesi. Lo stesso dicasi per il *sushi*, che, con più di un centinaio di ristoranti e varie catene di consegna a domicilio, è riuscito a introdursi nella dieta *porteña* dei ceti medi, per i quali non è né un cibo di tutti i giorni né per un'occasione particolare. Piuttosto il *sushi* è "il" cibo giapponese di una cucina la cui grande varietà non si è

ancora affacciata sulla scena culinaria di Buenos Aires. Con tutti gli aggiustamenti locali necessari dato lo spazio molto marginale del pesce sul mercato alimentare *porteño*, nonché la tendenza ad usare con generosità un formaggio cremoso tipo philadelphia, si tratta senza dubbio di una novità derivata dalla moda e dall'accettazione globale del *sushi* e non dalle influenze della collettività nippo-argentina.

Ciò che accadde con le bettole popolari non è assimilabile alla storia dei ristoranti e dei loro menù. Gli hotel della fine del XIX secolo e inizi del XX erano soliti offrire da mangiare a commensali che potevano anche non essere alloggiati lì. In alcuni sobborghi intorno alla città vi erano ristoranti dove si andava a trascorrere tutta la giornata. Ma la maggior parte di essi si trovava in centro, non erano molti ed erano frequentati dai ceti più agiati. Erano uno spazio di socializzazione per i membri dell'élite ricca, gli intellettuali, i nottambuli e i professionisti.

Fra la fine del XIX secolo e gli anni '70/'80 del XX, in questi ristoranti ha dominato un menù ampio, di varie pagine e con decine di piatti. Nel 1886, il segretario di redazione del quotidiano "La Nación" descriveva con cura uno di questi menù cosmopoliti:

Cominciai a sfogliare il menù. C'è qualcuno in grado di dire in quale lingua o dialetto sono scritti i menù degli hotel o dei ristoranti? Sono una mostruosa corruzione di spagnolo, francese, italiano, inglese, tedesco, in cui il loro autore, cameriere o impiegato del posto, lascia tracce del suo paese d'origine, quando costituiscono una mescolanza di tutte queste lingue. [...] Buenos Aires ha una

fisionomia cosmopolita, [...] se gli italiani prendono il mate [...] ci sono *porteños* che sbavano per i tagliolini e i ravioli.⁷

Già nel XX secolo, i menù di un classico ristorante del centro, il *Pedemonte*, rivelano non soltanto una notevole continuità con la cucina della mescolanza, ma anche un'ampia lista dove coesistevano, senza alcun ordine, piatti in qualche modo identificabili con la cucina italiana, spagnola e francese con le specialità della casa, le paste e i risotti, i bolliti di gallina o di carne mista, le fettine alla milanese di vitello o lombo, le carni alla brace e le "invenzioni argentine" come il *revuelto Gramajo*.⁸ Negli anni '50 e '60, quando, in occasioni speciali e in ristoranti economicamente più accessibili di quelli frequentati dalla élite, anche i ceti medi cominciavano a uscire per "mangiare fuori", il menù, abbondante per scelte e cosmopolita, perdurava.⁹

Negli anni '90, di intensa globalizzazione, i ristoranti del menù della mescolanza cominciano a fare spazio a

7 A. Latino, *Tipos y costumbres bonaerenses*, Imprenta y Librería de Mayo, Buenos Aires 1886, p. 82.

8 E.P. Archetti, *Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional*, in Carlos Altamirano (a cura di), *La Argentina en el siglo XX*, Ariel/Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires 1999. Il *revuelto de Gramajo* è una sorta frittata strapazzata con patate fritte tagliate alla *julienne*, prosciutto cotto e cipolla.

9 Curiosamente, questo menù così ricco, che attraversa quasi un secolo della storia culinaria *porteña*, non sembra aver caratterizzato i menù dei ristoranti di altre metropoli che, come Buenos Aires, hanno ricevuto grandi contingenti di immigranti. Senza dubbio il tema merita un'analisi approfondita.

quelli della cucina etnico-nazionale o *fusion* dove non restano tracce di quel cosmopolitismo *porteño*. I primi, vale la pena rimarcarlo, continuano a dominare l'offerta gastronomica. Ma non c'è dubbio che i secondi diventano un dato evidente della vita dei vari quartieri di Buenos Aires. In questi anni cominciano anche ad apparire ristoranti italiani, una curiosa novità in una città in cui l'influenza delle cucine regionali italiane, ovviamente rivisitate, è stato un dato storico e facilmente riconoscibile.

