

A close-up photograph of a hand sprinkling a white, crumbly substance, likely cheese, over a plate of food. The background is dark, and the lighting highlights the texture of the hand and the falling cheese. In the foreground, a white plate contains a dish with meat, vegetables, and cheese. To the left, another plate shows sliced mushrooms and a cherry tomato.

*María Teresa  
Corradini de Barbera*

*Aromas de vida*

Mendoza - Argentina  
2020

Copyright © 2019,  
de María Teresa Corradini de Barbera

Correo: beatrizbarbera@hotmail.com

Fotografía de Tapa: Carlos Calise  
Diseño: Fabiola Prulletti

Correctora: Analía Andrades  
Redactor: Lic. Jaime Correas

Ciudad de Mendoza  
Primera edición: 1.000 ejemplares

ISBN 978-987-86-2890-5

Impreso en la Argentina / *Printed in Argentina*  
Hecho el depósito que establece la ley 11.723

Todos los derechos reservados. No está permitida la reproducción total o parcial de esta publicación, ni el tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier otro medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares de la editorial.

Corradini de Barbera, María Teresa  
Aromas de vida / María Teresa Corradini de Barbera. -1a ed. -  
Mendoza : María Teresa Corradini Torresi, 2019.  
104 p. ; 21 x 23 cm.

ISBN 978-987-86-2890-5

1. Autobiografías. I. Título.  
CDD 808.8035

# Aromas de vida

Autobiografía

*"Los aromas se impregnan en nuestra piel y  
tiernamente se descubren en la madurez"*



Parte de mi familia - 2007

*a mi familia*





# Prólogo

De esa “facultad” que fueron para mí los restaurantes no puedo menos que agradecer a toda nuestra clientela, la cual, en su aprecio a nuestra cocina, mantuvo siempre firme nuestro objetivo de mejorar día tras día. Lo que hoy me emociona verdadera y profundamente es encontrarme con los clientes que siguen fieles a nosotros, muchos de los cuales ya nos visitan acompañados de nietos y de bisnietos.

En este libro hice lo mejor que pude para transmitir no sólo lo que tiene que ver con la cocina, sino con la vida.

Guardo en mi corazón el dolor de no haber dicho nunca a mi madre todo lo que significó para mí y la inmensa gratitud que siento porque fundamentó mi formación con profundas raíces en la ética y en la moral.

Quiero agradecer muy especialmente a mi esposo y a toda mi familia por el incondicional apoyo que me dieron en estos 70 años. Todos ellos fueron mi sostén, la razón para secar mis lágrimas y mi alegría del vivir.

*María Teresa Corradini de Barbera*

*Mendoza, 2019.*

# Presentación

Será sencillo presentar esta obra porque toda ella tiene la sencillez de su autora.

Se puede decir que conocí a María Teresa hace muy poco tiempo pero, como ella misma dice en uno de sus poemas, no se puede usar tan livianamente la palabra “conocer” para referirse a una persona. Se conoce en verdad cuando uno se adentra con toda el alma en la vida de alguien. Y yo tuve el privilegio de poder hacer “ese viaje” con ella.

Fueron muchas las mañanas en que nos juntamos para ahondar en cada detalle relatado en este libro, y muchas las anécdotas que resultaron de esos encuentros en Gio Bar y en La Marchigiana; y, “plagiando” su estilo, quisiera relatar una en especial, porque habla de su personalidad, de ese “estar en todo” que la caracteriza. Luego de nuestras dos primeras entrevistas en Gio Bar, fui con un par de amigos a disfrutar de un exquisito desayuno y hablar sobre algunos asuntos que requerían de cierta privacidad. Llegamos y nos ubicamos en una mesa, justo al lado de la que ocupaba María Teresa. Le presenté a mis acompañantes y nos sentamos. Accidentalmente, yo quedé dándole la espalda, lo que me puso bastante incómoda. Luego de ordenar el desayuno, giré para verla y ya no estaba allí. Quedé todavía más incómoda, aunque verdaderamente admirada de su discreción. Minutos después de terminar el desayuno, me dirigí al baño. María Teresa estaba sentada a una mesa cerca del mismo. Me acerqué para excusarme con ella y, sonriendo pícaramente, me dijo: “Yo sé que exactamente diez minutos después de tomar tu café necesitas ‘ir a peinarte’”. Con sólo un par de entrevistas ya tenía incorporadas dos características mías: mi reloj biológico y la forma en que digo, siempre, “necesito ir a peinarme”.

Relato esta anécdota porque creo que la pinta de cuerpo entero. No hay detalle que escape a su atención; ninguno. Y no me refiero solamente a esa delicadeza profesional que ejerció

durante 70 años a fuerza de trabajo responsable. Hablo del interés por el semejante. Ese estar cuidadosamente en cada detalle fue lo que le hizo ganar el afecto de tanta gente, famosa e ignota, porque le nace sinceramente del corazón, no es una estrategia empresaria... y eso se nota, se siente, se vive. Y yo tuve el privilegio de vivirlo. Y el lector lo tendrá también, porque en éstas, sus memorias, se trasluce límpidamente su alma.

*Analía Andrades*



María Teresa junto a su  
esposo y  
sus siete hijos.  
Año 1979.

María Teresa  
con su hermano  
Giuseppe  
(Roma, 1936)



*N*ací en Roma, en diciembre de 1934, a pocas cuadras de Vaticano. Antes de cumplir un día de vida, me bautizaron en una capilla de la Basílica de San Pedro. En aquellos tiempos se decía que por cada niño bautizado apenas nacido se liberaba un alma del Purgatorio. Mis padres no fueron ajenos a esa creencia, y así lo hicieron con los cuatro hijos.

Vivimos en Roma hasta mis tres años de edad, y la verdad es que no tengo recuerdos de ese período de mi vida. Comienzo a tenerlos recién desde nuestra estancia en Ancona, adonde nos mudamos desde Roma. Allí nació mi hermano Ángel. Vivíamos en una casa que tenía una ventana con rejas que daba a un corredor público con arcos hacia la calle. Desde allí, parada sobre un banquito, saludaba a cuanta persona pasaba y todos me devolvían el saludo, en particular la gente más anciana. Yo era muy feliz y sentía que amaba a todo el mundo y que todo el mundo me amaba. Cerca de nuestra casa, en el mismo corredor, había una heladería -¡yo era loca por el helado!- donde una vez me quedé encerrada y lloré a mares hasta que me encontraron.

Mis recuerdos más claros comienzan en la ciudad de Porto Civitanova, siguiente destino de mi familia, y donde viví una infancia muy feliz. Amaba ese mar maravilloso, las doradas playas del Adriático. Todo era bello, todo... hasta que estalló la guerra. Entonces, los recuerdos más vívidos son los del dolor, los de las penurias, vistos desde los ojos de una niña muy pequeña que, aun siéndolo, sabe que algo terrible está pasando pero que no logra dimensionar ni comprender.

## *Creciendo en un país en guerra*

Hacía pocos días que se había declarado la guerra (año 1939) cuando mi madre me llevó a la ciudad de Ancona para que me viera un médico porque se me había llagado toda la piel. Hizo alargar mi tapadito con una modista que, además, le cambió el cuello, los puños y los botones, ¡parecía nuevo! Me hizo estrenar unos zapatitos de charol con una cintita y dos botoncitos. En cuanto terminó de completar el atuendo con un lindo sombrerito y un par de guantes, mi madre, Fernanda, me hizo dar unos pasos y girar sobre mí misma; no entendía por qué me lo pedía, pero yo lo hacía feliz y orgullosa, sintiéndome muy importante a pesar de los años que tenía el tapadito, al que le bastaron unos pocos retoques de buen gusto para convertirlo en una prenda elegante.



Gabriella, Fernanda, María Teresa y Angelo

Foto de pasaporte Civitanova Marche. 1948.

Ese día fue la primera vez que subí a un tren. Yo los conocía bien “desde abajo”; siempre estaba atenta al característico chu-chu-chu porque me gustaba verlo pasar y saludar a los pasajeros con mis manitas en alto, lo que no dejaba de hacer hasta que el tren se perdía en el horizonte.

Cuando me senté y comenzó la marcha, al ritmo de su tran-tran observaba pasar los árboles por la ventanilla... y quería acariciar con mis manos el mar que divisaba en la lejanía. El tran-tran junto al negro humo que se elevaba hacia el cielo me daban una sensación de intensa felicidad y, así, disfrutándola, viajé acurrucada contra mi madre. Fue una experiencia inolvidable. Sin embargo, no recuerdo ni el hospital, ni al médico; lo que sí quedó grabado en mi mente es que apenas llegamos de vuelta a Porto Civitanova, mis padres me llevaron a la peluquería y me hicieron rapar entera. Mi cabeza parecía una cebolla con un rabo, una mancha oscura y otras más pequeñas se veían a simple vista, por lo que mi mamá me puso una gorrita como la de Caperucita Roja. Lloré y lloré todo el día, no quise salir más



Una partesana curando a un herido.

Se huía en carreta buscando refugio por los grandes bombardeos de los aviones que oscurecían el cielo. Año: 1943.

a jugar con mis amiguitas ni cantar canciones. En cuanto salí de casa, sentada en el escalón, todas ellas se juntaron para cantarme a coro la “canción de la pelada”: “Zapallo pelado de cien cabellos, que toda la noche te cantan los grillos, y te hacen un lindo cantito, zapallo pelado, zapallo, zapallo pelado...”. Lo recitaban una y otra vez. Así fue que, hasta que no me crecieron algunas mechitas, no me saqué la caperuza. Todo ese tiempo mi madre me colocaba una crema oscura en la cabeza. Más tarde supe que también a mi amiga Bianca le había atacado la “pelagra”, una enfermedad que llaga toda la piel y es causada por una ingesta pobre, o nula, en proteínas, y que era muy común en tiempos de guerra. Nuestra alimentación era muy básica: cereales y pescados, principalmente zanchetta, un pescadito que yo detestaba porque estaba lleno de espinas y no había forma de comerlo sin que se me clavasen en la garganta.

Recuerdo muy bien una mañana que amaneció con cielo nublado. Era Domingo de Pascua y mi nonna había preparado un ciambellone (rosca) el que, por norma, podíamos acompañar con una taci-

ta de chocolate caliente. Cada Semana Santa el cura pasaba para bendecir las casas y nosotros, detrás de él, coreábamos las oraciones. Yo estaba sufriendo un absceso inguinal. Recuerdo que ese día mi padre me abrazó fuertemente y, aunque me provocó un intenso dolor en la ingle, su muestra de amor me llenó de felicidad. Mi madre, viendo mi sufrimiento, acariciándome me dijo: “Ya verás que no es nada, te llevaré a que te lo quiten y a la vuelta estarás contenta”. Yo le sonreí esperanzada.

La enfermería, una gran habitación toda blanca, estaba a una cuadra de casa. El doctor y la monja -grandota y ancha como un gladiador- me pusieron en la camilla. Sentí cómo me cortaban con el bisturí. Mis gritos eran desesperados y las lágrimas corrían torrentosas por mi rostro. Mi padre me sujetaba las piernas y la monja los brazos... prácticamente me operaron despierta. Cuando pude levantar la cabeza, vi en las manos del médico una bola ensangrentada. Gracias a Dios todo pasó rápidamente, me pusieron varios puntos y regresamos a casa. Mi nonna me tomó en brazos mientras me decía: “Vení bonita, aquí hay chocolate, una rebanada de ciambellotto...”. No probé nada. Nada de nada. Pedí por favor que me llevaran a la cama, y regañé a mi madre... ¿por qué justo ese día? Yo, que esperaba la Pascua para saborear lo que más me gustaba y tomar ese tan deseado chocolate... ¡y me mandaban a la carnicería! Pasé el día entero llorando en mi cama, y mi madre y mi nonna no dejaban de ofrecerme comida. Mi dolor era tan grande que me tapé los ojos con las sábanas y me hice la dormida. Ellas guardaron toda mi ración para el día siguiente. Pero no fue lo mismo.

Pocos días después de la ‘masacre’ de mi pierna (que me hizo recordar de por vida a la monja-gladiador) una mañana soleada pero muy fría, mi madre me puso un pulóver que yo odiaba porque cada vez que me lo ponía parecía que me arrancarían las orejas, pero me hizo estrenar un gorrito de tantos colores que me encantó, y salimos a la calle. Ella llevaba entre sus brazos una gran almohada de lana. Nunca podré olvidar esa mañana... el paso de los soldados con carretas tiradas por mulas y nuestros aplausos que los iban acompañando mientras tirábamos dentro de las carretas almohadas, paquetes de lana y demás cosas para vestir a nuestros hombres que luchaban en el frente. Unos meses antes, Mussolini había dado una orden: “... por amor a la patria, todos los ciudadanos deben entregar las alianzas de matrimonio -que, por supuesto, eran de oro- para ayudar a sostener la guerra”. A cambio, entregaban una de metal, con una minúscula banderita italiana. Mi madre entregó su sortija y ese mismo día se enfermó de dolor por haberla dado; no era por el oro sino por el valor simbólico que tenía. Nunca le vi en el dedo la “sortija de la patria”; usarlo hubiese sido una muestra de apoyo a la guerra.



Nonna Fernanda, mamá de María Teresa. Año 1953.

---

**ANPI** ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
PARTIGIANI D'ITALIA

---

cognome	<u>Torresi Corradini</u>
nome	<u>Fernanda</u>
qualifica	<u>Part. Combattente</u>
firmazione	<u>Gruppo Vera</u>
sezioni di	<u>Macerata</u>

IL PRESIDENTE PROVINCIALE

---



Documento de Nonna Fernanda . Año 1938..



Nonna Fernanda, en Via Veneto. Año 1962.

## Anécdotas y travesuras infantiles

Creo que tenía 6 años, iba a primer grado -1940/41- y ya comenzaba a leer lentamente todo lo que encontraba escrito en las paredes. Recuerdo muy bien la primera vez que leí algo en un muro: era una muy mala palabra, y cuando llegué a casa se la repetí a mi nonna, quien me corrió alrededor de la mesa para saber quién me la había enseñado. Aunque con algo de vergüenza quiero contar sobre un grafiti que no puedo olvidar aun cuando han pasado 75 años, ¡y cómo olvidarlo si cada vez que pasaba

María Teresa en la puerta  
de su casa paterna en  
Civitanova Marche, antes  
de salir para Argentina.  
En la foto aparecen , entre  
otros, su mamá Fernanda,  
su abuela y su hermano  
menor Ángelo.  
Año 1948..





Frente de la casa de María Teresa, en Civitanova Marche similar a cuando partieron. Año 2018..

Mar Adriático

por allí lo repetía una y otra vez! Decía: “E qui mi tieni e qui la faccio, metà per il Duce e metà per il fascio” (Aquí estoy, aquí la hago, mitad para Mussolini y mitad para el fascio)... y en el piso, justo debajo del grafiti, ¡excrementos humanos!

A los ocho años hice mi Primera Comunión. Mi madre me vistió con un precioso vestidito de tul... aunque todo el encanto se acababa cuando la vista llegaba a los pies y se encontraba con aquellas sandalias del tiempo autárquico fascista; eran blancas, de género y corcho; las llamaban rubacuore (roba corazón)... ¡pero los únicos corazones que podía robarse con ese calzado era el de algún animal, y para comerlo!

Mi prima Luciana, cuya madre era una bordadora extraordinaria, tenía un vestido más lindo que el mío, y yo le hice saber cuánto me gustaba y cuán lindos eran sus bordados. Quizá mi mamá no sabía bordar ¡pero era una cocinera excepcional! Preparó un almuerzo exquisito con un conejo que

mi padre había traído de Pesaro, donde cumplía acciones militares. El conejo había llegado con toda la piel. Mi madre lo despellejó con cuidado, salvó la piel para conservarla y con el correr de los días se volvió muy suave. Mientras se cocinaba el conejo, mi padre tapó la ventana con frazadas, todas y cada una de las ranuras, para que los vecinos no percibieran el aroma. Era un período en que abundaban espías y corríamos mucho riesgo de que nos denunciaran, falsamente, de haberlo adquirido en el mercado negro ya que el conejo no formaba parte de la “compra racional”. Mis padrinos participaron de la comida y quedaron muy contentos y satisfechos. Yo, en lo profundo de mí, estaba muy apenada por el peludo animalito y no pude probar bocado, entonces le di al gato mi trocito y comí el pan mojándolo en la salsa.

Creo que tenía apenas 8 o 9 años cuando aprendí a andar en bici. En la pared de fuera de mi casa vi apoyada una bicicleta para hombres, y fue toda una tentación, sentí unas ganas locas de andar. No sabía cómo montarla, cómo hacer... y tampoco tengo idea de cómo lo logré ¡pero sí que lo hice! Me agaché y puse los pies en los pedales, casi no llegaba al manubrio. Me caí, me raspé las rodillas, me levanté y luego anduve. Cuando mi madre me preguntó qué me había pasado en las rodillas, mentí, no le dije lo de la bicicleta. Creo que era muy convincente cuando mentía porque me creía siempre. Había cosas que no le contaba, como que, en los atardeceres, recorría el trecho que separaba mi casa de la casa de la nonna, para mirar embelesada el mar, resplandeciente, y luego pasar un puente rodeado de altos yuyos donde las luciérnagas empezaban a encenderse. Me detenía y les cantaba la canción: “Lucierniguita, lucierniguita dónde vas, dónde estás...”.

No puedo olvidar una vez que estaba jugando en la vereda de la casa de mi nonna. Por el lado de afuera de la ventana había un par de zapatos; justo pasó un viejito descalzo -de seguro un pescador, porque ellos solían andar descalzos- y yo, intrigada, le pregunté: “¿No se pincha los pies, no se le lastiman?”, y él se echó a reír. Como a mí me causaban mucha gracia esos zapatos, ahí, colgando de los lazos, le dije: “¿Se quiere llevar estos zapatos?”. De más está decir que aceptó gustoso, y yo, contentísima, se los regalé. Pocos minutos después tomé el camino a casa y, a poco andar, del techo de la casa de mi nonna bajó un albañil que comenzó a gritar desaforadamente: “¡Le mie scarpe... le mie scarpe! (¡Mis zapatos... mis zapatos!)... fue en ese momento que comprendí lo que había hecho, así que apuré el paso temiendo que me descubrieran.

Y hablando de zapatos, ése era todo un tema en mi familia y sobre el que mis padres nunca se ponían de acuerdo. Mi madre quería para nosotros zapatitos buenos y elegantes, y mi padre le



recriminaba diciéndole que no podía malgastarse en zapatos, que debíamos usar zuecos. Se pasaban horas discutiendo sobre el tema, pero cuando mi madre daba el último grito: “¡Mis hijos nunca llevarán zuecos, sólo zapatos!”... fin de la polémica. Mi padre, rezongando pero vencido, se quedaba refunfuñando, y ella, para evitar más discusiones, empezó a comprarnoslos a escondidas y al fiado, pagándonoslos en 2 o 3 meses.