Questa tendenza si è accentuata negli ultimi anni, in parte per la crescita del turismo internazionale, in parte per i bisogni di una significativa fascia di consumatori locali con nuove pretese culinarie e la tendenza ad affrontare i costi di pasti più cari, sofisticati e, spesso, pretenziosi. La versione del 2008 della *Guía de Restaurants de Buenos Aires Oleo* indicava che nel quartiere di Palermo – uno dei poli geografico-culturali della Buenos Aires *gourmet* – c'erano più di 200 ristoranti. Di essi, pochissimi erano popolari e le *parrillas*, dedicate alle carni alla brace, erano una minoranza.¹⁰ Nell'agosto 2011, la pagina web *víaRestó.com* annunciava un "Tour *porteño* per dieci ristoranti etnici di Palermo" che includeva la cucina cilena, camerunense, greca, peruviana-orientale *fusion*, messicana, polacca tradizionale, galiziana, coreana, thailandese e francese.¹¹ In questa nuova moda celebrativa dell'etnico-nazionale, l'inclusione di ristoranti peruviani non deve sorprendere visto che, come in molti altri posti del mondo, si tratta di

10 *Guía de Restaurants de Buenos Aires Oleo*, Guía Oleo, Buenos Aires 2008, pp. 225-299.

11 *VíaRestó.com*, 8 agosto 2011.

una cucina che ha ottenuto un notevole riconoscimento nei circuiti culinari internazionali.¹²

Oltre a bettole, ristoranti di quartiere, cantine e ristoranti in genere, a Buenos Aires abbondano le *parrillas* e le pizzerie.¹³ Nelle *parrillas* il menù è stato – e continua a essere – molto più contenuto di quello dei cantinoni o dei ristoranti. Specializzate in carni e interiora alla brace, le *parrillas* irrompono sulla scena *porteña* fra la fine degli anni '20 e gli inizi degli anni '30 del XX secolo. Nel 1929, "La Nación" pubblica una serie di articoli dedicati alla comparsa dei "carretti *churrasqueros*", ambulanti di carne alla brace che, secondo Raúl Scalabrini Ortiz – autore delle note – competevano in maniera sleale con le bettole popolari nel quartiere di Barracas e inoltre senza rispettare le norme d'igiene.¹⁴ Sempre in quegli anni, e con non celata ironia, Jorge Luis Borges si riferiva a certi "complessi tradizionali recentemente comparsi e denominati *parrillas* [...] [dove il *porteño*] in particolari serate di giubilo ingerisce porzioni dell'apparato digestivo, o evacuativo o genitale".¹⁵ Diversi decenni dopo, molte *parrillas porteñas* cominciano ad ampliare i propri menù introducendovi pochi piatti di pasta, *empanadas* e frittate. Nonostante ciò, i loro menù

12 Invece, l'esclusione della cucina boliviana da questo circuito non deve stupire. I ristoranti boliviani sono popolari e il loro cibo etnico non risponde alle esigenze di un'effimera passeggiata culturale per educare o stimolare il gusto.

13 In questo contributo non sono stati presi in esame ulteriori posti per mangiare, generalmente "più fugaci", come il *copetín al paso* (stile *street food*), lo snack bar, il buffet a prezzo fisso e altri.

14 "La Nación", 22 gennaio 1929, p. 5.

15 J.L. Borges, *Nuestras imposibilidades*, in "Sur", 1 (primavera 1931), p. 131.

non raggiunsero l'ampiezza e la varietà della cucina della mescolanza offerta in cantine e ristoranti. In questo senso, la loro offerta specializzata, in cui si riconoscono limitate influenze della cucina della mescolanza, può essere assimilata – forse con meno intensità – a quella delle pizzerie.