En la escuela del pueblo se iba a hacer la fiestita de fin de año, de la que yo también participaba. Era tiempo de primavera y mi querida nonna me arregló un viejo vestidito adornándolo con una gran cinta de satén para que luciera muy bonito. Si mal no recuerdo, estaba en segundo grado. Se había formado un pequeño cuerpo de baile con niños de nuestro curso y estuvimos ensayando día tras día. Parece que yo me movía con gracia porque me pusieron en primera fila. La verdad es que estaba muy contenta; hasta por la calle tarareaba la Danza de las Horas, de Amilcare Ponchielli, y cuando no veía

La familia Barbera.  
Santina y Joaquín  
Barbera, los padres  
de Francesco  
Barbera, el más  
pequeño.  
Sicilia, Milazzo,  
Italia.  
Año 1929.

a nadie por ahí, hacía mis pasos de baile. Mientras mi nonna me arreglaba el vestidito, yo le contaba que estaría en primera fila. Cuando llegó el día de la actuación, mi madre estaba enferma y mi nonna tenía que cuidar de la pequeña Gabriella -mi padre estaba como militar-. Yo me resigné a tener que actuar sin “mi público” pero no por eso perdí la alegría de saber que estaría en la primera línea. Ya estaba vestida y en la escuela. Una compañera me había atado la cinta de satén y ese otro gran moño para la cabeza que parecía una hélice, estaba muy de moda. Luego, vi la mirada que me echó la profesora del cuerpo de baile junto a un movimiento de cabeza -mi vestido era de corte Josefina y los demás eran todos cortados a la cintura-. Ella, sin pronunciar palabra, me tomó de la mano y me puso en la cuarta fila... yo ya había entendido que desentonaba del resto de mis compañeritas. Justo frente a mí había una puertita que daba a una escalera. Cuando aún no había empezado a sonar la orquesta y la profesora estaba de espaldas, con la agilidad de un gato pegué un salto, abrí la puerta, bajé las escaleras y me escapé de la escuela. Me senté en un banco de la plaza del pueblo y lloré, lloré y lloré. Esperé allí todo el tiempo que duraba la obra antes de volver a casa. Al llegar golpeé la puerta. Abrió mi nonna y, abrazándome, me dijo: “¡Qué lindo, que bello, eras la más bonita, la que mejor bailó. Niña, tú tienes la música adentro”... hice un gran esfuerzo para no llorar, ¿cómo decirle que el vestidito no era el adecuado? Me cambié de ropa mientras la música sonaba en mis oídos y me dije: “Cuando sea rica me compraré un vestido elegante”.

## *Despertando a la realidad*

Es hermoso recordar hechos como éstos, tan de cotidianidad, tan de familia. ¡Pero cuánto quisiera poder olvidar algunas cosas del pasado! A veces basta una sombra, el color de una bufanda, el sonido de algunos pasos para que mi mente vuele a través del tiempo y me lleve a revivir tantas infamias de la guerra.

El primer impacto, terrible, fue cuando vi el cuerpo muerto del joven partisano Decio Filipponi. Los altos montes estaban cubiertos de nieve brillando con los primeros rayos de sol, del mismo sol que parecía hacer foco sobre ese cuerpo que pendulaba colgado de un árbol que parecía ser el único del lugar. Lo vi desde un altillo, hincada junto a otra niña. Recuerdo claramente la soga que lo sostenía

del cuello, sus anteojos con marco negro y sus brazos como colgajos. Mi madre nunca me hubiera permitido verlo, y nunca supo que lo había hecho. Fue una travesura infantil, en una casa desconocida por mí, donde muchas mujeres, sentadas, rezaban con profunda tristeza. Las llamas de la chimenea daban luz a sus rostros, y el de mi madre era el mismo que yo recordaba haber visto el día que, en el llamado “tren blanco”, nuestros combatientes regresaban de Grecia. Por radio avisaron en qué estaciones pararía, entonces las mujeres y los ancianos –sin niños– fueron a recibir a estos jóvenes soldados que regresaban, la mayoría, mutilados. ¡Cuánto amor vi en mi madre mientras preparaba unos bizcochos para ellos! Se veían muy ricos pero no pudimos ni siquiera probarlos. Nosotros teníamos poco para comer pero ellos nada. Ese día partió sola hacia la estación en la que se detendría el “tren blanco”. Yo esperé su regreso mirando a través de la ventana, con la nariz pegada al vidrio. La esperaba ansiosamente para escuchar lo que contaría. Mi nonna estaba sentada junto a la chimenea con mi hermanita en brazos, poniéndole en la boca un pedacito de género blanco mojado con una pizca de azúcar para que lo chupara (chupete antiguo). Mi madre abrió la puerta con furia, se abrazó a mi nonna y, sin parar de llorar, decía: “¿Por qué me pasó a mí, por qué me pasó a mí?!”. Yo me sorprendí porque se suponía que no debía llegar llorando sino feliz de haber llevado los bizcochos a los soldados. Luego seguí escuchando. “¿Sabés lo que pasó, mamma?, cuando le alcancé el paquetito de bizcochos al soldado, tenía la vista como perdida, como si no estuviera... agarró el paquete con los dientes... ¡¡No tenía manos, mamma.... no tenía manos!!”.

Vivíamos en una casita rodeada de tías, todas hermanas de mi madre. Una de ellas era rica y siempre nos surtía con ropa de sus hijas. En su casa había un piano, y cuando yo lo escuchaba sonar era señal de que había llegado la profesora de mis primas, entonces me ponía detrás de la puerta y, de vez en cuando, la abría suavemente para poder verlas sentadas a ese piano tan grande y observar sus manos deslizándose sobre las teclas. Volvía a cerrar la puerta y me quedaba atrás para escuchar. Me provocaba una sensación muy agradable. Yo amaba la música con pasión ¡y qué no hubiese dado por estar en el lugar de ellas! Sin embargo mis primas no tenían esa pasión, y tocaban con tanto desgano que, con el tiempo, ya no más profesora, y el piano, cerrado... como muerto. Tantas veces recuerdo que mi nonna decía: “Quien no tiene dientes tiene pan y quien no tiene pan tiene dientes”.

Mi amor por la música me viene de mi padre. Era profesor de música... un artista y, como tal, un lírico, un soñador justiciero, un idealista. En ese período lo habían asignado a un batallón de infantería,

creo que fue en 1942, y se encontraba en un campamento en Pesaro. Llegaba siempre rezongando, se quitaba las botas con ayuda de mi madre, quien le lavaba los pies y le ponía medias limpias mientras él seguía diciendo un mar de malas palabras contra el fascismo, en tanto mi madre le pedía que bajara la voz, pero él seguía: “¡Disgraziati!, solo somos carne de matadero, ahora nos quieren mandar al África, ¡pero yo no voy!”. Mi madre continuaba pidiéndole que se callara... “A mí no me llevarán al África”. ¡Y sí que supo cómo lograrlo! El día que se enteró de que a la mañana siguiente revisarían el batallón para hacer la selección, ralló jabón y se lo puso en los ojos, pensaron que tenía conjuntivitis. Lo descartaron. No era un traidor, era un patriota pero no estaba de acuerdo con Mussolini y mucho menos con esa guerra a la que había llevado a Italia. Cuando lo asignaron para volver al pueblo de Civitanova, era él quien mandaba la antiaérea que defendía ese territorio y daba la alarma a los ciudadanos cuando oía el ruido de los aviones enemigos para que se refugiaran. Civitanova no fue bombardeada gracias a la antiaérea, o sea, en parte gracias a mi padre.

En el palacio más alto del pueblo había una ametralladora grandísima con una mira telescópica. Un día mi padre me llevó y me hizo ver cómo giraba de un lado a otro. Lo que me quedó grabado en forma indeleble de ese instante fueron sus palabras: “Figlia mia, los aviones enemigos cubren el cielo, si llego a disparar con esta ametralladora este pueblo será arrasado y será una masacre”, y sonriendo agregó: “Tengo estas dos frazadas bien oscuras con las que la cubro totalmente para que no la vean”. Creo que no disparó un solo tiro para no hacer morir a tantos inocentes. Entrar en una guerra es la infamia más grande que se le puede hacer a un pueblo.

Cuando él llegaba de Pesaro sentíamos una felicidad inmensa. Una vez, a mí y a mi hermano más chico, Ángelo, nos trajo impermeables de regalo. Recuerdo que era verano y hacía muchísimo calor, pero igual salimos al callejón mostrando nuestros impermeables nuevos. Cuando mi padre estaba de buen humor hacía que llamáramos a todos nuestros amiguitos del barrio y que todos trajeran tapas de ollas. Formábamos un buen grupito, niños y niñas; él con el trombón y nosotros con las tapas salíamos a las calles del barrio haciendo un ruido infernal. Cuando mi padre volvía a marcharse, mis amigos no dejaban de preguntar cuándo volvería así salíamos nuevamente “a hacer música” por el barrio. Con el paso del tiempo, los recuerdos lindos de la niñez renacen y nos ayudan a vivir.

Otra vez que volvió al pueblo venía con una bolsa de panes y unas gallinas. Ni siquiera se cambió de ropas porque tenía que cumplir con un recado inmediatamente. Recuerdo que me cargó en



"Mi padre fue de la Resistencia a la guerra, no era fascista, era partisano con un pañuelo blanco al cuello".



Teniente  
Lucio  
Corradini,  
padre de  
Teresa  
Año 1943.

la bicicleta y que yo iba muy feliz con él... y mi felicidad fue completa cuando me compró un helado mientras hablaba con el vendedor. Lo tengo bien grabado en mi mente: crema y chocolate, y yo, sentada en un banco de la plaza chupando mi cucurucho inolvidable... me parecía tocar el cielo con las manos. Al regresar a casa, como siempre, mi madre ya tenía en mano la lista de compras y, también como siempre, el rezongo de mi padre: "¿Cuándo vas a dejar de poner en la lista los zapatos de cuero?". En parte tenía razón, ya casi no se fabricaban, solo se conseguían los ya mencionados rubacuore. Un año más tarde apareció un modelo fabricado con un material imposible de definir. Me compraron un par y estaba contenta porque se veían muy bonitos. Los estrené para ir a la iglesia acompañada por mi prima. La calle estaba cubierta de barro y se me ensuciaron. Intenté limpiarlos en una fuente de agua. Resultado: se abrieron totalmente y me quedé con los pies afuera. Llegué a casa descalza y, colgando de las manos, lo que quedaba de los zapatos nuevos.

## *Comienzo del peregrinaje*

En el frío invierno de 1943 debimos refugiarnos en Petriolo, el pueblo de mi padre. La nieve cubría las colinas marquesanas, tan blancas que los rayos de sol le daban tintes azules y rosados. Por las mañanas, en cuanto despertaba, abría los postigos de las ventanas y gozaba de ese bellissimo espectáculo de la naturaleza. Hacía mucho que esperaba el día de los Reyes Magos. No por mí, yo ya tenía edad para saber que los regalitos los compraban mi madre o mi nonna. Debo aclarar que no era a los Reyes Magos a quienes esperábamos los niños; en Italia, los regalitos de la fiesta de la Epifanía los lleva la Befana, una viejecita de bastón que aparece llamando a las puertas y a los niños por sus nombres. Dulcemente les va diciendo: “Esto es para vos porque te portaste bien”; a otros: “Este regalito te llega porque te he perdonado, pero la próxima vez que te portes mal no recibirás nada”. Yo solía esconderme debajo de la mesa porque le temía a ese bastón con el que golpeaba las puertas, tan parecido a un palo de amasar, y a esos zapatones maltrechos, embarrados, que daban la idea de que la viejecita había caminado muchísimo.

Finalmente llegó la mañana de la Fiesta de la Epifanía. Era muy temprano cuando me levanté y acaricié a mi pequeña hermana Gabriella, de cuatro años. La veía dormir, tan bonita, que me llenaba de ternura. Yo sabía que ella estaba esperando ansiosamente a la Befana, pero esta vez mis padres se encontraban muy lejos, en lo alto de los montes nevados. Entonces junté todas las monedas que durante meses venía guardando, las coloqué en mi gorro peludo, me lo puse, y de un salto bajé la escalera. Todos los días, cuando volvía de la escuela, observaba en una vidriera una muñequita con vestidito verde. En aquella época las muñequitas de bajo costo las confeccionaban en celuloide y, con pequeños elásticos, daban movimiento a los miembros; ésta tenía un hermoso sombrero con una pequeña flor... ¡y ahora yo estaba allí, por fin, pudiendo comprarla con mis ahorros!! La vendedora se demoró en contar la plata y rezongó: “¿No podrías haber traído una sola moneda?”. Orgullosa por lo que estaba haciendo, me erguí indiferente. Salí tan feliz y presurosa que ni siquiera saludé. Corriendo llegué a casa y abrí la puerta con cuidado, no quería que Gabriella se despertara, deseaba darle la sorpresa de que la Befana había pasado y dejado un regalo para ella. Estábamos en plena guerra y no eran muchos los niños que podían recibir un regalito. Cuando puse la muñequita junto a la cabecita de mi hermanita me pareció haber hecho un acto heroico, tierno. Sólo quería verla feliz, saltando y gritando de alegría arriba de la cama... lo

que, de hecho, sucedió. Sentimos la voz de mi nonna que nos llegaba desde abajo: “¿Qué está sucediendo allá arriba?”. Bajé con mi hermanita abrazada y le dije: “Nonna ¿viste que llegó la Befana?”. Ella sonrió y, meneando la cabeza, me dijo: “Sos una niña muy buena”.

Mis padres continuaban en lo alto de los montes. Ese año, gran parte del ejército italiano desertó para formar la Resistenza Partigiana. Y como se trató de una fuerza de resistencia en contra del fascismo gobernante y de la ocupación nazi, obviamente debían actuar ocultos. Mis padres se unieron a ellos, junto a mi hermano Giuseppe -de tan sólo 12 años- que oficiaba de estafeta (especie de correo que informaba dónde estaban los enemigos, “los fascistas italianos”), lo mismo que otros jóvenes y algunos ancianos. Estaban tan bien organizados que siempre había algún otro esperándolo, por lo que nunca se podía saber con certeza dónde se escondían. Los partisanos necesitaban de personas que realizaran labores de espionaje y de defensa para que no avanzaran los enemigos, en especial los alemanes. Éstos, en su retirada -abril de 1945-, dinamitaron puentes, centrales de energía eléctrica, etc. El escuadrón “Gruppo Lucio”, dirigido por mi padre, salvó la Central del Ambro de estos últimos ataques en Las Marcas. Todo está documentado en los archivos de Loro Piceno “Storia Marche 900”, donde está catalogado como un héroe, aunque él siempre se consideró un simple profesor de música.

En el ocaso de la guerra, una fría noche en que estábamos ya en la cama, oí la voz de mi padre. Me levanté y, asomada a la cocina, vi armas sobre la mesa. Mi padre las fue colocando ordenadamente en la chimenea y puso una gran piedra para taparlas. Luego abrazó a mi madre estrechándola muy fuerte, y se marchó. Al amanecer me despertó un grito desesperado, reconocí la voz de mi hermano: “Mamma... mamma los fascistas...”. Vi a mi madre -yo dormía junto a ella- levantarse con la agilidad de un felino, correr hacia la chimenea y cargar las armas. Se dirigió a la habitación de mi nonna repitiendo: “Mamma... fascistas”. La destapó y le colocó las armas entre las piernas y, con aire de mando y mucha determinación, le dijo: “¡Abra más las piernas, mamma!”. Mientras, los fascistas golpeaban la puerta con sus armas. Cubrió a la nonna con las frazadas y fue a abrir la puerta. Con voz segura les dijo: “¿Qué maneras son éstas de despertarnos golpeando de este modo la puerta?!”. Recuerdo que el pelotón estaba formado por ocho soldados y el que comandaba era un hombre bajito, de rostro severo y con anteojos. Respondió: “Estamos buscando a su marido, sabemos que anoche la vino a ver”. Mi madre, con sorna y una seguridad impresionante, le dijo: “¿Cuán equivocado está signor tenente, ¿cree usted que una mujer, madre de familia, con cuatro hijos, puede arriesgarse a estar con un partisano que tiene pedido de

captura y por el que dan recompensa?! Aquí estoy solamente con mis hijos y mi madre. Pase y haga lo que quiera”. Ellos entraron, punzaron con las bayonetas en dos de las camas. En tanto, mi nonna transpiraba y estaba blanca como la nieve, con lágrimas en el rostro. Tengo muy grabado el rostro de aquel joven soldado que se disculpó con mi nonna: “Scusi signora”... y mi nonna, cubriéndose el rostro con las manos. Los soldados se marcharon; mi madre, mis hermanos y yo, todos a medio vestir, parados bajo un peral, los vimos partir. Vi en el teniente una expresión de lástima. Percibí que el peligro había pasado. Luego de una media hora, mi madre envolvió las armas con frazadas y, con mi hermano, cavaron un pozo y las escondieron; de seguro sabían que alguien, por la noche, iría a buscarlas.

Una mañana, a hora muy temprana, el cielo estaba aún muy oscuro, partimos de Petriolo en un carro tirado por una yunta de bueyes. Íbamos todos bien tapados con frazadas e impermeables que nos cubrían las cabezas. Reinaba el silencio, solo se oía el aliento de los animales y las ruedas del carro. Tengo muy vívida la constante sensación de miedo. En algunos tramos había tanto barro que las bestias se detenían, y era todo un trabajo hacer que continuaran. Finalmente llegamos a un pequeño pueblo, pasando Sarnano; había dos hombres que nos esperaban y nos hicieron pasar a una casita de techo bajo, con una cama grande y una chica. No recuerdo ni la hora ni el día. Mi madre nos puso en la cama para que durmiéramos. Junto a la casita había una casa grande con una escalinata importante; se notaba que era de los patrones. Luego de un par de días allí todo resultó muy familiar, los montes oscuros se podían tocar con las manos, las ovejas andaban sueltas... En los atardeceres entrábamos con mi nonna a la casona y, frente a un gran fogón, se rezaba el rosario. De esa casa me quedó muy grabado un hecho en particular: en el descanso de la imponente escalera, bien arriba, había un cuadro de Mussolini que se ponía y sacaba según la ocasión; cuando se veía llegar a las fuerzas fascistas, se lo colgaba, y si se divisaba grupos partisanos, se lo descolgaba apresuradamente.

Poco después huimos nuevamente. Mi nonna abrazando a mi hermanita Gabriella, yo arrastrando a mi hermano Angelo, de 7 años, y el cuadro de Don Bosco bajo el brazo -había que salvarlo a como diera lugar-; era el regalo que le había hecho mi nonno, carpintero, a mi padre. Bajamos la empinada montaña con mucho cuidado para no resbalar. Cuando la nonna vio que ya estábamos bastante lejos, nos cobijamos debajo de un árbol para descansar. No pasó mucho rato y comenzamos a escuchar fuertes estruendos, era la dinamita que los fascistas habían colocado para hacer volar las casas de las familias partisanas; la última, recuerdo, fue la nuestra: la séptima... Íbamos contándolas una a una según los hongos de humo



Familia: Barbera - Brigandi. Milazzo - Sicilia. Año 1933  
Francesco Barbera el primer niño de la izquierda



Joaquín Barbera,  
el padre de Francesco  
Barbera, Año 1943.



Francesco Barbera.  
Año 1952.

que se elevaban hacia el cielo. Lo que relataré a continuación puede parecer cinematográfico, sin embargo es la pura verdad. Vi volar por los aires una combinación mía, rosada... la vi deslizarse y terminar posada sobre un árbol. Yo la seguía con la mirada, parecía como si me estuviera saludando. Nunca la había usado porque la nonna me la tenía reservada para que la estrenara en la fiesta de Pascuas.

No sé cómo hicimos para llegar a la casa de mi tía; toda la familia estaba refugiada en un pueblo más abajo, Cardagnano. Creo que llegamos al anochecer. Hasta ellos había llegado el sonido de las explosiones así es que, a nuestro arribo, ya sabían lo que había pasado.

La guerra parecía no tener fin. Por las noches, a través de las ventanas, solíamos ver pueblos más lejanos ardiendo, nos parecía estar rodeados por el infierno. Sin embargo, a nosotros, los pequeños, nos bastaba con tener un niño alrededor para seguir jugando a la cuerda o a las escondidas, como un ritual, igual que los mayores -excepto mi madre que se iba a los montes- que todas las tardes rezaban el rosario. En sus rostros se reflejaba una gran tristeza y alguna lágrima despuntaba de los ojos de mi nonna.

Pasaron varios días sin noticias de mis padres. Una mañana vimos aparecer a mi madre en la huerta, empujando la bicicleta; el patio se convirtió en una fiesta, todos se abrazaban conmovidos y felices. Ella dijo que la guerra ya estaba por terminar, que faltaba poco, que era cuestión de días. Recuerdo que, sentada a la mesa y mientras comía un bocado, contó que arriba, en los montes, tenían prisioneros a dos soldados alemanes. Los partisanos yugoslavos quisieron matarlos pero mi madre se abalanzó sobre ellos y salvó la vida de ambos jóvenes. De pronto ya no eran nazis, eran hombres como cualquier otro hombre. Emocionados, les mostraban a los partisanos las fotos de sus esposas e hijos, de sus padres y hermanos. Mientras mi madre, conmovida, relataba este hecho, todos escuchábamos atentamente, y mi nonna, como siempre, enjugándose las lágrimas. Contó también cómo vivían en las montañas. Dormían dentro de bolsas que manufacturaban con pieles de animales y que les permitían mantener el calor corporal. También los paracaídas les servían de abrigo. En el grupo había un inglés, John Morris, y Jim, un australiano. John había sido herido gravemente durante una emboscada fascista, un par de días antes. Mi hermano Giuseppe relata este hecho en uno de sus libros:

“... Nos metemos en un campo de alfalfa. Cuando nos damos cuenta ya es demasiado tarde; frente a nosotros aparece un camión alemán con una ametralladora antiaérea detrás. Instintivamente dejamos caer nuestras armas y nos sentamos al borde de la ruta (...) Uno de los soldados alemanes quita el seguro de su ametralladora y apunta el caño hacia nosotros (...) la ametrallado-

ra pesada del camión no puede disparar a ras de piso, pero alcanza a John cuando pretendemos trepar una pequeña loma. El proyectil le arranca parte del brazo, pero John corre hasta una encina y cubierto parcialmente por el tronco no deja de gatillar su metralleta. Mi padre se arrastra hasta él e intenta hacerle un torniquete con su cinturón. -¡Yo los cubriré! ¡Déjenme solo! ¡Solo!-. Lucio le dirige una profunda mirada de pena, de agradecimiento, de adiós. Nos alejamos y el rugido de la ametralladora no cesa. El sol ya se ha refugiado en el mar cuando llegamos al cerro desde donde se divisa el pueblo de Garulla. En los ojos de Lucio Corradini, nuestro jefe, aparece una película brillante y húmeda. George, Peter y yo lloramos. Ya avanzada la noche, John llega a Garulla, pálido como un fantasma. De su garganta salen ruidos mal articulados. Todos buscamos con los ojos a mi madre. -Hay que llevarlo a un médico- dice Fernanda. -¿Cómo? Sarnano está lleno de fascistas- contesta Lucio. -Le teñiré el pelo de negro y lo llevaré sobre una carretilla, cubierto con heno-. Cuando mi madre llega al hospital, la muerte ya se había apoderado de John”.

Pudieron darle sepultura ya que no había peligro de espías. Tantas veces lo recuerdo... fue en un atardecer que conocí a los dos, yo tenía 9 años, John era rubio y pecoso y tenía una gran sonrisa... estaban comiendo un pedazo de pan mientras descansaban un par de horas en la casa del monte, para luego seguir ocultándose con mi padre en las cuevas.

Los niños habíamos perdido ya la inocencia. Una tarde vino una prima a visitarnos y, junto a una amiguita mía, hija de campesinos, subimos los montes y llegamos hasta un verde prado cubierto de girasoles, ¡un paisaje bellissimo! Pero de pronto la belleza dio paso a la dolorosa realidad; vimos tres hombres muertos, con las armas aún en las manos, cubiertos de sangre. Por sus uniformes supimos que eran italianos. Al ver que todavía estaban calzados comprendí que éramos las primeras en descubrirlos, ya que lo habitual era que la gente despojara de sus pertenencias a los caídos. No recuerdo si ellas contaron a sus familias lo sucedido; en cuanto a mí, no dije ni una palabra.

En esta guerra aprendí qué uniforme usaba cada ejército, tanto que ahora, cuando veo una película, de una sola mirada los reconozco.

La guerra estaba contando sus últimas horas pero parecía que no terminaría nunca. Las radios inglesas lo repetían todos los días. A nosotros nos llegaban noticias de quienes escuchaban la información en el llano, a escondidas, porque en el monte no había posibilidad de hacerlo.

Finalmente, el 4 de junio de 1944 llegaron las tropas aliadas a Roma. Los estadounidenses fueron

recibidos por los romanos con música y cantos. El ejército nazi se había retirado sin disparar un solo tiro, lo que confundió a los ciudadanos romanos... no sabían qué estaba pasando. No sé la fecha exacta de la liberación en Le Marche pero sí puedo recordar vívidamente las campanas de las iglesias tocando a rebato. Nosotros estábamos en Macerata, ya instalados en pleno centro, en Vía Crescimbeni, y gritábamos, nos abrazábamos, todo era una fiesta. La guerra había terminado ¡y estábamos vivos!

## *La vida después de la guerra*

En setiembre, las escuelas comenzaron normalmente el año escolar y los niños volvimos a las aulas portando nuestras maletas. Jóvenes soldados estadounidenses nos ofrecían chocolates y galletas, reuniéndonos al grito de: “Bambini... bambini”, y nosotros corríamos hacia ellos, las manos juntas para recibir lo que nos daban y, saltando de contentos, les decíamos: “¡Grazie, grazie”... después comencé a responderles: *thank you*, las únicas palabras que aprendí en inglés. Ya se habían formado bandas de música y mi papá tocaba por las noches en las fiestas que hacían los soldados aliados, donde entre ingleses y escoceses se agarraban, borrachos, a golpes de puño. Recuerdo que mi madre, antes de que él saliera de casa, le daba un repasador para que trajera de la fiesta algunas masitas.

La Iglesia se puso en marcha de inmediato y comenzó a reunir a las familias dispersas por la guerra; organizó comedores para alimentar y contener a quienes lo habían perdido todo y reactivó la educación en sus aulas. Yo entré como pupila en un colegio de monjas en Macerata; mi hermano Angelo, a un colegio de curas, en Riccione, y el mayor, Giuseppe, en Milán. Mi hermanita Gabriella se quedó con la nonna en Civitanova. Por un tiempo dejamos de vernos.

De aquel colegio tengo muy buenos recuerdos. Ese orden, esa calma... nosotros veníamos de dormir vestidos, de correr de un lado a otro y de percibir el dolor encarnado en los ancianos, siempre escuchando pasos, ruidos; la vida siempre pendiendo de un hilo. Entonces, poder reír, charlar tranquilos sentados a la mesa, era como estar en el paraíso. El aprendizaje de música, de bordado, de costura, todo se desarrollaba al son de campanillas. El colegio se encontraba en lo alto, lo que nos permitía gozar de hermosos paisajes y ver toda la ciudad.

En realidad yo nunca había sido una buena alumna, y allí me di cuenta de que la dedicación y el



Francesco Barbera,  
junto a sus  
hermanos, en  
Sicilia.  
El único de la  
familia que emigró  
a la Argentina.  
De izquierda a  
derecha: Peppino,  
Fano, Toto y Ciccio  
(sobrenombre de  
Francesco).  
Año 1947.

amor de los adultos son un estímulo muy grande para un niño y la mejor forma de encaminarlo hacia una madurez sólida en principios y en amor. Jamás olvidaré a aquellas personas que me enseñaron con ternura, como sor Timotea, quien se sentaba junto a mí para ayudarme a hacer las tareas. De no creer, pero ese año fui la mejor alumna del grado y de las clases de música, pero la peor en cocina y bordado, tanto que sor Guillermina una vez me dijo: “Corradini, sos la negación de la cocina”... ¡qué bromas nos hace la vida! Una semana al mes me tocaba secar los cubiertos y colgar las cacerolas; el problema surgía cuando colgaba: me subía al mesón y ponía una cacerola de 20 litros y un par de sartenes para dos huevos, más allá otra cacerola, otra sartén... para mí, todo estaba ordenado muy bonito, y al bajar del mesón miraba satisfecha mi “obra de arte” y me decía: “Hoy, sor Guillermina estará contenta”, pero luego escuchaba un grito: “¡Estuvo la Corradini!”, sin embargo sor Annina, una joven de cara pálida y manos de hada, comprendió perfectamente que yo no tenía habilidad para el bordado, entonces tomó una decisión, me sentó en un banquito donde las demás compañeras formaban un círculo y me daba libros para que les leyera mientras bordaban: “Corazón”, “La cabaña del tío Tom” y algunos más. Sor Annina, antes de hacernos sentar, preguntaba: “Chicas ¿quién quieren que lea hoy?”, y todas respondían: “La Corradini, la Corradini”. Con el tiempo comprendí que cada persona tiene habilidades

innatas; al leer, yo imitaba todas las voces, de niños, viejitos, etc, y hasta los sonidos de gatos, perros y caballos; no sé cómo lo hacía, no sé. Me di cuenta de que mis habilidades descollaban en música y lectura, las materias que verdaderamente más amé.

De esa época recuerdo una anécdota que me hizo comprender que muchos nacemos compitiendo. Cada mañana, aparte de rezar el cantito de la suora (monja), la maestra, con voz suave y acariciadora, nos decía: “Niñas, niñas, ahora hay que hacer un fioretto (florezilla) para entrenarnos en la bondad”. Hacer un fioretto era practicar un pequeño sacrificio: callar, limpiar bien el banco todas las mañanas y toda una serie de actividades positivas. Cuando la hermana anunciaba nuestro pequeño sacrificio, una compañerita que se sentaba junto a mí gritaba: “Hermana, hermana, yo hago un gladiolo”... al otro día “yo hago un crisantemo”; la última vez gritó: “Hago una rosa”... y, ya no pudiendo más, le dije: “Dale, hacé la rosa y pinchate las manos”. En ese momento descubrí en mi personalidad un fuerte deseo de sobresalir, y me dio mucha bronca.

## *¡Carta del tío de América!*

Luego pasó todo muy rápidamente. Comenzamos a soñar con América. Un día recibimos la primera carta de un tío materno (Renato) que, en 1928, había debido emigrar a la Argentina porque no tenía documento fascio; en ese período, si no eras fascista nadie te daba trabajo en Italia. Recuerdo cuando recibí en mis propias manos su carta proveniente de la Argentina. Subí las escaleras de un solo salto: “¡Carta del tío de América... carta del tío de América!”. Ya todo el barrio se había enterado de que había escrito el tío de América. Mis hermanos y yo ya habíamos regresado a casa y nuestras vidas habían retomado un ritmo normal. Mi madre había abierto un pequeño almacén en el pueblo: un mesón, una bolsa de porotos, otra de garbanzos, una de anchoas saladas y nada más. Sólo, de vez en cuando, algo de bacalao. Remojaba dos o tres bacalaos dentro de una pileta en la casa de su hermana, y cuando estaban blandos, listos para ser cocinados, por todo el vecindario ya se había corrido la noticia de que Fernanda tenía bacalao. Yo era la portadora, un pescado de un lado y otro del otro, chorreando agua; olían tremendamente ¡y me daban un asco! Menos mal que tenía que andar sólo poco más de una cuadra para entregárselos a mi madre, quien los ponía a la venta. Las mujeres hacían cola frente a la “Boteguccia” (almacén) para comprar un trocito.

Tenía solamente 12 años y ya ayudaba a mi madre en el almacén. Había aprendido a estar sola mientras ella iba a otras regiones a comprar aceite, azúcar y demás mercaderías (aún escaseaba todo) para vender en la Boteguccia. ¡Yo era tan feliz!, atendía, charlaba y comía algunos caramelos, dependiendo de las ventas que hacía. Cuando veía a mis amiguitas jugando, les pedía participar con ellas -todo lo que me faltaba de capacidad en zurcido y bordado lo tenía en habilidades como saltar la cuerda con los ojos vendados- pero estaba atenta a la puerta de la Boteguccia, y en cuanto aparecía alguna clienta corría a atenderla y luego volvía con mis amiguitas.

Todo estaba mucho mejor, renacía la esperanza. El miedo que provocaba el paso de un avión ya era cosa del pasado. Todos los ejércitos aliados habían regresado a sus países. Mi padre aparecía los domingos con un paquetito de masitas, y eso era un verdadero lujo. Un día mi madre nos llevó al cine, todos vestidos con ropa nueva, bien peinaditos, con moños, y muy contentos tomados de su mano. Todo era dulzura, ternura; éramos niños felices.

Recuerdo que mi nonna solía pedirme ir a buscar algunas flores al jardín de mi tía para llevar al cementerio o para adornar un bonito florero y colocarlo a los pies de la imagen de Don Bosco, la sagrada herencia legada por mi abuelo Epifanio. Este santo era muy querido por todos nosotros, sobre todo, por mi nonna; ella nos contaba a cuántos niños huérfanos había ayudado, conteniéndolos y educándolos para una vida recta y digna.

## *Mi última Navidad en Italia*

Era 1947. Recuerdo que el día 24 comimos muy rico. El almuerzo fue un lindo plato de tallarines caseros, con un delicioso estofado de carne ¡era tan reconfortante sentir el aroma por toda la casa! Todos estábamos contentos y emocionados. Por la noche, con el primer tañido de campanas, nos dirigimos a la iglesia para participar en comunidad de la Misa de Gallo. Un solo farol titilante alargaba nuestras sombras al andar y el rumor del mar nos acompañaba durante el trayecto. El frío calaba los huesos. Nosotros nos acurrucábamos a mi nonna (recuerdo como si fuera hoy el olor de su chal), todos con gorritas y tapados con unas mantitas. Comenzaba a nevar suavemente y ya caminábamos sobre el blanco

manto que se estaba formando. Y luego, el día 25, todos dentro de casa jugando a la tómbola, cantando villancicos. Nunca más volví a desempañar con mis manos una ventana para ver caer copos de nieve mecidos por el viento. Esa Navidad la sentí tan mía que hasta la dulcísima mirada de mi nonna se ha grabado en forma indeleble en lo más profundo de mi alma.

A principios de 1948, y con el viaje a América en programa, mi madre me mandó a aprender peluquería para que adquiriera algún oficio y, apenas llegar, tener la posibilidad de conseguir un trabajo. Ya habíamos pagado los boletos... ¡eran carísimos! -esto me lleva a pensar con muchísimo dolor en la situación de los refugiados del presente, que deben huir de las diversas guerras que se están sucediendo en el mundo-. En aquellos momentos no era como hoy, que el pasaje tiene día y hora de partida. Adquirir el boleto significaba también entrar en una lista de espera debido a que la inmigración hacia América era masiva.

La Argentina era un país muy rico en aquellos tiempos, y en el pueblo se hablaba mucho sobre el estándar de vida de sus mujeres, de cuánto dinero gastaban sólo en embellecerse, de ahí que surgiera en mi madre la idea de mandarme a aprender peluquería. El aprendizaje demandó seis meses pero con un pobre resultado; yo sólo tenía 13 años. Mi hermano mayor había terminado la secundaria, pero en aquellos tiempos las hijas, por su sola condición de mujer, con que tuvieran nada más que el quinto grado estaba todo solucionado. Yo ignoraba que mi madre había invertido en un equipamiento completo para peluquería: tijeras, rulos, cepillos, etcétera, tanto que salió todo embalado junto a nuestro equipaje. La verdad es que mi pobre madre desconocía que yo solamente había aprendido a lavar cabezas y a poner rulos... ella pensaba que yo era una gran estilista.

## *La partida*

En el pueblo todos sabían que mi madre y mis hermanos partíamos para América. Mi padre viajaría más adelante; no podía venir con nosotros porque estaba tramitando la jubilación. Nos acompañó un hermano de mi madre. Yo le contaba a medio mundo que tenía un tío muy rico que nos estaba esperando en la Argentina.

Finalmente llegó el día, era octubre de 1948. Todos nuestros parientes que se quedaban en Italia



Doña Fernanda y su  
pequeña hija Teresa  
llegan desde la Regione  
Marche en Italia.  
Año 1948.

estaban en el andén para despedirnos. Yo tenía apuro de que saliera el tren, y mientras que la campanilla tocaba para avisar que partía, desde la ventanilla saludábamos con pañuelos. Mi nonna no hacía más que secarse los ojos. Yo quería gritarle que no debía llorar ya que íbamos a América. El tren arrancó y poco a poco se nos fueron perdiendo de vista. Luego, sobrevino un gran silencio. El trayecto hasta Génova fue muy lento. Mientras se iba haciendo de noche iban desapareciendo el mar y las colinas.

Llegamos a Génova en medio de una intensa oscuridad. Fuimos a comer a una trattoria cerca del puerto, donde nos sirvieron un plato de sopa bien caliente que mi madre tuvo que pagar como si se hubiese tratado de un gran banquete, entonces mis hermanos y yo, llenos de bronca, rompimos todos los palillos en pequeños pedacitos y se los dejamos arriba de la mesa. Luego fuimos a dormir a una pensión frente al puerto. A la mañana siguiente salimos apresurados; mi hermano mayor arrastrando la valija, yo estrechando a mi hermana más pequeña y mi hermanito Angelo, de 11 años, llevando su ins-

trumento musical: una trompeta de marca que mi padre le había regalado, carísima, sabiendo que ese pequeño niño tenía alma de músico. En nuestra casita frente al mar, junto a la fábrica de sillas de mi tío, Angelo abría la ventana y tocaba algunas notas de arias de ópera y los obreros paraban de trabajar para aplaudirlo. Ya se había corrido la voz en el pueblo de que ese niño era algo extraordinario; y él les decía a sus amigos que viajaría al Nuevo Mundo y que sería famoso y tocaría en los escenarios más importantes de toda América.

Esa mañana, Génova amaneció nublada. Apresurados, subimos las escalerillas del vapor Santa Cruz. En ese tiempo había muchos barcos con bandera panameña, la mayoría eran de carga, con camarotes con capacidad para al menos 300 pasajeros. Ya habíamos recorrido el vapor antes de que zarpara. Tuvimos la suerte de que se nos asignara un camarote donde pudimos estar juntos, excepto mi hermano mayor. Al momento de la partida estábamos en el puente en medio de una multitud. Recuerdo el ruido del barco y todos los pañuelos blancos que se mecían; nosotros, en lo alto del vapor, llorábamos, y nos quedamos allí hasta ver desaparecer los pañuelos y la costa. Luego, sólo el mar y un silencio profundo. Nos encerramos en los camarotes. En ese momento, aunque éramos niños, comenzamos a comprender cuán lejos estaba América, cuán lejos de nuestra familia, de nuestro pueblo. Y la incógnita de lo que nos esperaba comenzó a inquietarnos.

Pasamos el estrecho de Gibraltar y todo fue solamente océano. Si bien los pasajeros éramos todos italianos no lográbamos entendernos entre nosotros; los del sur, los del norte, cada uno con su dialecto. El único modo de comunicarse era hablando correctamente el italiano. A los pocos días, el vapor se hizo más bullicioso. Angelo tocaba por las mañanas y por las tardes, un grupo de pasajeros lo rodeaba y todos cantaban y aplaudían. La música, ese idioma universal que nos hermana a todos, que nos alimenta el alma, que nos sensibiliza, muy especialmente a los niños. No he visto expresión de felicidad más grande que la de Angelo tocando la trompeta. Yo solía estrecharlo con gran cariño y él repetía: “Vas a ver que no va a haber ciudad en la que no toque. América es grande y no me cansaré de andar por todas partes”.

En el vapor pasamos unos días muy lindos, aunque no veíamos la hora de desembarcar. Llegamos a Río de Janeiro alrededor de las 4 de la mañana; primera parada luego del largo cruce del Atlántico. Nos despertaron los pasos apresurados de los pasajeros, un bullicio alegre. Recuerdo que mi madre nos hizo vestir rápidamente mientras nos decía: “Vamos... algo pasa, estaremos llegando a América”. Esperamos a que se hiciera de día y desembarcamos. Caminando finalmente sobre tierra, disfrutamos viendo las

bellezas de esa ciudad. Lo que más nos asombró fue la iluminación pública, sus calles inmensas, anchas y con mucho tránsito. Allí vimos lo que era la riqueza; a nosotros, acostumbrados sólo a ver una cantidad enorme de bicicletas, nos impactó muchísimo. Sólo una vez habíamos subido a un auto, fue poco antes de dejar Italia; un cuñado de mi madre que estaba en buena posición nos llevó a dar una vuelta, y nosotros, con las ventanillas abiertas, íbamos felices saludando a medio mundo.