Sia pure con un'offerta ristretta, la pizzeria è un altro luogo dove il cibo della mescolanza di Buenos Aires si rivela peculiare e idiosincratico. La pizzeria è nata per iniziativa di italiani ma, in soli due decenni, negli anni '30, a gestire questo settore del commercio gastronomico *porteño* erano gli spagnoli.¹⁶ Quasi subito, e con grande rapidità, la pizzeria si diffonde nel centro della città e anche nei quartieri. Nel 1961, Ernesto Sábato scriveva in *Sobre héroes y tumbas* che a Buenos Aires c'erano più pizzerie che a Roma e Napoli messe insieme. Non importa se il dato è esatto. Ciò che conta è il riconoscimento del ruolo della pizzeria nella vita della città. Vari decenni dopo, già nel XXI secolo, un articolo pubblicato su *iprofesional.com* informava che a Buenos Aires c'erano circa 700 pizzerie mentre le *parrillas* – spesso considerate un elemento identitario del cibo argentino – non arrivavano a 500.¹⁷ Non deve sorprendere, quindi, che il governo della città abbia finanziato un libro dove la pizzeria viene presentata in chiave di patrimonio culturale sia del centro *porteño* sia di ciascun quartiere della capitale.¹⁸

16 V.E. Ducrot, *Los sabores de la patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*, Grupo Editorial Norma, Buenos Aires 1998.

17 <http://www.iprofesional.com/notas/186744>, 15 maggio 2014.

18 *Pizzerías de valor patrimonial de Buenos Aires*, Dirección General de Patrimonio, Instituto Histórico, Buenos Aires 2008.

Come a Napoli e a Genova, le pizzerie di Buenos Aires all'inizio erano luoghi dove si mangiava di passaggio, in piedi e per porzioni. Ma nei primi anni '30 cominciò a diffondersi la possibilità di mangiare la pizza seduti, dividendola fra commensali. Solo negli ultimi tempi, e in determinati posti, si è passati a mangiare pizze individuali. In ogni caso, continua a imperare l'abitudine della tradizionale pizza rotonda, da quattro oppure otto porzioni, e divisibile.

La possibilità di sedersi – che ha trasformato lo spazio fisico della pizzeria in qualcosa di molto simile a un ristorante – non ha determinato la scomparsa dell'abitudine a mangiare pizza di passaggio e in porzioni triangolari di una grandezza che varia secondo il tipo di pizza. Per questo, all'entrata di quasi tutte le pizzerie ci sono uno o più banconi vicino ai quali i commensali, in piedi, consumano le proprie porzioni, alcuni "al piatto" con forchetta e coltello, e altri in mano con un tovagliolo che permette loro di mangiarla cercando di evitare la tradizionale caduta della sempre copiosa e zampillante *muzzarella*.

Mangiare pizza in piedi è un elemento della condizione popolare *porteña*. Nel 1940 il film *Isabelita* (diretto da Manuel Romero) contiene una scena in cui la protagonista (l'attrice Paulina Singerman), una giovane di famiglia ricca impegnata a conoscere come vive e si diverte la gente del popolo, con il suo accompagnatore – un giovane povero – va in una pizzeria dove in piedi mangiano pizza con la farinata. Alcuni hanno visto nel rito di mangiare pizza in piedi un'esperienza che ha qualcosa dello spirito esploratore *flâneur* urbano:

Nella sala della pizzeria in piedi si passeggia lentamente, con uno sguardo metafisico, smarrito, di chi non guarda nulla e sta guardando tutto. Mentre si ingurgita, si osserva il pizzaiolo, il vassoio con ciò che resta, il forno per vedere se ne escono specialità insolite, si guarda la strada, gli altri clienti.¹⁹

Altri lo ricordano come una domanda nella progressiva scoperta del quartiere e della città da parte degli adolescenti e dei giovani degli anni '50, le cui settimanali uscite per andare al cinema erano inevitabilmente seguite dall'ingerimento di alcune porzioni di pizza in piedi.²⁰