Mientras caminábamos admirados por las calles de Río, mi hermanito comenzó con un fuerte dolor que no le permitía caminar. Yo le reprochaba: “Justo ahora que llegamos a América vos estás llorando ¿qué te pasa?”. Al regresar al vapor lo internaron en la enfermería y mi madre se quedó con él hasta la noche. Le hicieron un enema... precisamente, lo único que no debían hacer ya que estaba sufriendo de una apendicitis.

Él, que tocaría por toda América, estaba ahora en un camarote cerca del puente, envuelto en una gran sábana blanca. El lugar estaba oscuro, sólo había un par de velas encendidas. Allí, me llevaron y encontré a mi madre de rodillas, rezando a su lado. Yo miraba la escena sin comprender qué estaba sucediendo, ¿por qué lloraba mi madre? Yo sólo veía a un ángel, ese no era mi hermanito... ¡los niños no podían morir! Las palabras de mi madre me sonaban como un eco incomprensible: “Gracias a Dios que falleció aquí, en el Golfo de Santa Catalina... un día más, hijo mío, y te hubiesen tirado al mar. Dios me dio la gracia de poder enterrarte”. Un desahogo propio de quien vivió durante la guerra, cuando se solía escuchar: “Pobres hijos de madres que se preguntaban ¿volverán? Y cuántas madres no sabrán a dónde ir a poner una flor”. Una ironía del destino; ninguno de nuestra gran familia: nueve hermanos de mi madre, mi padre y sus dos hermanos varones... todos regresaron ilesos de la guerra.

## *Llegada a la Argentina*

Arribamos al puerto de Buenos Aires el 2 de noviembre de 1948 y desembarcamos bajo un sol radiante. Al descender por las escalerillas nos esperaba el ataúd de mi hermanito. Los sueños y las ilusiones se habían desvanecido; sin embargo, yo no lloraba, estaba negando esa dolorosa realidad. Miraba el cielo pensando que mi hermanito llegaría antes que nosotros a la casa de destino y que estaría a la puerta, esperándonos. Esa gran locura mía terminó cuando llegamos a la casa de la provincia de San

Juan; lo busqué por todos lados, hasta debajo de la cama... allí, me di de bruces con la realidad, él no estaba, y solté mis lágrimas. Recuerdo que luego de pasar la primera noche, al despertar le pregunté a mi madre: “¿Dónde está mi hermanito?”, ella, moviendo la cabeza, me respondió: “Está en el cielo, Teresa”.

El viaje en tren hacia San Juan fue muy lento y ya me había cansado de ver a la lejanía y descubrir este nuevo país, todo chato, sin colinas y tantas horas de viaje sin ver mar. Llegamos en plena noche. La luna dibujaba nuestras sombras sobre la calle solitaria; yo avanzaba a paso firme, y cuando a la luz de un farol veía una casita bonita, corría y giraba mi cabeza para ver si mi tío asentía; pero no, seguíamos adelante. Yo me preguntaba cuál sería su casa. El trecho se nos hizo eterno con nuestros bolsos y valijas. Llegamos al barrio Trinidad... sin luz y con calles de tierra. Nos paramos frente a una casita con una puerta muy bajita, tanto que hasta yo tuve que agacharme para entrar. Fin de la fantasía; ahí estaba, ante nuestros ojos, la cruda realidad de mi tío, “el americano rico”, al que veíamos en la fotos que enviaba a Italia, aquel señor vestido con elegancia, de bigotes finitos, peinado como un actor. Mirando esas fotos era inevitable enmarcarlo en un escenario hollywoodense, donde mujeres hermosas descenden por grandes escaleras hacia salones lujosos en los que siempre hay un piano de cola y un pianista interpretándolo exquisitamente. Con esa fantasía había viajado y llegado. Mi desilusión fue como si me hubiesen dado una cachetada en seco, ¡esto no podía ser América, éstas eran casas de pobres! No podía creer lo que mis ojos veían, pisos de tierra, cocina sin azulejos, camas turcas en un taller.

Luego supe sobre su triste historia. Él llegó a Buenos Aires en plena Revolución Industrial siendo un mecánico especializado. En poco tiempo obtuvo un cargo jerárquico en una de las fábricas más importantes del país, Bianchetti, que contaba con más de 1.000 operarios. Cuando llegó a estar económicamente bien acomodado, llamó a su esposa para que viajara con el pequeño hijo de ambos; ya estaba en condiciones de asegurarles un buen futuro. Ella se negó a dejar Italia. Durante la ausencia de su marido había conocido a otro hombre. Si bien se trataba de una relación que ella intentaba ocultar, como sucedía en aquellos tiempos, a la larga o a la corta todo se sabía. Fue así que paisanos de mi tío que llegaban a la Argentina se lo hicieron saber. Su desilusión, sumada a las humillantes miradas de sus paisanos, y el no saber nada de su hijo, lo destruyeron. Entonces decidió dejar Buenos Aires, su posición, su trabajo, y dirigirse a un lugar donde encontrarse con algún paisano fuese el colmo de la mala suerte. El destino lo llevó a San Juan -gracias a Dios, un par de años después de nuestra llegada supimos que se había enamorado de una buena mujer con la que había hecho una



Inmigrantes italianos después de la segunda guerra.  
Llamados en Italia "los inmigrantes de las valijas de cartón".  
En esa década del cincuenta viajó parte de la familia Corradini, Torresi, Di Caro y Fioravanti.  
Año 1951.

pareja feliz-. Esta historia me hace reflexionar, por un lado, que no se mata a una persona sólo con un revólver, y, por el otro, cuánto puede curar el amor y la comprensión de los seres queridos.

En su casita de San Juan siempre había toda clase de cacerolas rotas y hierros tirados por todos lados. De todos los barrios cercanos iba gente a llevarle cacerolas para arreglar o cuchillos para afilar.

Tenía una fragua siempre encendida; mi incansable madre estuvo cocinando allí por más de un mes, para la familia y para dos jóvenes a los que les llevaba diariamente la comida. Por las noches trabajaba colocando inyecciones a gente del barrio. En ningún momento se rindió, nunca bajó los brazos. Con su ejemplo comprendí que el dolor y las frustraciones tienen dos caminos: el del ánimo de revancha o el del amor, y el corazón de mi madre se llenó de este último. Ella siempre supo que la decisión de dejar Italia era determinante; no sabía cuánto tiempo pasaría antes de poder regresar ni si acaso podríamos hacerlo alguna vez ya que todos los bienes habían sido vendidos. Aun así tenía todo bien programado para nuestra estadía en América.

Pasado un tiempo, alquiló una casita que tenía algunas piezas con pisos y otras no. Compró cemento y ambas rellenas esa tierra; de más está decir que el resultado fue un pavimento todo ondulado. Tanto trabajo nos costó, que en nuestra imaginación pensábamos que los albañiles debían de ganar mucho dinero.

Mi madre habilitó una pieza para instalar una peluquería; yo había tomado aquel curso en Italia y, como ya relaté, lo único que hice fue lavar y secar cabezas. No tenía una experiencia formada, y ni ella ni yo hablábamos todavía el castellano. Alcancé a atender a dos clientas. Hice la primera y última permanente de mi vida, con rulos de metal con una gomita por donde pasaba agua caliente; todo de última tecnología para la época. Desafortunadamente, un rulo, justo el que se encontraba a la altura del cuello de la clienta, comenzó a lanzar un poco de vapor; al momento en que me di cuenta de lo que estaba sucediendo, la señora comenzó a gritar: “¡Me quema, me quema, me quema!”. Llamé a mi madre que estaba en la cocina; corrió sin saber la razón de mi llamado desesperado, pero al llegar comprendió y, con presteza, le quitó el rulo. La segunda clienta era una pequeña que llegó para que le cortara el cabello; ante la niñita me sentí una “maestra de las tijeras”: corto aquí, corto allá, otro poco por aquí, otro poco por acá... y al mirar su cabeza en conjunto vi que sólo le quedaba un mechón en la frente. Cuando su hermana mayor llegó a buscarla me gritó: “¡La dejaste como San Antonio!”. Menos mal que ella estaba enamorada de mi hermano Giuseppe, entonces la sangre no alcanzó a llegar al río. Así terminó “mi carrera como peluquera” y, en un solo día, mi madre vendió, a mitad de precio, todo el equipamiento traído de Italia.

Unos meses después finalmente llegó mi padre portando una recomendación del Vaticano para entregar al cardenal Luis Copello, arzobispo de Buenos Aires, quien la remitió a monseñor Rodríguez Olmos, obispo de San Juan, solicitándole que intentara encontrarle un trabajo como profesor de música, lo que en San Juan no fue posible.

Con la ayuda de monseñor Olmos, mis padres viajaron a Mendoza por un par de días buscando un mejor porvenir para la familia, un trabajo estable. Cuando fueron a comprar víveres al Mercado Central, sobre calle Patricias Mendocinas vieron un gran letrero en el frente de una pensión cuya llave de comercio se encontraba en venta. Regresaron a San Juan y dos días después volvieron a Mendoza con el tío para hacer el contrato de alquiler de la que se llamaba “Pensión Marín”. Con la ayuda de monseñor Olmos, que les prestó dinero, más la venta de las poquitas joyas de mi madre, pudieron hacer la ope-



Lucio Corradini (el padre),  
Fernanda Torresi de  
Corradini (la madre),  
Renato Torresi (el tío),  
José Corradini (el  
hermano), su esposa  
Franca Perín y Gabriela  
Corradini (la hermana).  
Año 1955.

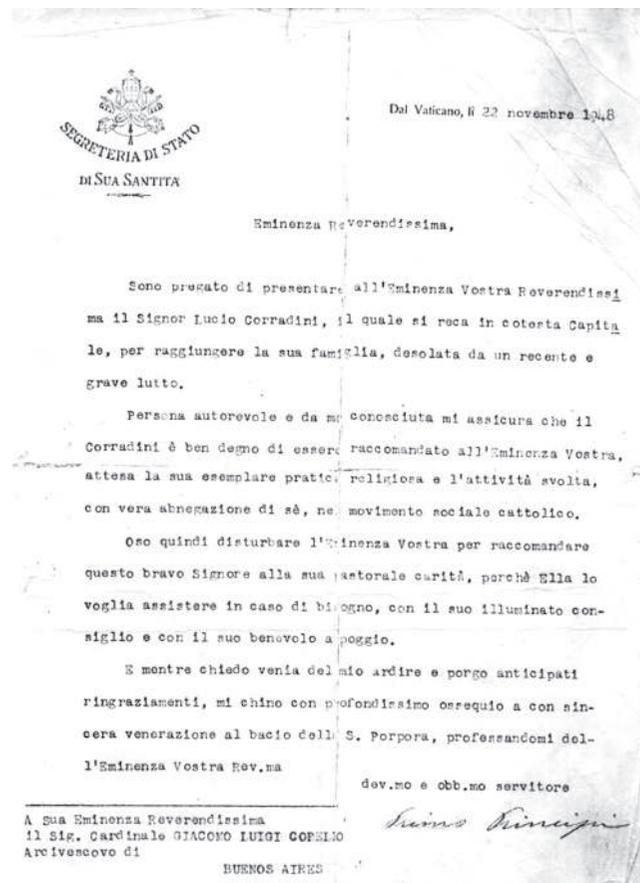
ración. La pagaron bastante cara pero en ese tiempo no entendían mucho de valores en la Argentina.

Quisiera mencionar aquí que monseñor Olmos era un santo varón. Cuando venía a Mendoza, en la humildad de nuestra casa, en ese ambiente lleno de “santitos” colgados, se arrodillaba en el piso para orar con nosotros. Era un hombre muy sencillo con el que forjamos una hermosa amistad. De hecho, viajó desde San Juan para casarnos a mí y a mis hermanos. Y, aunque me estoy adelantando en el tiempo, quisiera compartir una anécdota (hoy cómica) de cuando presidió mi boda, que se llevó a cabo en la parroquia de Santiago Apóstol y San Nicolás. El párroco era un sacerdote muy viejito y, vaya a saber por qué, nos hizo entrar a mi padre y a mí antes que al resto de las personas, algo en verdad insólito que me sorprendió, y nada gratamente, de modo que en medio de mi estupor, y mientras ingresaba del brazo de mi padre, recuerdo haber pensado: “La próxima vez que me case tendré que estar atenta para que esto no vuelva a suceder”.



El Obispo Rodríguez Olmo y Fernanda Corradini (madre de María Teresa) durante la visita en San Juan Año 1948.

Y carta de recomendación que el Vaticano otorga a Lucio Corradini.. Año 1948.



Volviendo a la pensión, comenzamos a trabajar con un número de veinte pensionistas, a los cuales les dábamos desayuno, almuerzo y cena. Todos nos afanábamos mucho; cocinábamos, limpiábamos, lavábamos las ropas; todo el día y todos los días, así que, llegadas las altas horas de la noche nos acostábamos cansadísimos. Giuseppe ya había comenzado la universidad, pero en sus tiempos libres nos ayudaba. Estaba estudiando medicina. Recuerdo vívidamente cuando, en el vapor, abrazando a nuestro hermano fallecido le dije al oído: “Voy a ser médico, te lo prometo”. Y cumplió su promesa. Se recibió de médico y también fue un gran escritor, aunque no muy reconocido. En la sangre llevamos una herencia y obviamente el lirismo de mi padre se hizo fuerte en nuestro amor por las artes.



Gabriela Corradini con su  
sobrina Beatriz Barbera.  
Año 1962.

Mi hermanita menor, Gabriella, pudo ir a la escuela y se recibió de maestra. Luego, viajó a Italia para ver a los parientes. Al igual que yo, se casó muy joven y tuvo tres hijos, que jugaban con los míos, y muchas veces ella cuidó de todos mientras yo estaba trabajando. En los mejores años de su juventud falleció. El dolor que me provocó fue tremendo; por las noches no podía dormir, deseaba correr hasta el cementerio y hablarle, hablarle y decirle todo lo que no le había dicho en vida. Concentrada en mi trabajo perdí tantísimos momentos para compartir juntas. Mis sobrinos, Victoria, Patrizia y Javier, a quienes amo profundamente, viven en el pueblo en que nací y formaron sus familias en las que, sin duda, vive el espíritu de Gabriella.



Hijos y sobrinos de  
María Teresa.  
De arriba hacia abajo  
Ángelo Barbera,  
Beatriz Barbera, Victoria  
Marozzi, Santina Barbera,  
Adriana Corradini,  
Joaquín y Fernando  
Barbera y Patricia  
Marozzi.  
Año 1968.

Pero había que seguir, y así lo hicimos. Cuando empezaron a entrar algunos pesos, mi madre comenzó a pintar, siempre estaba embelleciendo el lugar. Recuerdo que en los primeros tiempos la cocina se llovía: ella, con un impermeable sobre la cabeza daba vuelta los minestrone, y yo, corriendo con los platos tapados, iba atendiendo a los pensionistas. Mi padre también quería ayudar pero hacía más lío que otra cosa, entonces le pedíamos que fuera a hacer lo que mejor sabía, tocar música, y así nosotras trabajábamos más distendidas.

Pasado un tiempo, y siempre ahorrando para hacer mejoras y reinvertir, comenzó a poner mesitas y sillas en el patio con la intención de instalar un restaurante. Poco a poco la cosa fue funcionando. Pero el problema surgió cuando comenzó la época de lluvias. Con mucho esfuerzo techamos el patio, pero otra vez llegaban las lluvias y el agua se metía por la canaleta e inundaba el comedor. Con mi hermano teníamos preparados cajoncitos vacíos para ponerlos debajo de los pies de los comensales para que pudieran seguir comiendo tranquilos; en la cocina, mi madre nos preguntaba: "Chicos ¿levantaron los pies de los clientes?". Con el tiempo también ese inconveniente fue subsanado.

Como cada día teníamos más clientes, poco a poco fuimos sacando camas de algunas habitaciones reemplazándolas por mesitas, sillas, cuadros, espejos, intentando transformar definitivamente la pensión



Victoria Marozzi, Beatriz Barbera, Patricia Marozzi y María Luisa Barbera. Le Marche, Italia. La foto de abajo integra al grupo Javier Marozzi. Año 2016.



Juan Minetto, María Luisa y Beatriz Barbera, Fernanda Minetto y Anita Requena. Le Marche, Italia. Año 2016.



Beatriz Barbera, Massimo Luciani, Santina Barbera y Patricia Mariozzi. Le Marche, Italia. Año 2017.

Foto de la izquierda.  
María Teresa luciendo  
la blusa regalo de  
su nonna materna  
Adelina Berti de  
Torresi, cuando  
regresó a Italia recién  
casada. Año 1954.



Foto de la derecha, los  
hermanos Giuseppe  
(futuro médico) y  
María Teresa  
(futura cocinera).  
Mendoza. Año 1952.



en un restaurante. Descolgamos el letrero luminoso que habíamos hecho y ahí mismo, en la vereda del incipiente restaurante, mi padre le dijo a mi madre: “Vos sos marchigiana... ponele La Marchigiana”.

El día que abrimos sus puertas, con unas pocas mesas y sillas usadas, mi madre preparó pescado, pollo al horno y tallarines. Yo tenía puesto un delantal blanco, larguísimo, y tenía el cabello cortado por mi madre el día anterior (estábamos en economía desesperada, debíamos terminar de pagar todas nuestras deudas). Mi hermano y yo, pateándonos: ¿quién de los dos saldría al comedor para atender a los dos primeros clientes? Yo tenía vergüenza, pero él más que yo; luego decidimos democráticamente, cuatro mesas cada uno. Recuerdo vívidamente los dos primeros platos que serví: filetes de pescado frito, a una pareja. Mi madre comenzó a hacerse famosa por el “chupín de pescado”, plato tradicional del mar Adriático, lo delicioso es que en Italia se puede preparar con entre 10 y 12 clases de pescado y mariscos. Aquí tuvo que ingeniárselas con menor variedad y menor frecuencia ya que dependía del pescado que llegara, en camiones que chorreaban hielo, desde Mar del Plata al Mercado Central. Otro inconveniente era el tamaño del pescado, aquí son



mucho más grandes. Mi madre los separaba en una cacerola poniendo primero congrio, corvina y merluza y, al final, langostinos, calamares y mejillones (estas últimas variedades se cuecen en pocos minutos). El chupín es muy importante acompañarlos con salsas sabrosas. En nuestros comienzos, el menú se limitaba a este tipo de platos, más los fideos caseros de puro huevo. Pero no tardaría en llegar la especialidad -que aún perdura después de tantos años-, la lasagna tipo marchigiana, uno de los tantos legados de mi madre.

Así se escribe la historia de nuestro “bolichito”, de aquel pequeño comedor que poco a poco, y casi sin darnos cuenta, se fue agrandando. Por aquellos años había no más de tres lugares que pudieran llamarse restaurantes—el más importante era el del Plaza Hotel, donde predominaba la cocina francesa—, el resto eran fondas, donde se podía comer no más de dos tipos de comidas y no se caracterizaban ni por sus ambientes acogedores ni por su limpieza.

Mi madre, analizando esta realidad y con lo que iba ahorrando, se abocó a darle a nuestro incipiente negocio de comidas un toque especial cada día; hoy un mostrador con un espejo, mañana un cuadro;

La nonna Fernanda,  
junto a sus hijos María  
Teresa y Giuseppe y el  
equipo de trabajo de La  
Marchigiana.