Non c'è dubbio che la pizza italiana si è buenosairezzata. Preparazione e cottura sono state, e continuano a essere, diverse rispetto all'Italia. La pizza *porteña* si cucina in un forno di mattoni, con legna di eucalipto o salice, e in qualche caso nel forno a gas. A Buenos Aires si usa più lievito per facilitare la crescita rapida dei panetti e allo scopo di ottenere una pasta più permeabile e arieggiata e anche più pesante di quella italiana. Le salse sono di pomodoro fresco, in bottiglia o in barattolo. Generalmente hanno combinazioni diverse di aglio e condimenti, in particolare di origano. Il formaggio è *muzzarella*, un formaggio locale, e non la mozzarella italiana fior di latte o di bufala. La *muzzarella* è un formaggio più grasso usato in abbondanza, tanto che può arrivare a coprire i sapori delle salse che, per questa ragione, sono più forti delle italiane, permettendo così di equilibrare la presenza dominante della *muzza-*

19 N. Folino, *Introducción al estudio de la pizza*, EIMFC, Buenos Aires 1999, p. 41.

20 J.P. Feinmann, *Villa Urquiza*, in M. Rep, *Y Rep hizo los barrios*, Ediciones Página/12, Buenos Aires 1993.

rella. Spesso queste salse finiscono per essere abbastanza uniche, come un carattere distintivo di una particolare pizzeria, una risorsa chiave che in qualche caso può alimentare forti lealtà tra i suoi commensali.

Per decenni, la pizza che si mangiava a Buenos Aires è stata quella cotta in teglia, con pasta molto più spessa delle pizze italiane. In quegli anni anche la “pizza da stadio” – senza *muzzarella*, con salsa di pomodoro ben condita, dalla pasta permeabile e grossa – è stata molto popolare; la si poteva comprare per strada da ambulanti, consumarsi nelle pizzerie e anche (da qui il suo nome) nelle vicinanze degli stadi di calcio. Intorno agli ultimi trent’anni del XX secolo, le varietà di pizza che si potevano mangiare a Buenos Aires erano aumentate: la pizza cotta su pietra (fina ma consistente, dai bordi croccanti e cucinata a temperatura alta); la pizza in teglia tradizionale (di due centimetri e mezzo di spessore); in teglia di media pasta (di non più di un centimetro); la pizza alla griglia (di pasta intermedia, con poca salsa e più piccola).

La varietà entrò anche nel menù, in cui quasi da subito non potevano mancare la pizza calabrese – con salsiccia piccante – e la napoletana. Si tratta, vale la pena sottolinearlo, di varietà sconosciute in Calabria o a Napoli, creazioni di maestri pizzaioli *porteños* per i quali l’ortodossia della ricetta originale non sembra essere stato un fattore limitante per il loro ingegno. Inoltre, a metà degli anni ’60, quando la nordamericanizzazione aveva fatto presa sulla vita quotidiana di Buenos Aires, appare la pizza hawaiana che, a suo modo, dà conto dell’arrivo dell’ananas nell’universo della pizza.

Se è difficile, o forse impossibile, spiegare la presenza dell’ananas nella pizza hawaiana, le influenze napoletane

ne, genovesi e siciliane sono invece più riconoscibili. Le loro tracce sopravvivono, sia pure adattate all'esperienza storico-culturale *porteña* della mescolanza, ovvero quella delle diverse tradizioni regionali italiane e quella del cosmopolitismo che ha formato la Buenos Aires moderna. E in questo processo creativo di adeguamento, come già sottolineato, gioca un ruolo importante la disponibilità degli ingredienti.

Così, è nella pizza alla "pizzaiola" – che a Napoli si comprava nei forni – che bisogna cercare uno dei possibili antecedenti della "pizza da stadio". Un altro può trovarsi nello *sfincione* siciliano – pane di pizza di due o tre centimetri, condito con un'abbondante salsa a base di cipolla, pomodoro, alici, pangrattato tostato e scaglie di provolone.²¹ O ancora nella tipica pizza margherita (pure napoletana), dove è possibile trovare un riferimento decisivo alla pizza *porteña* di *muzzarella*, in cui, però, manca il basilico; d'altra parte, bisogna segnalare che la pizza che a Buenos Aires si chiama "napoletana" non è la margherita, bensì una pizza con *muzzarella*, pomodoro fresco tagliato a rondelle, pancetta, aglio e origano. Alcune delle offerte che popolano le pizzerie di Buenos Aires sono riconducibili alla cucina e al dialetto genovese. La popolarissima e *porteña fugazzeta* rinvia alla *fugassa*, semplice, con formaggio o con cipolla. Si tratta di un chiaro esempio di localizzazione. La *fugassa* è arrivata da Genova, ma è stata a Buenos Aires all'inizio del XX secolo e nell'italianissimo quartiere di La Boca, che è confluita nella *fugazzeta*, una pasta di un certo spessore e permeabilità propri della pizza in teglia, con