Año 1955.

estufas para los fríos inviernos, ventiladores para el verano, y así sucesivamente. Sobre el mostrador, impecable, exhibía prolijamente las ensaladas, los fiambres. Al tiempo hizo colocar una alfombra roja en el pasillo de entrada. Recuerdo que yo miraba por la ventana y veía que los hombres, antes de entrar, se acomodaban la corbata y las mujeres se retocaban los peinados y el lápiz de labio. Ahí comprendí que estábamos ingresando en otro segmento, un nivel intermedio entre las fondas y esos tres afamados restaurantes. Nuestros platos no tenían nada que envidiarles, en cambio ellos sí podían envidiar el trato personal que nosotros dábamos a nuestros clientes. Cuando veíamos llegar gente nueva y que por su arreglo personal, a veces exagerado, nos dábamos cuenta de que no se trataba de gente de dinero pero que quería darse el gusto de ir a comer buena comida y quizá festejar alguna fecha en especial, mi madre y yo nos acercábamos y los atendíamos personalmente. Intentamos siempre que ninguno de nuestros clientes sintiera que “no cabía allí”. Sentíamos que además de satisfacerlos con buena comida, éramos responsables de que salieran saciados espiritualmente, que recordaran su paso por La Marchigiana como uno de esos buenos momentos para recordar siempre. Eso sí, éramos firmes en cuanto al comportamiento de los comensales; nada de bochinchas ni borracheras... ni de “galanes” desubicados, que no faltaban. Un vez, uno me dijo: “Señorita, a la salida puedo llevarla a bailar y a tomar un trago”, y yo, dominando mi furia, le contesté: “Mire señor, usted se ha equivocado, nosotros aquí trabajamos y nos vamos a dormir. Así que, pague la cuenta y muy buenas noches”.

Mi madre hizo hacer también una pequeña gruta con la Virgen de Lourdes, de la cual era muy devota; y el cuadro de Don Bosco -del que ya he hablado- lo teníamos colgado en la cocina, y frente a él repetíamos algunas oraciones al iniciar y al terminar la jornada laboral. El cuadro estuvo en las cocinas de todos los restaurantes que abrimos. Cuando era la hora de la limpieza, cantábamos canciones italianas con esa nostalgia que es como una mochila que llevamos los inmigrantes. El único lazo tangible con Italia eran las cartas que llegaban y que nos anoticiaban sobre nacimientos o el fallecimiento de algún familiar querido. ¡Qué distinto es hoy con el avance de la tecnología que acorta las distancias!

Como dije, el tema del restaurante era, y no ha dejado de ser, una lucha diaria. Todas las semanas incorporábamos a nuestro menú marchigiano nuevos y exquisitos platos, como Chateaubriand, Lomo a la Maître d’hôtel, Eduardo VII, etcétera. Estos platos fueron quedando en el olvido cuando, con la apertura de las grandes bodegas mendocinas, comenzó a hacerse internacionalmente famoso el

asado argentino. En aquellos tiempos la comida italiana todavía no era reconocida, pero el menú de La Marchigiana se fue nutriendo con una gran diversidad de comidas mediterráneas con el aporte de los inmigrantes de cada región de Italia.

Recuerdo que a diario solía leer libros de cocina; en aquellos tiempos no contábamos con buenos cocineros, sólo algún ayudante de cocina, siempre italianos ya que, a través del consulado, debíamos ayudar a los inmigrantes recién llegados que estaban sin trabajo. Hubo días caóticos debido a que no podíamos comunicarnos fluidamente a causa de los diversos dialectos, y no todos hablaban italiano puro. Recuerdo una anécdota con Julia, oriunda del norte de Italia, era la encargada de hacer papas y pescados fritos. Yo estaba sirviendo una mesa cuando escuché la voz de mi madre que gritaba: “¡¡Julia, Julia... esa es la lata de jabón!!”. Julia estuvo por rebozar los pescados con jabón en vez de harina. A los



María Teresa y la Nonna Fernanda (su mamá) compartiendo, y creciendo en la cocina. Año 1972.

pocos días, otro ayudante, un romano, rompió una damajuana de 5 litros de aceite de oliva que mi madre había comprado hacía una hora, y él, en vez de sentir escrúpulos, no hacía más que quejarse de que el hecho le traería mala suerte. “¡Mala suerte es la mía, que soy yo quien la ha pagado!”, le respondió mi madre. Todos los días había algo nuevo. María, la siciliana, la que ayudaba con la limpieza, un día rompió el espejo del baño y la encontramos llorando, apoyada en el lavatorio, y lamentándose: “Questa è la mia sfortuna!!”... y mi madre que no cesaba de repetir que a quien perseguía la desgracia era a ella que debía recomprarle todo.

Gracias a Dios, lentamente pudimos organizar la cocina y agregar cada día algún plato nuevo al menú; la misma clientela fue de gran ayuda en esto. Recuerdo la primera vez que me pidieron una milanesa a la napolitana, no sabía si el cliente estaba bromeando conmigo ya que en Italia no existe tal plato, pero yo no me inmutaba. En esos tiempos era una pequeña artista, me paraba frente al cliente

Juan Manuel Fangio,  
en La Marchigiana.  
Calle Patricias  
Mendocinas. Año 1952.





Mamá y papá de  
María Teresa,  
María Fernanda Torresi  
de Corradini y  
Lucio Corradini,  
en la Marchigiana.  
Año 1953.

muy segura: “Señor, disculpe pero nuestro cocinero debió ser internado; por favor, si usted me dice cómo es la receta, mi madre, que lo está reemplazando, se la preparará inmediatamente”. El hombre, muy efusivamente, me dio la receta: “A la milanesa se le pone jamón, queso y una salsita de tomate”. “No se preocupe, mi madre se lo preparará y usted se va a chupar los dedos”, le respondí con esa frase tan usual en aquellos tiempos -aunque a mí no me simpatizaba-. Finalmente, mi madre la preparó y al cliente se lo veía contento, pero cuando me pagó me pidió que le transmitiera a mi madre que el queso debía ser cremoso y no rallado, y que luego se colocaba todo al horno... no sobre la milanesa frita. Me lo dijo de un modo tan educado que no me hizo sentir mal. Algo similar sucedió cuando me pidieron una banana con crema (¡esa vez al cocinero “lo hice sufrir un infarto!”); nosotros pensábamos que debía ir con crema pastelera, en cambio se trataba de crema chantilly. El postre más pedido era el flan casero con dulce de leche; afortunadamente ese no presentaba duda. Luego, comenzamos a ofrecer postres variados.



Nos fuimos nutriendo con las sugerencias de los clientes y así nuestro menú se fue ampliando y transformando en italo-argentino, tanto como ya nos sentíamos nosotros. Pero el chupín de Fernanda, mi madre, ya era famoso en toda Mendoza. Y yo iba adquiriendo bastante profesionalismo, al punto que mi hermano mayor siempre me venía a preguntar: "Teresa, ¿sabés algo de esto?". A él, los estudios ya le tomaban más tiempo, por lo que comenzamos a reforzar con mozos, algunos italianos recién llegados que hablaban muy poco el castellano, lo que muchas veces provocaba algún problema en las mesas. Nunca olvidaré a Marcos, a quien vestíamos de mozo pero no tenía ni la más mínima idea del oficio. Un día le pidieron tomate y él fue a buscar uno al cajón, y así como lo había tomado estaba llevándolo a la mesa. Esta vez el grito fue mío y no de mi madre: "Marcos, Marcos, vení, vení, ¿qué hacés con el tomate en la mano? ¡no podés llevarlo así!". Otra vez entró a la cocina pidiendo un "tran", eso

Casamiento de  
José Corradini en  
La Marchigiana.  
Año 1956.



De arriba hacia abajo  
Federico y Antonio Di  
Caro, Sandro y Fabio  
Fioravanti, tía María,  
Nona Fernanda, tío  
Agustín y Mauro  
Fioravanti  
La Marchigiana Centro .  
Año 1957..

sí que fue un alboroto; mi madre le preguntó al ayudante argentino y luego a mí, entonces decidí ir a la mesa y preguntarle al cliente qué había pedido... y resultó que era un flan.

Por aquellos tiempos, a los inmigrantes italianos nos llamaban, burlescamente, “ingenieri” (ingenieros) porque, en la necesidad de trabajar, “siempre sabíamos hacer de todo”. Excepto unos pocos muy afortunados, nadie encontraba dónde desarrollar el oficio de su experiencia. Recuerdo el caso de un joyero que consiguió trabajo en un taller mecánico; en su primer día desarmó no sé qué cosa de un auto y, al rearmar, se encontró con que le sobraron partes, pero por suerte el auto anduvo justo a tiempo para que pudiera esconder los sobrantes; cobró el jornal y no regresó nunca más al taller.

En 1952 ya contábamos con una cierta organización y teníamos la idea fija de revalorizar la cocina italiana ya que en Mendoza no había ningún local que se especializara en la misma. Pero fue un año

complicado, las huelgas no paraban, los manifestantes pasaban frente al restaurante diciéndonos en modo amenazante que teníamos que cerrar. Mi padre discutía con ellos intentando hacerles comprender que no tenían derecho a exigir eso. Él aparecía en la puerta con un perro gran danés y los amedrentaba gritándoles: “¡Estamos en democracia, no tenemos personal y trabajamos en familia. Ustedes luchen por sus derechos que nosotros luchamos por los nuestros!”. Aunque con las puertas entreabiertas, nunca dejamos de trabajar. Nos hubieran venido muy bien unos días de descanso pero teníamos la obligación de pagar las deudas que nos permitieron tener el restaurante.

Nunca olvidaré una huelga de gastronómicos que duró un mes. A un hotel de calle Las Heras que no se plegó a la medida de fuerza le encastraron todo el frente con huevos y tomates. Ante esta situación, mi padre hacía guardia sentado en el techo con sifones vacíos, alerta, por si algunos querían atacar nuestro local. Desde esas alturas abría y cerraba una puerta de chapa tirando de una soga; cuando veía acercarse a un cliente la abría desde arriba y cuando éste entraba al restaurante, la cerraba. Así pudimos trabajar durante todo ese mes hasta que escuchamos por radio que la huelga gastronómica había llegado a su fin. Mi madre salió de la cocina mirando hacia arriba y gritando: “¡¡Lucio, Lucio, ya podés bajar... la guerra è finita!!”.

Por aquellos años existía lo que llamaban “laudo gastronómico”; era un pago que se sumaba a la boleta del cliente y que resultaba en un fondo común para todo el personal, que luego se distribuía de acuerdo a un puntaje asignado a cada categoría. En 1952 era de 21%, del que el 11% era para los mozos y el resto se distribuía entre cocineros, lavaderos, etc. Existía también la “extra solidaria”, un pago obligado por el sindicato para ayudar a los mozos que no conseguían trabajo, que consistía en una suma fija y diaria destinada exclusivamente al mozo desocupado. La cifra igualaba -y a veces superaba- la ganancia del trabajador activo, resultando que muchos mozos formados faltaban durante unos días para recibir el pago de la extra solidaria. A veces me pregunto si no fue a causa de esas trampas que comenzó a germinar en la Argentina la idea de subsidiar a quien no trabaja. Es justa y lícita la ayuda al necesitado, pero fomentar la especulación inescrupulosa es otra cosa por el daño futuro que conlleva: personas que no aprenden ningún oficio y se apoltronan como “hijos del subsidio”.

Como ya relaté, comenzamos en la calle Patricias Mendocinas, en el año 1950. Justo al lado de nosotros estaba el restaurante Don Nicola. En la calle General Paz, estaba doña Lola con su bolichito. Yo

me hice amiga de ella cuando iba a comprar al mercado. Un día me contó que vinieron a la Argentina durante la Revolución Española y que habían tenido el honor de bailar tango frente al Papa. La recuerdo como una mujer tan simpática, tan agradable, tan llena de salero español.

En la calle Godoy Cruz y San Martín estaba el Bianchini, restaurante y bar. Sobre calle San Luis, casi esquina San Martín, El Tokio, donde cenaron Evita y Perón cuando vinieron a Mendoza. Luego, La Armonía, sobre calle España; las cervecerías Schönbrunn y la Munich al lado de nosotros, y muy cerca estaba la confitería La Danesa. Mientras que, la confitería La Celeste, en San Martín y Pedro Molina. El Molino, pastelería... Con el tiempo, todos desaparecieron.

Me puedo permitir relatar un hecho del que fueron testigos varios mendocinos en una confitería que ya desapareció –y que no está mencionada más arriba–. Un día, frente a la vidriera donde exponían sus delicias, había un grupo grande de gente entre horrorizada y divertida: un pericote inmenso se estaba dando una panzada de dulces, totalmente ajeno al público que lo observaba; y los dueños, sin percatarse del asunto, seguían atendiendo como si nada. Pienso ahora que el hecho quedó en una anécdota que habrá llegado a algunas personas por el boca a boca... menos mal que no existían los celulares ¡porque la filmación hubiese recorrido el mundo en pocas horas!

Pasados unos años, mucho personal de La Marchigiana abrió sus propios locales, como Don Angelo Napolitano, en calle Lavalle. Luego, a una cuadra de nuestro restaurante, O Sole Mio, Michela y Arturo. En 1963, mis primos Antonio y Federico Di Caro abrieron el restaurante Trevi, en avenida Las Heras. Más tarde, Montecatini, en Geneal Paz casi Patricias Mendocunas, de Roberto Porfiri, Nicola de Papa y Giuseppe Vaneschi. Todos formaron parte del personal de mi madre. Fue así que nació una competencia muy importante, lo que nos desafió a generar nuevos platos y a reforzar nuestro sentido de servicio para mantener a la clientela.

## *Mi boda y regreso a Italia*

En 1952 conocí a mi esposo, Francesco, un siciliano que había venido a la Argentina con el objetivo de ver si podía traer a toda su familia e instalar aquí su fábrica de mármoles, que aún existe en Italia y ya ha cumplido más de 100 años. Llegó y consiguió trabajo como marmolero –realizó obras como el revestimiento del Correo Central de Mendoza– pero, teniendo las noches libres y buscando un mejor futuro, solicitó empleo a mi madre. Comenzó atendiendo las mesas y, aunque no sabía nada del tema, tenía gran predisposición e inteligencia. Hombre de pocas palabras pero transparente y de notoria honestidad. Mientras aprendía el oficio de mozo nos fuimos enamorando. Nos casamos en 1954, yo tenía apenas 19 años y ni idea de lo que significaba la vida matrimonial. En aquellos años había temas tabú que no podían tocarse libremente en familia como afortunadamente se hace hoy. Francesco y yo compartíamos el deseo de regresar a Italia. Nos fuimos de luna de miel a Sicilia. Por primera vez me separaba de toda mi familia.

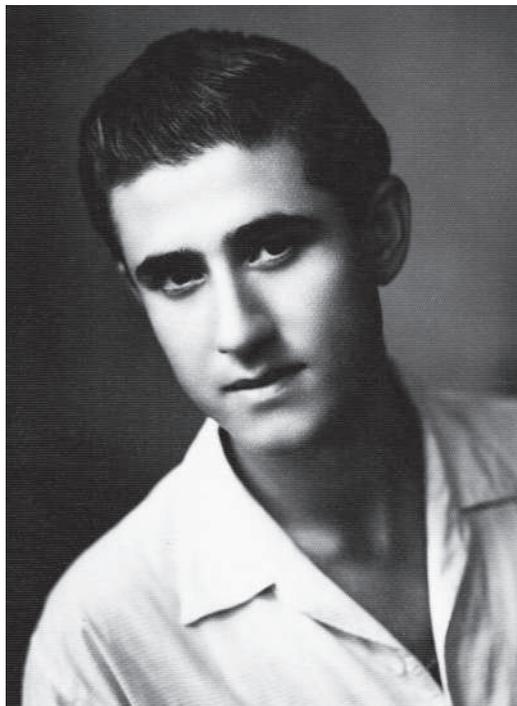
Con mi esposo abrimos en Sicilia un pequeño almacén, y fue emocionante sentir que era como volver a la Boteguccia, la de mi infancia con mamá. De pronto me encontré vendiendo 25 gramos de café, 100 de azúcar, 30 de manteca, 100 cc de aceite. Fue inevitable la comparación con la Argentina de la abundancia, de esa potencia donde increíblemente se desperdiciaba el alimento, en la que los tachos de basura estaban atiborrados de comida, pedazos enteros de carne, de pan. Me costaba creer que Italia no lograra salir de su sufrimiento.

Un día llegó doña Rosa, a quien veía por primera vez, y se llevó una botella de vermut que ella misma sacó del estante. A la mañana siguiente me la devolvió y me pidió que le diera una botella de aceite, que era lo que debía haber llevado a su patrona el día anterior. Por este hecho supe que era analfabeta. Venía todas las mañanas e hicimos amistad. Era una mujer de muy buen trato, humilde. No era anciana pero lo parecía, sobre todo, cuando se la veía subir la empinada calle cargando el pesado bolso de las compras.



Casamiento de María Teresa Corradini y Francesco Barbera, 31 de marzo de 1954, en la Marchigiana Centro.





María Teresa y Francesco.  
Año 1955.

Supe de su historia por algunos clientes con los que también había entablado amistad. El novio de doña Rosa había muerto en la Primera Guerra dejándola embarazada. Ella, con suma valentía, llevó adelante su estado haciendo frente a la dura sociedad de esos tiempos, en particular en el sur de Italia, donde las jóvenes que pasaban por situaciones así escapaban de sus casas y terminaban en prostíbulos o se tiraban al paso de un tren. Ella crió a su hijo sola, con mucho sacrificio y abnegación. Veinte años después su hijo falleció a causa de una grave enfermedad. Pobre como era, se embarcó en una gran deuda para comprar dos lujosas tumbas, una junto a la otra; una para su hijo y otra para ella. El mármol que cubría la que sería para ella, tenía su nombre, su fecha de nacimiento y el espacio vacío para que alguien grabara la de su muerte. Lo que me impactó de esta historia es que trabajó incansablemente toda su vida solo para pagar esas dos hermosas tumbas de fino mármol.

También tenía como clienta a la señora del ingeniero Siracusa, quien usaba un sombrero del que caía un velo que le cubría los ojos. Llegaba a las 9 de la mañana, hora en que el almacén estaba lleno de clientes. Con voz sutil me ordenaba: "Por favor, 50 gramos de prosciutto", y agregaba en voz alta: "Tengo una buena heladera para guardarlo". En aquel tiempo eran



Foto de la izquierda  
Milazzo, Sicilia  
(Verano, 1954).

Foto de la derecha  
María Teresa y  
Francesco Barbera  
en la Marina Garibaldi  
Milazo. Año 1954.

muy pocos los que podían darse el lujo de tener una, y yo tenía que contenerme para no largar una buena carcajada... ¡con cincuenta gramos de prosciutto ella quería marcar la diferencia!

Yo solía tener sobre el mostrador un canasto con huevos -todos tenían un sello que servía para controlar el pago de impuesto que debía abonarse por unidad-. Frecuentemente llegaba una señora, proveniente de una familia noble venida a menos, con su sobrina, una joven bellísima. La señora, para comprar sólo dos huevos, revolvía todo el canasto para ver cuál era más grande; mi esposo, que ya no la aguantaba más, le dijo un día: "Signora Mimmi, ¿cómo quiere sus huevos, grandes como los de Don Coco?, y ella le respondió sin ofenderse: "Sí, los quiero grandes como los de Don Coco" (Don Coco era un personaje de fantasía; un hombre grande y muy obeso). Cada mañana que aparecía la signora Mimmi con la sobrina era un problema. Yo practicaba la paciencia porque lo que más deseaba era que de mi boteguccia salieran todos satisfechos y con una sonrisa.

En Sicilia encontré una diferencia muy grande de cultura. Fue para mí un shock cuando vi que los campesinos besaban la mano de sus patrones (palabra, ésta, que me molesta tremendamente). También quedé atónita una mañana cuando, a hora temprana, abrí la ventana del balcón y vi



a muchos hombres que caminaban cargando bolsos con verduras, de los que, además, asomaban colas de pescados. En mi pueblo, hasta que partí en 1948, no había visto nunca a un hombre hacer las compras; eran las mujeres las que salían muy temprano y hasta vendían en las estaciones, con un carrito, pizza, fruta, café, y con las carretas llenas de canastos con pescado iban por las calles vociferando. Entonces, nunca supe si eran tan buenos esposos que aliviaban las tareas domésticas a sus mujeres o tan celosos que no las dejaban salir de casa.

Estuve en Sicilia poco más de un año y llegué a conocer las costumbres de esa sociedad. Cuando

María Teresa y Francesco.  
en su pequeño almacén.  
Sicilia. Año 1955,

Foto de la izquierda:  
Francesco Barbera en  
la fuente de Mela,  
en su pueblo natal.  
Milazzo. Año 1985.



Foto de la derecha:  
Puerto de Milazzo.



un novio rompía un compromiso se reunía toda la familia de la novia para consolarla y, a la vez, para descargar la ira con una serie de insultos como: *¡Quel bastardo figlio di ..!* No se salvaba de ser objeto de los más variados insultos. Aun así, la chica ya estaba lista 'para vestir santos'... ningún siciliano quería ser "el segundo" en la vida de una mujer, y esto refiriéndonos sólo al simple hecho de un beso en los labios. Hoy la mujer vive otra realidad y hasta puede divorciarse, lo que antes significaba un drama familiar tremendo; y tomar la decisión de separarse marcaba de por vida a la mujer como una inmoral y, en muchos casos, la declaraban 'desquiciada' y la internaban sin tener en cuenta quizá cuántas tragedias había debido soportar, como golpes y abusos de todo tipo por parte del marido.

Sicilia ya me había cautivado con su idiosincrasia, tan particular, producto de tantas y tan diversas ocupaciones a lo largo de su historia. Esos pueblos del sur, *il mare nostrum*, el Mediterráneo. La belleza del estilo barroco, sus frutos, sus variados postres con influencia árabe, su profunda creencia en las tradiciones, el gran amor por la familia; y ese callado sufrimiento causado por tantas invasiones que justifican el carácter cerrado y desconfiado de esa sociedad. Un pueblo con el coraje de los habitantes de



En Milazzo, Sicilia, funciona desde 1890 "Barbera Marmi". Negocio familiar que aún existe. Ha perdurado por más de un siglo, y más de tres generaciones. Año 2018.

Fuente Ovejuna, demostrado durante la dominación angevina (francesa) –a principios del siglo XIII–, lo que intentaré relatar brevemente: en el ocaso de la dominación, un soldado francés quiso abusar de una joven siciliana y fue el detonante para que todo el pueblo se sublevara. Como los soldados franceses no vestían el uniforme para no ser reconocidos, los sicilianos elegían al azar, entre los que sospechaban que podían ser franceses, y les obligaban a decir la palabra cicere y, si escuchaban 'ciceré' (con la r gutural y acentuada la e final), los mataban y les cortaban los genitales, todos los cuales mantuvieron en sal hasta que lograron tener suficiente cantidad para llenar un gran baúl, que luego enviaron al rey de Francia. De aquella invasión les quedó hasta el día de hoy el gâteau de papa.

Grandes escritores, como Giovanni Verga y Luigi Pirandello, y grandes juristas y pensadores vienen de esa tierra de clima maravilloso y de belleza que invitan al descanso.

Hice allí muchas amistades... y a Rosa aún la llevo en mi corazón. Pero yo extrañaba mucho a mi familia e hice de todo por regresar a la Argentina.

## *El regreso a la Argentina*

En 1955 nos embarcamos en la nave Augustos. A la llegada, estuvimos unos días varados en Montevideo porque en la Argentina se había producido el derrocamiento de Perón.

Cómo lloré al llegar a Mendoza y al abrazar a mi familia. Volví con el baúl del ajuar protegido con naftalina; había traído de regalo un bolso lleno de nueces, riquísimas, pero no pudimos comerlas ya que estaban pasadas de naftalina. Me apenó porque se trataba de nueces muy especiales, de una variedad que aquí no existía. Además yo pensaba preparar un buen postre siciliano... pero hubo que tirarlas a la basura luego de intentarlo todo, como dejarlas al aire libre, pasarlas por agua. Todo en vano.

Ya nos tenían preparada nuestra habitación, pequeña y bonita, arriba del restaurante cuya propiedad ahora era de mi madre. Ya teníamos ayuda para el lavado de la mantelería, trabajo que antes debíamos hacer nosotros, muy tarde después del cierre, robándole más horas al sueño.

Cada vez teníamos más clientela, artistas famosos iban a comer a La Marchigiana, con lo que la fama iba creciendo. Ya antes de mi casamiento y partida a Sicilia, habíamos tenido el honor de que nos visitara Mario Moreno "Cantinflas", en 1952, quien llegó a Mendoza en un avión privado. Eran alrededor de ocho personas; las mujeres, bellísimas. Uno del staff me dijo: "Teresina ¿qué viste de Cantinflas?". Yo, muda; no supe qué contestar, ¿quién era este actor? Cantinflas se acercó a mí y, dándome una palmadita en la espalda, me dijo: "Teresina, no te perdiste nada". Comprendí cuánta humildad había en ese hombre. Al pagar su cuenta nos dejaba de propina el mismo monto de la consumición. Estuvo casi seis días en Mendoza porque no podía cruzar la cordillera... y debo confesar el pecado que cometíamos "en equipo" con mi madre: rezábamos todas las noches para que se extendiera su estancia en Mendoza. Poco después me mandó su foto por correo, desde Ciudad de México, y mi novio y futuro marido la rompió en mil pedazos... Cuando descubrí la foto rota él dijo: "¿Pero quién habrá sido!". Tuvieron que pasar veinte años para que un día, recordando el hecho, él largara una carcajada y me dijera: "El de la foto fui yo". Mala cosa los celos.

Más tarde también atendimos a otros famosos como: Pedrito Rico, Susana Campos, Lola Flores,



María Teresa junto a su mamá, la nonna Fernanda. En el restaurante Vecchia Roma. Año 1972



Foto de la izquierda  
María Teresa junto a su  
madre, en una habitación  
del restaurante "La  
Marchigiana Centro".  
Seis de sus siete hijos  
nacieron allí. Año 1956.



Foto de la derecha  
María Teresa, su madre y  
sus tías en su pueblo natal.  
Le Marche.  
Año 1981.

Mirtha Legrand con Tita Merello (comieron ravioles y hablaron todo el tiempo ignorando todo a su alrededor); Duilio Marzio, Daniel Scioli –en una comitiva, con la señora de Tato Bores–, al hermano de Cámpora con toda la familia; Carmen Amaya –bailadora española–, Susana Giménez, el mundialmente conocido tenor italiano Tito Schipa, al arquitecto Alessandrini –marido de Anna Magnani–, Rafaela Carrá, Nicola Di Bari, Jorge Guinzburg, María Kodama; Hugo Otto, gran violinista italiano que iba a comer después de cada concierto, llegaba hambriento y sólo sonreía al final, luego de haberse saciado. También nos visitó el "Puma" Rodríguez; recuerdo que pidió una simple ensalada y se deshiizo en agradecimientos. También al pintor y escultor Julio Le Parc, hombre muy educado y reservado. Un cliente que nunca faltó en sus visitas a Mendoza es Joan Manuel Serrat. Almorzaba con nosotros y siempre elegía platos livianos. Al finalizar sus presentaciones, muy cansado, se iba directamente al hotel. Recuerdo que una vez le envié un plato de pasta con una salsa liviana para que no se acostara sin comer. Puedo decir que forjamos una amistad.

No he mencionado ni a la mitad de personajes que visitaron nuestros restaurantes. El marchese Antinori, quien puso en alto valor la buena tierra mendocina cuando probó nuestras hortalizas asadas. Otro ilustre que no podré olvidar es al escritor Adolfo Bioy Casares; fino, culto, educado, me conmovió la forma en que fue a la cocina a agradecerme. Me dijo: "Señora, yo viajo por todo el mundo, pero lo que usted me sirvió es incomparable". Cada palabra suya era como una caricia para mí, sobre todo en



La Nonna Fernanda, María Teresa y su hija Santina en brazos, en el primer local de La Marchigiana, frente al Mercado Central. Año 1957.

esos días duros y de mucho estrés.

El escritor Antonio Di Benedetto fue cliente asiduo de nuestro restaurante y nos hicimos amigos. Siempre que venía me pedía algún plato nuevo que lo sorprendiera. En una de sus visitas llegó junto al escritor mendocino Rodolfo Braceli, con quien compartimos una linda conversación y hasta posamos los tres en una histórica y emotiva foto. Volviendo a don Antonio, era un hombre de increíble bondad y humildad. Cuando estuvo en el exilio durante la dictadura, recuerdo que le envié mi libro "Poesía de un atardecer". Poco después, me escribió diciéndome que lo había mandado a un concurso y que había obtenido un cuarto puesto. Ese gesto suyo para conmigo, que amo escribir aunque no soy más que una principiante, habla de quién era don Antonio. Cuando regresó a la Argentina, ya en el ocaso de su vida, me telefoneó para pedirme que le reservara una mesa... era lunes, el día de descanso en el restaurante. Le dije: "Don Antonio, no se preocupe, yo igualmente le preparo la mesa y la comida...". No aceptó. Fue

el último contacto que tuve con él.

¿Y cómo no recordar las visitas del Dr. René Favoloro? Un hombre de extraordinaria humildad. Conversábamos mucho; me hablaba de las mermeladas caseras que le preparaba su nonna siciliana, de los sabores de su infancia que había “recontrado” en La Marchigiana. No puedo olvidar su mirada cuando me dijo que le recordaba a su nonna... y el tiernísimo abrazo que me dio cuando nos despedimos.

Inauguración confitería  
Via Veneto. Año 1960.  
Benedicida por el Padre  
Abelino. Empresa de  
doña Fernanda, mamá de  
María Teresa. Todos los  
sábados tenía música en  
vivo y los mendocinos se  
disputaban las mesas.

Ya más acá en el tiempo, tuvimos como comensales a los pilotos del avión presidencial brasileño, cuando Dilma Rousseff visitó Mendoza. Quedaron tan complacidos con nuestra comida que, para el viaje de regreso, nos encargaron el menú completo para la comitiva y la tripulación, desde el antipasto hasta el postre, que transportaron en una gran conservadora.

También nos visitaron famosos del ámbito deportivo, como los pilotos Juan Manuel Fangio, Eugenio Castellotti (italiano) y el británico Stirling Moss. Diego Maradona llegó un día con su padre cuando era apenas un jovencito que ya prometía ser un as del fútbol. Lo recuerdo como un

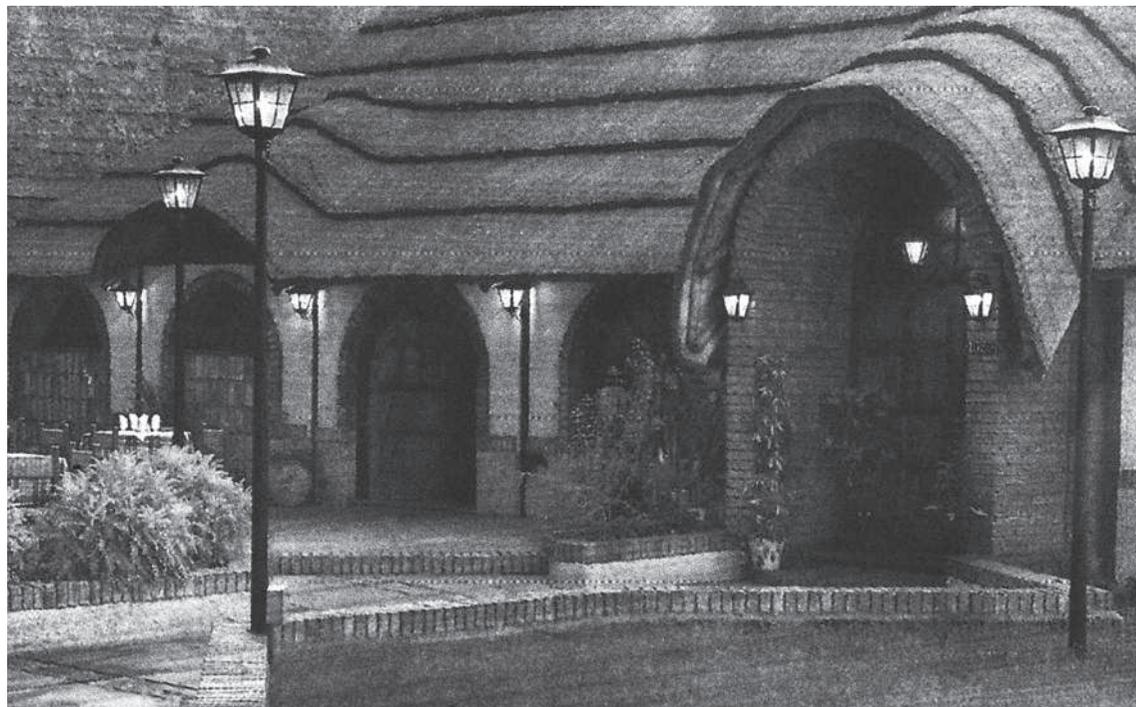


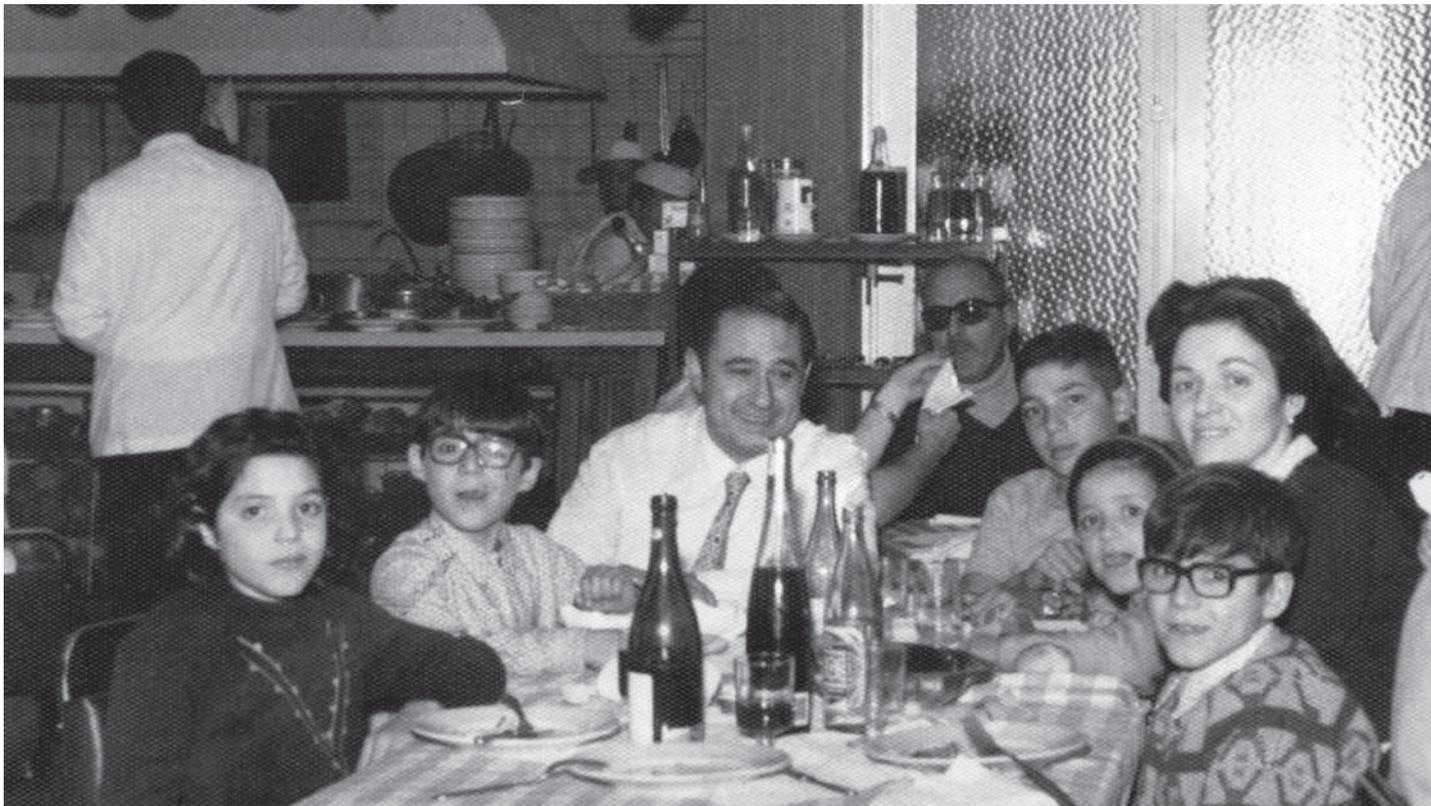


Inauguración del restaurante Vecchia Roma, el 9 de Julio de 1969. La inauguración fue discreta y familiar, abrimos las puertas con mi esposo Francesco y nuestros pequeños hijos.

Fachada de "La Marchigiana Centro". La casa donde habíamos comenzado era de adobe y debíamos construir un nuevo local. Contábamos con dinero ahorrado para hacer algo de cemento y tuvimos que conformarnos con un quincho por la inflación. Fue un éxito para los turistas extranjeros que se sacaban fotos delante del quincho.

Año 1988.





Parte de la familia  
Barbera: Beatriz,  
Fernando, Don  
Francesco, Angelo,  
María Teresa, María  
Luisa y Joaquín, 1972.

chico muy tímido y osco.

En los inicios del Mundial de Fútbol Argentina 1978 vi entrar al restaurante a un hombre grandote, rubio -aunque bastante pelado- y con ojos de gato, acompañado por algunos argentinos. Solicitaron una mesa para 40 personas. El hombre grandote, que luego supe era un dirigente de la selección de Holanda, entró a la cocina, destapó las cacerolas, abrió los refrigeradores... De más está decir que mi cara no se mostró para nada amigable. Cuando pregunté a los que lo acompañaban: "Pero éste ¿qué quiere comer, qué busca?", me contestaron: "Son holandeses", y yo les respondí: "Y yo soy italiana". Cuando llegó mi esposo le dije: "Mirá, acaba de irse un holandés rubio, con ojos de gato, me destapó y abrió todo, no sé lo que buscaba... me dijeron que me iban a llamar por una reserva para los jugadores, mañana por la tarde, a las 18.30". Él me preguntó si vendrían, a lo que respondí que lo dudaba... mi cara de pocos amigos les había indicado ostensiblemente que no era ninguna estúpida y que no me gustaba lo que estaban haciendo. Sin embargo, llamaron y confirmaron la mesa, solicitándome muy especialmente que no se le informara a la prensa. En ese sentido siempre fuimos y somos muy pru-



Francesco Barbera,  
con amigos y dirigentes  
de AEHGA en  
Vecchia Roma.  
Año 1974.



Carnet de Francesco Barbera,  
dirigente de AEHGA  
Año 1974.



María Teresa con su hija  
Beatriz en  
Vecchia Roma.  
Año 1974.



Ristorante  
Vecchia Roma.  
Año 1972.

Foto izquierda abajo  
María Teresa con sus hijos.  
Festejando el cumpleaños  
número doce de Ángel.  
Año 1972.

Foto derecha abajo  
María Teresa en el  
mostrador de  
Vecchia Roma.  
Año 1971.





dentes y respetuosos con los clientes. Siempre hemos tenido conciencia de lo que significa este rubro, en el que tan rápido como se sube se puede caer.