21 P. Sorba, *Pizzerías de Buenos Aires*, Planeta, Buenos Aires 2010, pp. 12-13.

abbondante *muzzarella* e cipolla e, a volte, anche prosciutto cotto.

Nella *fainá* (o farinata) sono rintracciabili eredità genovesi e palermitane. Nel primo caso nel nome e nella presentazione. Nel secondo nell'abitudine *porteña* di mangiare la pizza alla *muzzarella* (o la *fugazzeta*) con *fainá*, giacché a Palermo è costume farcire il pane con *panelle* – piccoli pezzi fritti di una pasta a base di farina di ceci. La *fainá* fa parte della dieta e della cultura *porteña* da molto tempo. Nel 1926 “Caras y Caretas” pubblica un articolo intitolato *Treinta años de fainá*, rivelando che non si tratta di una novità.²² E due anni dopo, comincia a cantarsi il tango *Niño bien* (testo di Víctor Soliño e Roberto Fontaina, musica di Juan Antonio Collazo), che sottolinea non solo la condizione popolare della *fainá* ma anche il fatto che si compri per strada, dagli ambulanti: “Ragazzo perbene pretenzioso e presuntuoso, / che vuoi farti bello; / [...] scansafatiche che ti dai arie da signore / e parli sempre della tenuta di papà, / mentre tuo padre per guadagnarsi il pane, / tutti i giorni va a vendere *fainá*”. E ancora, nel 1991, un brano di successo del gruppo rock Los Auténticos Decadentes celebrava il costume *porteño* di mangiare pizza con *fainá*: “Ho cercato di allontanarmi dal cammino del male, / navigando nella tempesta dell'angoscia spirituale. / Ma non ho mai potuto abbandonare / la pizza con *fainá*”.²³ Quando, negli anni '30 e '40, gli spagnoli sono diventati i padroni delle pizzerie create dagli italiani, il menù ci ha guadagnato in varietà con la comparsa delle pizze con prosciutto, peperoni, alici e olive. Anche la pizza

²² *Treinta años de fainá*, in “Caras y Caretas”, 24 luglio 1926.

²³ Il brano si intitola, appunto, *La pizza con fainá*.

di spinaci con besciamella ha avuto il suo momento di popolarità. E conservando nome e ingredienti, senza grandi trasformazioni dopo aver attraversato l'oceano, nel menù della pizzeria entra anche la *empanada gallega*, una torta salata ripiena di pesce o pollo, peperoni, cipolla e uovo sodo, che si serve in porzioni triangolari o rettangolari.

Ma, nonostante la continua espansione del menù delle pizzerie, senza dubbio la pizza alla *muzzarella* ha continuato a imperare. Il menù di *Güerrin*, per molti la migliore pizzeria della città, offre più di 70 varietà e un paio di scelte relative allo spessore della pasta e al tipo di cottura (cotta su pietra o in teglia). Così, nuovi ingredienti, generalmente combinati con la *muzzarella*, sono parte del menù: il tonno, i frutti di mare, i cuori di palma, i carciofi, gli asparagi, i formaggi *roquefort* e *provolone*, il pollo, la mela, l'arancia e la pesca.

Quanto alla lista dei dolci, il menù delle pizzerie era e continua a essere modesto. Vi si può trovare il budino con panna e *dulce de leche*, il *postre vigilante* e, ancora, i taralli (di tradizione siciliana), le sfogliatelle (provenienti dalla Campania), gli *éclairs* (di origine francese, comunemente chiamati a Buenos Aires *palos de Jacob*, che si mangiavano ricoperti di cioccolato fondente), il budino di pane, le torte di ricotta e le crostate (*pastafrolas*), una sorta di versione *porteña* della *Linzer torte*, ma con cotognata al posto dei frutti di bosco e nome italiano che rinvia al tipo di pasta (la pasta frolla).

Comunque sia, è forse nella zuppa inglese che i menù delle pizzerie scoprono l'evidente presenza della cucina della mescolanza. La sua origine deve cercarsi nel *trifle* inglese di epoca elisabettiana: un dolce elaborato a partire dalla sovrapposizione di Pan di Spagna, crema

pasticcera e frutti di bosco. Nel XIX secolo divenne popolare in Italia e si serviva abbondantemente bagnato di marsala o rum. Gli immigranti italiani lo portarono a Buenos Aires dove il moscato divenne il vino con cui bagnare il Pan di Spagna e l'“argentino” *dulce di leche* il sostituto dell'europea crema pasticcera.²⁴ La mescolanza è evidente anche nel nome del dolce: *sopa* (zuppa), infatti, viene dalla voce italiana “inzuppare”.

Ma il menù della pizzeria offre qualcosa di molto argentino che rafforza la cultura culinaria della mescolanza. Si tratta delle *empanadas criollas*. Già nella seconda metà del XIX secolo Domingo Faustino Sarmiento dava conto delle varietà di *empanadas* presenti nel territorio e le legava a un provincialismo e fazionalismo che dovevano essere parte del passato. Durante una riunione a Tucumán, circondato da altri membri della élite argentina nati in diversi luoghi della Repubblica, Sarmiento osò dire che “nessuna *empanada* del mondo vale quella sanjuanina”. Il commento dell'allora presidente, lui stesso sanjuanino, provocò una reazione di protesta in cui ognuno dei presenti si schierò a difesa della *empanada* della propria provincia. Fu allora che Sarmiento approfittò della circostanza per parlare della costruzione della nazione, rimarcando che il localismo aveva alimentato una discussione che

è un pezzo della storia argentina, poiché molto del sangue che abbiamo sparso è stato per difendere ognuno di noi la propria *empanada*. La linea ferroviaria che abbiamo inaugurato servirà per unire la repubblica. [...] dissipando il

24 L'argentinità del *dulce de leche* è indiscutibile solo per gli argentini. In realtà dolci di questo tipo, a base di latte di mucca o di pecora, sono diffusi in tutta l'America latina.

deplorable fascino di meschinità da villaggio che ci fa credere detestabile la *empanada* del vicino [...]. Il localismo è la nostra storia [...]; per far prevalere la propria *empanada* prediletta, abbiamo trascurato la *empanada* nazionale. [...] Amiamo, signori, la *empanada* nazionale senza il pregiudizio di assaporare tutte le *empanadas*.²⁵

Nelle province, e oltre un secolo dopo la metafora usata da Sarmiento, le *empanadas* continuano a essere locali. Non così a Buenos Aires dove, nel corso del XX secolo, ha preso forma una *empanada* della mescolanza, a volte aggettivata come *criolla*. Senza dubbio, la *empanada* non è stata un cibo ricorrente nella cucina *porteña*. A cavallo del XX secolo si mangiava in occasione delle feste nazionali. Ma intorno agli '30 e ancor più successivamente, la *empanada criolla* comincia a entrare nella dieta dei *porteños*. È stato in quegli anni che le pizzerie la inclusero nei loro menù.

La novità era il riflesso di un meccanismo più ampio, quello delle migrazioni interne associate al processo di industrializzazione in sostituzione delle importazioni, che si andava profilando negli anni '30 e '40. La popolazione della città e dintorni cresceva grazie all'arrivo di lavoratori provenienti dalle province, fra cui quelle del nordovest argentino, dove esisteva una lunga tradizione culinaria legata alle *empanadas*. Il fenomeno caratterizzava anche altre province, ciascuna con ingredienti, spezie, condimento o cotture particolari. Ma furono le *empanadas* di Tucumán, Santiago del Estero, Salta e La Rioja a modellare quella che si installò nei menù delle pizzerie di Buenos Aires.