Cuando Mendoza fue sede de la filmación de *Siete años en el Tibet*, el director, Jean Jacques Annaud, comía todos los fines de semana en La Marchigiana y entablamos una linda amistad. Poco antes de la fecha de su cumpleaños, en el mes de noviembre, me pidió que hiciera el servicio gastronómico para festejarlo junto a todo el staff, en el hotel de Uspallata. Un día me atreví a decirle que mi hijo fallecido tendría la misma edad de Brad Pitt, e hice traducir en inglés un párrafo de una poesía que mi joven hijo había escrito y que resumía, en pocas palabras pero muy profundas, su sentir; le pregunté si sería posible que Brad Pitt, cuando yo fuera a cocinar para su cumpleaños, la leyera. Me asombró su sensibilidad cuando respondió sin dudar: "Sí, Teresa". Yo estaba en la cocina del hotel de Uspallata y, en cuanto Jean Jacques llegó de filmar, me abrazó y me preguntó: "¿Trajiste la poesía de tu hijo?". Juro que no podía creer que se hubiese acordado de lo que habíamos hablado 15 días antes. Esa noche, Brad Pitt, parado sobre una mesa, leyó: "Hoy lloro por mis lágrimas amargas, hoy mi corazón sangra, lloro por mi causa milenaria, lloro por los que no lloran, en mí se encarnan todos los dolores, lo que el amor hermana". Yo, que ya había terminado de cocinar, detrás

Foto de la izquierda:  
María Teresa,  
cantando, mientras  
prepara cappelletti.

Año 1979.

Foto de la derecha:  
Beatriz, hija de María  
Teresa y Federico  
Wainstein, su nieto,  
que actualmente  
tiene 31 años y  
colabora en la cocina  
de Francesco.

Año 1992.

de una columna lloraba tratando de ocultar mis lágrimas; todos aplaudían fervorosamente, y uno de los presentes me dijo que había filmado el recitado y que me lo haría llegar. Tantas veces algunas personas nos parecen lejanas, indiferentes, como si vivieran en otro mundo, sin embargo, puedo afirmar que aquellos que tienen el corazón lleno de amor se pertenecen unos a otros.

Durante el rodaje de la película descubrí el mundo del cine, hablé con los actores y los productores. Nunca había imaginado la gran expectativa y el esfuerzo que ponen a diario, ni la gran cantidad de gente que participa, empleados de diferentes rubros y actividades. Es una industria que da muchas posibilidades. Tantas veces nos intimidan por ser personas muy famosas pero es sorprendentemente fácil atenderlos, y son tan gratos por su educación, su respeto, que renuevan las fuerzas para seguir a pesar del sacrificio constante que es la cocina. Para dar un solo ejemplo de lo naturales y sencillos que son, Jean Jaques me escribió varias veces desde Francia.

Hice también muy linda amistad con Enrico Sabbatini, el diseñador de vestuario, un profesional brillante. Él me contó que los grandes estrenos se realizaban en Londres, pero que Siete años en el Tíbet lo haría en Roma, y que alojaría a Brad Pitt en su casa para que las fans no lo abrumaran (y, como anécdota: sin ser famosos, esta simple cocinera con su esposo también durmieron en esa casa). Enrico tuvo un accidente de tránsito -sin graves consecuencias- en Uspallata, pero como si su vida estuviese marcada, murió conduciendo su auto por una carretera de Marruecos, en noviembre de 1998, cuando iba a hacerle una prueba de vestuario a Jacqueline Bisset durante el rodaje de la serie televisiva La Biblia. Un par de días antes me había llamado por teléfono desde África para saludarme. Me telefonaron desde el set de filmación para darme la triste noticia. Me conmovió que lo hicieran. Enrico me había regalado el vestido de la actriz principal de Siete años en el Tíbet, que teníamos expuesto en La Marchigiana. Afortunadamente, se salvó del incendio y hoy lo exhibimos en Francesco Ristorante.

Fue un tiempo lindo el del rodaje de la película. Tengo muchos buenos recuerdos de esta filmación. Varias veces llevé al set a mis nietas y a otras chicas cuyas madres me preguntaban si podía hacer algo para que conocieran a Brad Pitt. Un recuerdo simpático lo tengo de la última vez que fui: había un joven bajo la sombra de un árbol, yo pensé que pertenecía al staff porque comentaba sobre algunos detalles como que no le gustaba el color del pantalón que llevaba Brad. Me acerqué y le pregunté cuál era su función en el trabajo de filmación y él me contestó: "No, no, a mí me piden los



María Teresa junto a los escritores Antonio Di Benedetto y Rodolfo Braceli, en Vecchia Roma, 1976.



Joan Manuel Serrat y María Teresa en La Marchigiana, 2001.



Jorge Guinzburg, Beatriz y María Teresa Barbera en Francesco, 2006.



Gwyneth Paltrow, María Teresa y Brad Pitt, La Marchigiana, 1996.



Joaquín Lavado (Quino) y María Teresa

Julio Bocca y María Teresa Barbera



Adolfo Bioy Cáseres y

María Teresa Barbera

Adrián Suar, Damian de Santos y

Guillermo Francella con María Teresa



Je lasagne de Teresa sono  
Dantesche ....



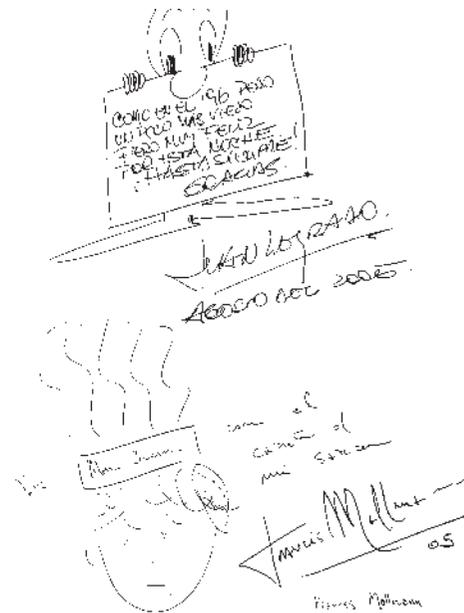
Con mi cariño de  
siempre

Carlos Alonso  
Mendoza a Octubre 2015

Dibujo de Carlos Alonso  
para Teresa Barbera. Año 2010.



Pepito Cibrian con María Teresa  
en Francesco Restorante.  
Año 2017.



Juan Logrado y Francis Mallmart.  
Año 2005

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**  
 CAPO DELL'ORDINE "AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA"

In considerazione di particolari benemeritenze;  
 Sentita la Giunta dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana  
 Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri;  
 con Decreto in data Roma, 27 dicembre 2000

HA CONFERITO

l'onorificenza di *Cavaliere*

alla Sig.ra **Maria Teresa Corradini**

con facoltà di fregiarsi delle insegne stabilite per tale classe.  
 Il Cancelliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana è incaricato dell'esecuzione del presente Decreto che sarà registrato alla Cancelleria dell'Ordine medesimo.

FIRMATO *Ciampi* CONTROFIRMATO *Amato*

Il Cancelliere dell'Ordine dichiara che in esecuzione delle Presidenziali disposizioni  
 la Sig.ra **Maria Teresa Corradini**  
 è stato iscritto nell'Albo dei Cavalieri Naz. al N.º 124898 Serie IV

IL CANCELLIERE DELL'ORDINE

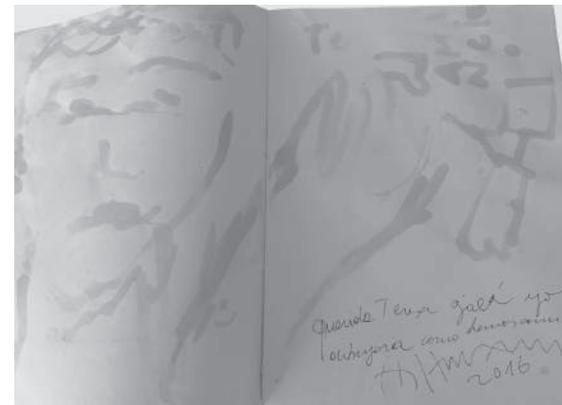
*Lauro*

IL DIRETTORE CAPO UFFICIO DELLA CANCELLERIA

*Korcell*

Muchas gracias por coronar de visita a  
 Mendoza con un plato que superó al de casa:  
 tenía que estar!  
 Excelente comida, precios justos y muy recomendable el  
 precio.  
 ¡ Buena atención + Buena música + Buena compañía !  
 Se puede pedir el vino?  
 gracias! *La Cullit*  
 ALBERTO CORMILLOT 2/1/7

Visita a Francesco Ristorante. Dr. Alberto Cormillot.  
 Año 2007.



Dibujo de Hofman con vino para Teresa Barbera.  
 Año 2016

Diploma de María Teresa Barbera.

Gobierno de Italia. Año 2000.



María Teresa Christian Petersen en la cocina de Francesco.  
Año 2019



Certificado de Distinción de la Secretaría de Turismo de la Nación. Año 2019

Dolli Irigoyen y María Teresa Barbera en los jardines de Francesco.  
Año 2019



Reconocimiento del Consulado de Italia en Mendoza y la C.C.I.. Año 2011



María Teresa junto a Enrico Sabbatini. Costumista de la película "Siete años en el Tibet". Año 1996.

chivos, yo voy, los busco y los traigo para que los cocinen. Esta mañana les dejé como quince". Me costó trabajo ocultar mi risa. Aprendí también la seriedad con que se trabaja en un set; un día de calor agobiante llegué con un par de botellas de cerveza bien frías; el director las recibió, me abrazó agradecido, y las guardó. Nadie podía beber durante el rodaje.

La Marchigiana, desde sus inicios, también fue visitada por personas no famosas pero que dejaron huella. Apenas abrimos, tuvimos un cliente que trabajaba en una minera. Todos los meses se hospedaba en la pensión y, por las noches, junto a un grupo de inmigrantes italianos, cantaba canciones montañesas. Mi madre solía prepararle albóndigas porque tenía problemas en la dentadura. Un día dejó de venir y la verdad es que lo extrañamos mucho. Cuando pasó el tiempo y el restaurante estaba más bonito y la humilde pensión había pasado al olvido, al abrir la puerta lo vi llegar con su sombrero tirolés

y, llena de felicidad, exclamé: “¡Oreste, Oreste, has regresado!”. Entré corriendo a la cocina para avisarle a mamá y, cuando volví al comedor, ya no estaba. Yo quería agasajarlo; era fuerte el vínculo afectivo que habíamos construido. Supongo que se fue así porque sintió que “ese” ya no era “su” lugar. Sentí mucha pena, lo apreciaba en verdad. Era un inmigrante solitario que, en la pensión, reunido con sus paisanos venecianos, cantaba feliz y daba felicidad. Hay recuerdos que nos marcan para toda la vida.

Hubo también personas que dejaron anécdotas inolvidables. Era una de esas noches de verano y en el patio no se movía una hoja. Desde la cocina vi que en un rincón había una mesa ocupada por una pareja, él de camisa blanca, ella vestida de colorado. El mozo me pidió: “Dos cappellettis a la Caruso, bien gratinados”. Cuando lo sirvió, yo curioseaba buscando ver satisfacción en los rostros de la pareja. Comían “cabeza con cabeza”. De repente vi la silueta de una mujer robusta que se acercó gritando a viva voz: “¡¡Ato... ato... atorrante!! (finalmente pudo completar la palabra). La fuente saltó por el aire y los cappellettis volaron como proyectiles. El mozo trató de apartarla de la mesa y ella lo separó de un sopapo. Volaron platos, copas y fuentes. La “Otela” no se dio por vencida, tomó de los cabellos a la morena de vestido rojo y, sin soltarla, al mismo tiempo pateaba furiosamente al hombre. Mis cappellettis yacían en el suelo, pisoteados, deshechos. No sé cómo se las arregló, pero el hombre logró llevar con una mano a la morena y con la otra arrastrar a la esposa hasta el auto. Tampoco me explico cómo hizo para meterla en el interior del coche, tal vez lo hizo a puntapiés. Salieron velozmente y alguno de ellos tocaba con insistencia la bocina. La tragicómica historia terminó con final previsible: ninguno de los tres regresó a abonar la cuenta.

Y, de este tipo, hay varias. Teníamos un cliente que comía muy seguido en el restaurante, y una de esas tantas veces llegó acompañado por una joven a la que me presentó como su hija. Pasado un tiempo, llegó un día y me presentó a su señora, a quien saludé amablemente y le pregunté cómo estaba su hija. Al día siguiente la señora llegó y mandó llamarme. Al acercarme la reconocí y supe de inmediato que algo grave estaba sucediendo. Tenía el rostro tenso y la boca apretada. Me acerqué sospechando ya de qué se trataba y me preparé lo mejor que pude. Ella me encaró con rabia diciéndome “¿Sabía usted que yo no tengo ninguna hija?”. Yo, muy tranquila, con mi palidez habitual, calma y casi con indiferencia le respondí: “Yo atiendo, veo y saludo entre 100 y 200 personas por día... su marido es rechoncho, petizo y medio calvo... ¿sabe cuántos hombres hay como él?”. Ella me miró dudando. No sé si la convencí, lo que sí, en ese momento pude confirmar mis dotes de artista.

Inolvidable también para mí fue un directivo de una empresa muy importante. Venía todos los días a las 13.30 a buscar comida, muy apresurado. Yo lo comprendía e intentaba darle lo mejor y siempre a horario porque él me había contado que su esposa estaba enferma, postrada en cama desde hacía años y que su hija era autista... ¡qué santo marido y padre! Cuando conversábamos yo sentía que estaba frente a un héroe, teniendo en cuenta el individualismo reinante en el mundo. Cuando lo trasladaron a otra ciudad, nos saludamos muy afectuosamente y me atreví a decirle: “No pierda las fuerzas porque las puertas del Paraíso están abiertas para usted”.

## *Otros emprendimientos*

En 1960 se construyó la Galería Tonsa con capitales de un norteamericano. Era un proyecto revolucionario para la época, que le dio jerarquía a la ciudad. En el subsuelo se instaló el primer supermercado de Mendoza, Persian, al que se accedía con la también primera escalera mecánica del interior del país. Encima de éste, dos pisos de locales comerciales, entre los cuales se instaló el cine City, primero con pantalla cinerama. En el centro de la galería funcionaba una gran fuente de agua. Frente a ésta, en el primer piso, abrimos la confitería Via Veneto. Estuvimos años para pagar la deuda del banco por la compra de ese local. Sin embargo se trabajaba mucho y mi madre estaba feliz; venían bandas de música a tocar los sábados, contábamos con más de 10 mozos y los clientes se disputaban las mesas. El inversionista norteamericano, hombre muy amable y educado, venía o telefoneaba muy seguido para reservar mesas para 20 a 30 comensales. Pasado poco más de un año, llegaba solo con su abogado, yo veía sobre la mesa carpetas de expedientes y poco a poco su mirada se fue tornando lejana, se fue esfumando su espíritu de simpatía y un día no lo vimos más.

De la confitería Vía Véneto recuerdo que todos los domingos venía una viejita muy elegante y compraba 200 gramos de caramelitos... y era un dolor de cabeza; yo la atendía ejercitando la paciencia... que póngame rosados, que saque un poco, un poco más de los azules... hágame probar los verdes...; hasta que un día justo la atendió mi esposo quien le dijo: “Usted me perdonará pero puedo darle nada más que de los colorados ya que el resto está vendido”. La anciana se fue enojada. Hablé con mi esposo intentando hacerle comprender que si bien en algunos casos había que tener paciencia de hie-



ro, estábamos al servicio del cliente y que había que dominar el malhumor... lo mismo me sucedía con mi madre y con mi padre. Es que en el trabajo de un restaurante, como en un teatro, suceden muchas cosas tras bambalinas: días en los que falta el personal, cortes de gas, de luz; sin embargo, al entrar al salón debemos hacerlo ocultando detrás de una sonrisa cualquier tipo de inconvenientes por mucho que alteren nuestros ánimos. Si algún propietario de restaurante piensa que ya ha llegado a la cúspide se equivoca; es una escalera que nunca termina. A mí me emociona cuando pienso que el premio mayor que he recibido es ver que, después de medio siglo, las terceras y cuartas generaciones de nuestros primeros clientes siguen siendo nuestros clientes. Eso es lo que nos da fuerzas para seguir adelante.

Al volver de Italia, mi esposo y yo seguimos siendo empleados de mis padres hasta que, en 1969, abrimos nuestro primer restaurante, Vecchia Roma, en Avda. España casi General Paz. Teníamos los hijos chicos, pero sembramos en ellos la importancia de la cooperación mutua. Y siendo conscientes de que “muchas manos en un plato...” o, como decimos en Italia: *Quando sono troppi galli a cantare non si fa mai giorno*, (cuando hay muchos gallos cantando todavía no es de día) decidimos repartirnos las respon-

Foto de la izquierda  
La Marchigiana del  
centro, cuando era un  
quincho. Año 1988 - 2002.  
La foto de la derecha  
Francesco Barbera junto  
a su nieto Lucas, su hijo  
Fernando y María Teresa.  
Año 1994.



María Teresa y Francesco Barbera junto a su hija Beatriz, en la inauguración de Francesco Ristorante. Año 2004

sabilidades: mi esposo se hizo cargo de la administración y yo de la cocina. Frente a nosotros estaba la famosa parrillada de don Nicola Fermentini, con quien teníamos muy buena relación: él servía carnes y nosotros pastas. El nos contaba los clientes y decía: “Con estos gringos de m... siempre vamos nariz a nariz”. Lo sabíamos y reíamos. Siempre nos tuvimos mucho respeto. Él y su familia eran muy trabajadores.

Recuerdo una Nochebuena, cuando aún no estaban de moda los shows y sólo se escuchaban villancicos. En Vecchia Roma estaban todas las mesas reservadas, como sucedía siempre en esas fechas. Entró una señora entre las 20.30 y las 21.00 para preguntar si teníamos una mesa para 3 personas. Amablemente le respondí que era imposible, estaban todas las mesas reservadas, pero fue tal la súplica... y no lo sé, vi algo en su rostro apenado, no tenía dónde pasar la Fiesta. Discutiendo con los mozos, hice traer una mesa de mi departamento -arriba del local- y la acomodamos en un ángulo del salón. Poco después ella apareció con su esposo y un niño en silla de ruedas. Se veía enfermo. No pude contener mi emoción cuando vi que se alternaban para darle de comer, cucharada tras cucharada... mientras uno le daba un bocado, el otro lo acariciaba. Con cuánto amor esos padres atendían a su niño...

Si bien ya contábamos con personal suficiente, había días que mi esposo y yo estábamos real-

mente cansados porque, como es lógico, éramos los responsables de resolver todos y cada uno de los problemas que se presentaban diariamente. Al respecto, tengo dos anécdotas (que con el tiempo terminan siendo risibles). Los días domingo, en Vecchia Roma no entraba una aguja. Un domingo llegó a la cocina uno de los mozos, y muy nervioso me dijo: “Señora Teresa, hay una mesa en que se niegan a pagar”. Me quité el delantal y me acerqué para informarme de lo que sucedía. Eran cuatro hombres que, de muy mala manera, me dijeron que la cuenta era “un robo” y que no pagarían. De buen modo y en tono bajo les dije que los precios, todos, estaban en la carta. Ellos comenzaron a gritar y a faltarme al respeto -ya el show era para todos los clientes que estaban almorzando-. Mientras hacían gesto de levantarse para irse me gritaron: “¡¡La vamos a demandar!”... y ahí perdí la paciencia y, desafiante, les corté el camino: “¡¡Ustedes me pueden demandar y llegar hasta el mismo presidente de la República, pero de aquí no se van sin pagar la cuenta!!”.

Otro domingo -como siempre, con el local repleto de gente- llegó un cliente que acostumbraba venir todos los fines de semana con otro amigo y, por supuesto, ocupaban sólo dos sillas; las otras dos quedaban ociosas. Mi esposo se acercó y, con mucho respeto, les pidió retirar una silla; a los pocos minutos regresó a retirar la otra. El cliente le dijo, disgustado: “Señor, usted ¿por qué me retira las sillas?”, y a mi esposo le salió del alma la pregunta: “Dígame ¿cuántos trastes tiene usted?”.