25 A. Belín Sarmiento, *Sarmiento Anecdótico*, Tip. David Soria, Buenos Aires 1905, pp. 305-308.

La stessa *empanada* è un chiaro esempio di cibo della mescolanza. Di lontane origini persiane, greche e arabe, e presente in tutta l'America latina in riproposizioni regionali e nazionali con inevitabili caratteri propri, in Argentina la *empanada* è, fin dai tempi della colonia, un elemento forte della cucina *criolla* e meticcica che non è stato colpito dall'emigrazione di massa d'oltreoceano. Rappresenta, in gran misura, uno dei cibi più chiaramente presenti nella cucina della mescolanza *porteña*. Originariamente di carne, negli ultimi decenni la *empanada* non soltanto ha guadagnato in varietà, ma si è anche affermata come un tipo di cibo veloce. Nuovi ripieni come il mais, la verdura, i formaggi morbidi o simili al *roquefort*, la cipolla, il pollo e il pesce ne hanno ampliato l'offerta sia nei ristoranti di cucina regionale o *criolla* – dove i menù la affiancano a *locro* e *carbonada* – sia nei punti commerciali di cibo consegnato a domicilio – alcuni specializzati nella loro vendita – o nelle bancarelle situate nelle vicinanze delle stazioni ferroviarie che collegano la città con la sua area metropolitana, abitata soprattutto da migranti o da figli di migranti dell'interno del paese.²⁶

In alcuni casi, questi menù vogliono riscattare le particolarità delle *empanadas* provinciali, con determinati tipi di ingredienti e spezie, più o meno piccanti o dolci, di carne vaccina tagliata al coltello o di macinato. Ultimamente se ne sono aggiunte altre, figlie della cosiddetta cucina *fusion* – in verità un ulteriore motivo per

26 Ci sono punti commerciali specializzati fin dagli anni '30 nella vendita di *empanadas*, ma non sembrano essere stati numerosi. La *Americana*, uno dei primi e fra i più tradizionali, fu fondato nel 1935 e negli anni '50 aggiunse la pizza al suo menù. Cfr. <http://www.pizzerialaamericana.com.ar/>.

parlare di ibridazione e mescolanza – come la *empanada* caprese, di pomodoro, formaggio e basilico, un ripieno impensabile due decenni fa che, per nome e ingredienti, rinvia alla famosa insalata italiana.

Ma queste novità non sembrano aver cambiato la limitata offerta di *empanadas* che negli anni '30 e '40 trovarono spazio nei menù delle pizzerie di Buenos Aires, dove imperano quelle di carne e solo in qualche caso appaiono quelle di pollo, prosciutto e formaggio, verdure e, occasionalmente, pesce. La *empanada* di carne è una sorta di ibrido in cui sono confluite molteplici influenze delle *empanadas* provinciali, dominate dalla variante tucumana, con il macinato in sostituzione della carne tagliata al coltello. Inoltre, le *empanadas* tucumane di trippa, *matambre*²⁷ e “miste” – che combinano *matambre* con petto di gallina, aglio, cumino e uovo sodo – non appaiono nei menù *porteños*.

Petrona C. de Gandulfo, autrice del libro di cucina più “rubato” nella Biblioteca Nacional con varie decine di edizioni e circa tre milioni di copie vendute, elencava ricette di *empanadas* di diverse province che, almeno nelle edizioni del 1941 e del 1955, includevano una “*empanada porteña*”.²⁸ L'aggettivo non sembra essere stato accettato dai menù e dal linguaggio quotidiano. Quando negli anni '60 Doña Petrona rigerarchizzò il luogo del *criollismo* e il cibo *criollo* nelle ricette apparse nei suoi libri, su riviste o in programmi della radio e della tele-

27 Il *matambre* è un taglio di carne vaccina della parte della pancia, tra la costata e la pelle, preparato con un ripieno di verdure e poi cotto in acqua.

28 *El libro de doña Petrona. Recetas de arte culinario*, Atlántida, Buenos Aires 1941; *El libro de doña Petrona. (Cuadragésimo octava edición reformada y aumentada por su autora)*, s.e., Buenos Aires 1955.

visione, non nascose la propria preferenza per la *empanada* di Santiago del Estero, sua provincia d'origine.²⁹ Questo entusiasmo, tuttavia, non favorì la generalizzazione della "*empanada santiagueña*" e, invece, forse ha contribuito a far sì che in qualche menù apparissero le "*empanadas criollas*", sebbene a perdurare e padroneggiare sia stata la "*empanada*" senza aggettivazioni.

La pizzeria, come scenario di cibo e menù della mescolanza, è stata un'attività commerciale prevalentemente unica, ossia un'azienda gastronomica con un solo locale o, al massimo, due o tre. Alcune pizzerie, create negli anni '30 e '40 e situate nel centro della capitale, hanno resistito con successo al passo del tempo e oggi sono indubbiamente emblematiche, come nel caso di *Güerrin*, *Banchero*, *Serafin*, *Los Inmortales*, *Las Cuartetas*. Anche molti quartieri hanno le loro, a volte altrettanto emblematiche di quelle del centro. In entrambi i casi si tratta di pizzerie che generano devozione, una sorta di legame emotivo presente anche nei rapporti del *porteño* con le gelaterie e i forni. Si tratta di sentimenti alimentati da varie ragioni, dal luogo dell'infanzia o di residenza alle influenze famigliari. Per questo sono frequenti dialoghi in cui gli interlocutori non dubitano nell'affermare che la loro è "la miglior pizza di Buenos Aires".

Negli ultimi anni sono comparse le autodenominate "pizzerie *gourmet*", con offerte molto sofisticate, pretenziose e sature di ibridazioni. Un'altra novità, pure recente, sono le catene di pizzerie che si estendono nei quartieri cercando di ricreare il vecchio spirito della

29 R.E. Pite, *Creating a Common Table in Twentieth Century Argentina. Doña Petrona, Woman, and Food*, The University of North Carolina Press, Chapel Hill 2013, pp. 152-153.

pizzeria *porteña* degli anni '50, uniformando lo stile del locale e il tipo di pizza servita. In qualche modo, si tratta di un esercizio di clonazione di una tradizione, una strategia di marketing che punta a replicare per quanto possibile il luogo iniziale, adorato perché unico e speciale. Così, gli spazi dedicati a mangiare pizza a porzioni in piedi vicino a tavoli con più persone sedute, tornano a essere parte della scenografia di queste nuove pizzerie.

Sia le pizzerie emblematiche sia quelle di quartiere o di catene sono luoghi di vendita di uno dei cibi veloci per eccellenza del *porteño*. Quasi tutte si sforzano per avere un profilo che le distingua, una sorta di particolarità più che sufficiente per coloro che hanno costruito legami di lealtà con quella pizzeria: un condimento nella salsa di pomodoro, il formaggio, la pasta, l'olio. Questo localismo, aggiunto alla convinzione della qualità della pizza di Buenos Aires e all'esistenza di un mercato competitivo, sembrano essere state alcune delle ragioni che spiegano, almeno finora, il totale fallimento di catene nordamericane, come *Pizza Hut* o *Dominó's Pizza*, nel loro tentativo di far parte dell'affastellato mondo delle pizzerie *porteñas*.

Il cibo della mescolanza a Buenos Aires non ha prodotto una cucina locale – della città o della regione – né nei ristoranti né nelle case. Probabilmente sono poche le città che possono attribuirsi la paternità di un cibo proprio. Quando la scala è la regione, il panorama dell'identità culinaria è più identificabile con il territorio. In ogni caso, quello che sembra essere stato un tratto peculiare e distintivo nella storia del mangiare a Buenos Aires è il menù della mescolanza che per decenni ha caratterizzato ristoranti, trattorie e pizzerie della città.

È un menù comprensibile solo all'interno di perdurati processi di adattamento, adeguamento, reinvenzione e ibridazione. Lì sono entrati in conflitto il cosmopolitismo, portato da una globalizzazione precedente all'attuale, e il localismo, che stava prendendo forma come prodotto peculiare della mescolanza.