A veces pienso que pude soportar la fatiga de tanto trabajo con tan pocas horas de descanso porque siempre realicé mi labor, desde joven y junto a mi madre, soñando, “viendo” el Adriático, los montes nevados o en flor, y siempre cantando, en voz alta o en la mente, canciones marchigianas, arias de ópera... “E lucevan le stelle, Un bel di vedremo...” y la que más me gusta, “Va pensiero”. No soy cantante, pero canto con el alma, viviendo la música muy intensamente.

El haber estado en contacto con tantas personas; al estrechar la mano, con una sola mirada y antes de que pronuncien palabra, se cómo son. Esto me llevó a una sensibilidad especial para percibir en los seres humanos la belleza, la maldad o el cariño según cómo se expresan.

El restaurante me dio la posibilidad de compartir con mis clientes distintos estados de ánimo, la alegría de cumpleaños, aniversarios, bodas, festejos de hijos graduados, y ser testigo del amor familiar. Además, se transformó en una escuela humana. Recuerdo que en los '70 me acerqué a una mesa para preguntarles si todo había andado bien, se mostraron muy satisfechos y me comentaron que venían de afuera y que les habían recomendado comer en nuestro restaurante. Entonces



María Teresa y Francesco Barbera en Francesco Ristorante.

Año 2005

comencé a realizar programas radiales, escribía columnas de cocina en los diarios locales y llegué a tener mi propia página. Viajé también a Buenos Aires invitada por el programa “Buenas tardes, mucho gusto”; a Chile, a un programa similar en canal 11. En Estados Unidos estuve poco tiempo porque la barrera idiomática se transformó en un problema. Una cosa fue llevando a la otra, casi sin pensar. No me interesaba tanto el protagonismo cuanto que el restaurante fuera reconocido como serio, de buena cocina. Y el reconocimiento llegó solo cuando los clientes probaban los platos y comprobaban ellos mismos la calidad. También me importaba muchísimo saber cuáles eran los platos que más gustaban. Y mi método para ponderar una nueva receta era controlar los platos que llegaban a la cocina: si venían limpios, había tenido éxito, si, en cambio, en algunos de ellos venían restos, inmediatamente ese plato era eliminado del menú.

Con mis 85 años agradezco que esa mentalidad no se haya perdido, que seguimos siendo reconocidos en nuestra sociedad. Y cuántas veces nos sentimos reconfortados cuando un comensal nos dice, con un gozo que transmite en gestos y palabras: “¡He vuelto a degustar los sabores que disfrutaba de niño, cuando cocinaban mi abuela o mi madre!”. ¿Qué más se puede pedir como premio al esfuerzo que significa mantener una tradición?

El nuestro es un oficio muy noble, que da muchas satisfacciones pero también muchos dolores de cabeza. La gastronomía es un rubro muy difícil de controlar. Entre las satisfacciones experimentadas por nosotros está la de haber formado jóvenes sin experiencia pero que tenían el entusiasmo que hace falta para ejercer con excelencia cualquier tarea. Hablo de cocineros, de mozos; tenemos algunos que llevan 30 años con nosotros. Nuestro oficio es una pasión, y cuando comenzamos tuvimos éxito precisamente a causa de ella. Nos convertimos en profesionales sin necesidad de recibirnos en una facultad; nuestra universidad fue la del esfuerzo diario sin perder nunca de vista el objetivo de ofrecer siempre más variedad y calidad en nuestros platos y un servicio personalizado. Hoy se necesita de un diploma para ser llamado chef, pero si no hay una verdadera pasión por la cocina y por el servicio, un diploma no garantiza el éxito, es la experiencia la que lleva a manejar 30 o 40 tipos de platos en simultáneo y que todos lleguen a las mesas en tiempo y forma.

Con mis 70 años de experiencia en cocina aprendí que la comida significa mucho más que el hecho de saciar el apetito. Un plato en la mesa significa satisfacción, familia, unidad y, sobre todo, alimento genuino, como es la cocina mediterránea; con su mezcla de sabores, verduras, mariscos, pescados y el siempre infal-

table aceite de oliva, que ha caracterizado durante más de medio siglo a nuestros restaurantes. Y la difícil tarea de profesionalizar a tantos equipos responsables de cada uno de ellos; desde La Marchigiana (1950), pasando por Vía Veneto (1960), Vecchia Roma (1969), La Strada del Sole (1971), La Nonna Fernanda (1985), Las Pastas (1992), La Marchigiana Palmares (1995), Italia Inn -en Reñaca, Chile- (2002), Francesco Ristorante (2004), Gio Bar (2011), Salón Jardines de Francesco (2014), Nipoti (2018), Bar de la Fuente (2019), Bosco (2020).

La Marchigiana viene siendo algo así como “la madre” que fue dando vida a los demás restaurantes; está llena de historias de todo tipo, pero un hecho en particular la hace única: a principios de 2002, durante una de las peores crisis sufridas en la historia de nuestro golpeado país, y habiendo sabido que el Estado provincial había suspendido la entrega de la copa de leche a los comedores comunitarios, mi hijo y yo tomamos la decisión de no admitir el ingreso de políticos a nuestro restaurante hasta tanto se revirtiera tan injusta e injustificada medida que golpeaba, como siempre, a los que poco o nada tienen. Fue una decisión arriesgada, pero la tomamos conscientemente. También fue un período duro para nosotros, ya que el martes 10 de marzo del mismo año, un cortocircuito produjo un incendio en el establecimiento. En un local de avenida España y, sobre todo, con el apoyo de nuestros fieles clientes y amigos, el domingo de esa misma semana abrimos nuevamente las puertas de la Marchigiana Centro.

## *Cocinera y madre*

En el primer piso de aquella vieja casa, que comenzó como pensión y terminó siendo el restaurante La Marchigiana, nacieron seis de mis siete hijos, sólo la última lo hizo en una clínica. De esos seis partos puedo ver como si fuera hoy a mi madre portando fuentones de agua hervida, a la partera con sus guantes y el eco de la voz de mi madre que repetía siempre: “*Ogni figlio porta il pane*”, cada niño que nace “viene con un pan debajo del brazo”.

En 1956 nació mi primera hija, Santina, licenciada en Arte, inclinación que demostró desde muy jovencita. Se preocupaba para que nuestra casa estuviese exquisitamente decorada. Recuerdo los encontronazos que teníamos porque todo lo bonito que llegaba a casa, yo lo sacaba y lo llevaba al



restaurante. Siempre le decía la misma frase: “Mirá, cuando ya no tengamos restaurante, todo volverá a la casa”. Desde pequeña mostró una personalidad fuerte y decidida; cuando decía no a algo, definitivamente era un no. Pero detrás de esa determinación ocultó siempre un muy profundo sentido de solidaridad. Hoy ya es abuela ¡dándome la felicidad de convertirme en bisabuela!

Casi tres años después de Santina, nació Ángelo, el 16 de mayo de 1959. Era día sábado y, como anécdota, recuerdo que la partera nos sugirió que lo anotáramos el 25 para que no tuviera que hacer el servicio militar; paradojas de la vida, hizo el secundario en el Liceo Militar. Era el “criollito” de la familia. Amaba los ambientes naturales, y estar en la pequeña finquita que teníamos era lo que lo hacía feliz. Yo no sentía amor por el campo, le temía a todos los bichos, siempre fui persona de ciudad. Pero fue

Foto de la izquierda  
María Teresa y sus nietas  
Valeria Wainstein y  
Julieta Barbera. Año 1990.

Foto de la derecha  
María Teresa  
junto a su hija  
Bernardina Barbera.  
Año 1979.



Foto de la izquierda  
María Teresa junto a su  
hermana Gabriela, su  
mamá Fernanda,  
sus hijos Santina, Ángelo  
y Beatriz y su sobrina  
Victoria Marozzi.

Año 1962

Foto de la derecha  
María Teresa  
con sus hijos Santina,  
Ángelo y Beatriz.

Año 1963.



por Angelo que hoy, cuando veo una verdura, una fruta, detrás de éstas también “veo” las manos humanas que cultivan con tanto sacrificio. No puedo olvidar cuando hizo su Primera Comunión, estaba vestido tan bonito... pero quien lo miraba a los pies veía la desproporción; yo, para que le duraran los zapatos, se los compré más grandes y los rellené con algodón. Aprendí la lección cuando llegaron los otros varones. El viernes 21 de octubre de 1994 lo internamos de urgencia a causa de una úlcera perforada. El 31 del mismo mes murió, dejando tres niñas pequeñas.

En 1962 llegó Beatriz... una “ardillita”. Era una pequeña muy activa y bastante osada. Con sólo tres años ya saltaba del balcón y andaba en su bicicletita como una profesional. El devastador aluvión del 4 de enero de 1970 la encontró con su bici por la vereda... ¡no sé cómo no se la llevó la corriente!, pero ella se las arregló para regresar como si no hubiese pasado nada. En el restaurante era muy colaboradora, barría, lavaba los vasos, estaba en todo. Su carácter es el de no permitirse hacer nada sin dar lo mejor de sí. En 1982 se recibió de profesora de Educación Física con medalla de oro. En su viejo “fitito” iba a los barrios periféricos, donde disfrutaba entrenando a los jóvenes, en su convencimiento de que el depor-



te es una barrera poderosa contra cualquier tipo de vicio. Destacada atleta a nivel nacional, sufrió una lesión en la rodilla que la obligó a abandonar la actividad deportiva, pero eso no la detuvo; realizó en Roma un posgrado en gestión deportiva. A su regreso al país, trabajó en la Secretaría de Deportes de la Nación, donde creó el CAID (Centro Argentino de Información Deportiva), y posteriormente en la Secretaría de Deportes de la Provincia. Actualmente dirige restaurantes de la empresa familiar y dedica parte de su tiempo a su pasión por el deporte.

Luego llegó Joaquín, en 1963. Era un chico muy tierno, pero fue el que más criticó mi obsesión por el trabajo. Le gustaba mucho escribir e insistía siempre en que yo también lo hiciera. Así como me criticaba, fue él quien, de alguna manera, incidió en mí para animarme a escribir estas memorias. Lo hago casi veinte años después de su muerte. Era un joven muy efusivo, de gran sensibilidad y sinceridad. De su sensibilidad puedo decir que tengo grabadas en mi corazón palabras que me dijo un día mientras llevábamos flores al cementerio: “Mamá, te agradezco y agradezco a papá todo lo que les debo, cuánto han hecho por todos nosotros”. De su franqueza, no puedo olvidar uno de los tantos problemas que le traía: recuerdo un día que, mirando los jamones que teníamos colgados en Vecchia Roma, me dijo con

Foto de la izquierda  
Francesco con Fernando,  
María Luisa y Beatriz.

Año 1973.

Foto de la derecha  
María Teresa  
junto a Santina, Beatriz  
María Luisa, Fernando,  
Joaquín y Ángelo  
Año 1968.



Todos los nietos de María Teresa, cocineritos en el quincho de La Marchigiana. Año 1998.

tristeza, “Yo soy como ese jamón colgado”, “¿Pero por qué decís eso?!”, le respondí. “Porque todas las chicas me dejan”. “¿Y por qué te dejan?!”. “Porque cuando comienza a avanzar la relación les digo que soy muy joven para casarme”. Y yo le replicaba que no era necesario decirlo, que había que esperar un poco más para ver cómo evolucionaba la pareja, pero él respondía: “Si lo pienso, si está en mi corazón, tengo el deber de decirlo”. Recuerdo que tenía muy incorporado el sentido de comunidad. Siempre repetía: “Un ser le debe a otro ser. Nadie puede permanecer indiferente”. Falleció en su departamento, a la edad de 25 años, muy próximo a obtener el título de licenciado en Ciencias Políticas y Sociales. Era el Día del Amigo, en 1989. Cuando vimos que no llegaba a vernos a la hora habitual, pensamos que estaría festejando con sus amigos.

El 3 de diciembre de 1964 nació mi hijo Fernando. Su personalidad es bastante diferente de la de Joaquín, pero aun así parecían mellizos -se llevaban casi un año-. Era un niño tímido y al que siempre le costó abrirse. Hinchaba de Boca al extremo de que cada vez que el Xeneize perdía un partido se



acostaba vestido, con zapatos y todo. Hoy podría decirse que es el capo-famiglia; es a quien se dirigen sus hermanas -y yo misma- cuando es necesario un consejo, ya que se caracteriza por ser un hombre razonable y criterioso.

Más tarde, en 1966 llegó María Luisa, la coqueta de la familia. Siempre se estaba cambiando de ropas, una y otra vez en el mismo día. Hasta el día de hoy sonrío al decir que ella se maquilla y viste por ella y por sus hermanas. Era una pequeña alegre, obediente y muy cariñosa. Luego, se convirtió en una joven muy sociable, siempre rodeada de amigos, se recibió muy joven de Contadora Pública, con un muy buen promedio en el año 1988 y actualmente es la que administra varios locales gastronómicos.

En 1973 nació Bernardetta. Llegó en el período en que yo tenía más trabajo. Creo que Santina, su hermana, fue más su mamá que yo misma. Como anécdota, recuerdo con ternura que era la “rezadora” de la familia. Todas las noches se arrodillaba frente a su cama, rezaba un poco, y luego iba a buscar a María Luisa y le ordenaba: “¡Vamos, rezá, rezá!”, y su hermana tenía que hacerlo.

Foto de la izquierda  
María Teresa con su hijo  
Joaquín Barbera.

Año 1989.

Foto de la derecha  
Ángelo Barbera con sus  
hijas Paula y Julieta.

Año 1994.

Año 1998



Joaquín Barbera.  
Año 1988.

Foto de la página derecha  
Papa Juan Pablo II saludando  
a María Teresa en San Pedro. Roma.  
Año 1989.



Foto izquierda  
Bernardina con  
su sobrina  
Greta Barbera  
(hija de Ángelo)  
y María Teresa.  
Foto derecha  
Paula y Julieta  
Barbera (hijas de  
Ángelo).  
con María Teresa.  
Roma.  
Año 1995.





Foto de la izquierda  
María Teresa en la  
Cava de Francesco  
Ristorante.  
Año 2010.



Foto de la derecha  
María Teresa y  
Francesco con su hija  
Beatriz en Gio Bar.  
Año 2012.

Estudió Administración de Empresas, pero el negocio de comidas lo tiene en la sangre. Actualmente administra los locales gastronómicos de la fuente de Los Continentes (Bar de la Fuente) y del Cerro de la Gloria. Es muy apasionada por su trabajo y brinda un excelente servicio y calidad.

La verdad es que la vida de mis hijos se desarrolló alrededor del restaurante. A cada hijo que fue naciendo me lo llevaba en el moisés a la cocina y lo ponía sobre la mesada. Mientras cocinábamos, con mi madre les cantábamos canciones marchigianas de cuna. Recuerdo una que solíamos repetir: “Hace la nana, caracolito de la mamá, que voy a buscar el agua para hacerte un caldito muy rico con pollito”. Antiguamente, la mayoría de las canciones de cuna en Italia se basaban en que la abuela o la mamá debía prepararle al bebé algo rico para comer... si hasta cuando de pequeños jugábamos en el callejón, la primera pregunta que nos hacían los amigos era: “¿Qué te dio de comer hoy tu mamá?”.

Mis hijos sabían a qué hora “subíamos” a casa, y nos esperaban con las narices pegadas al vidrio de la ventana. Cuando mi esposo abría la puerta, hasta la tortuga y el gato estaban detrás de ella. ¡Cuántas veces pienso que hoy somos nosotros quienes estamos frente a la ventana esperando a nuestros hijos!



Muchos suelen decirme: “Fuiste una súper madre”. Hice todo lo posible por serlo, sin embargo, nunca me sentí realizada como tal, me dejé absorber demasiado por el trabajo, aunque trabajaba “viendo” constantemente las caritas de mis niños y sintiendo como si me estuviesen llamando todo el tiempo. Sí, yo estaba trabajando para asegurarles un futuro, pero siento que no fui la madre que hubiese querido ser, aun cuando no veía la hora de terminar y poder subir esos cuatro escalones para reencontrarme con ellos.

Todo pasó tan rápido, verlos crecer, todos con diferente personalidad, unos más efusivos, otros más alegres, alguno más tímido. A todos les inculcamos que estudiaran, que ese era el medio para enriquecerse como personas, y que nunca se sintieran más importantes que otros chicos que no tenían las mismas posibilidades. Ninguno de nosotros influimos en ellos en cuanto a la carrera que decidieron seguir, sólo les pedíamos que eligieran con verdadera vocación para no terminar siendo esclavos de una profesión que no los apasionara.

María Teresa  
y Francesco  
junto a sus hijos.  
Año 2008.

## Conclusión

El restaurante permitió realizarme en muchos aspectos como ser humano. Los clientes te apoyan, te buscan y te dan fuerza. Para manejar un emprendimiento gastronómico se necesitan mucha experiencia y amor para poder realizar cada tarea. Además, ser cocinero de un restaurante a la carta, donde la oferta es de múltiples platos, no sólo se trata de cocinar bien; es ir personalmente a la feria y ver... "Hoy hay grandes y hermosos alcauciles" y, en ese momento decidir hacer una tarta o una lasagna rellena (Lasagna Fernanda). Luego, junto al profesionalismo del mozo, que es el puente entre la cocina y el cliente, que es quien sabrá aconsejarlo en la elección del plato y comunicará con precisión los detalles que el comensal marca. Es ese proceso, un círculo virtuoso, entre el producto de calidad, la pasión al preparar el plato y el buen servicio lo que permite que el cliente se retire satisfecho en todos los sentidos. También, hay muchos detalles a considerar el mantenimiento del espacio, que todo funcione armónicamente, los aromas, la decoración, y en especial el detalle de la sonrisa de todos y cada uno de los que estamos trabajando allí. Como decía mi madre, Fernanda: "Cuando un cliente se retira plenamente satisfecho, lo refleja en su rostro". "Nosotros tenemos que compartir con alegría y entusiasmo lo que sabemos hacer". Actualmente con mi esposo Francesco y nuestros hijos decimos " Aquello que nos llena de orgullo, toma más sentido si logramos compartirlo".

Esa experiencia y ese amor nació en aquella pensión, en el incipiente restaurante "armado" en el patio; todo aquel sacrificio abordado en familia. El tesón puesto para crecer y lograr una seguridad económica que nos permitiera criar a nuestros hijos y darles una buena educación y poder dejar atrás los horrores y miserias de la guerra.

Agradezco a Dios por cada momento de mi vida, por haberme dado siete hijos maravillosos, humildes y bondadosos; también diecinueve nietos y hoy ya tengo cinco bisnietos a los que amo.

Siento una enorme gratitud y soy feliz porque con mi esposo Francesco y toda mi familia hemos compartido la fuerza del cariño y el afecto y camaradería de todas las generaciones de clientes que nos han acompañado hasta el presente.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Fernanda", with a long horizontal flourish underneath.



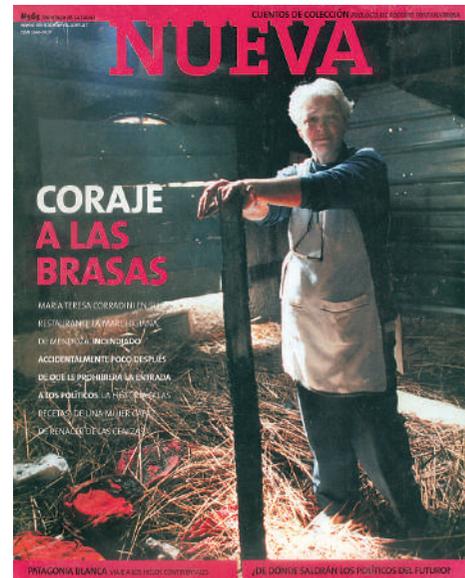
María Teresa, en sus brazos a Santina Barbera con Fernanda Torresi de Corradini, en la puerta de "La Marchigiana", año 1957.



Entrada de La Marchigiana, 9 de febrero de 1988.



Interior de La Marchigiana desde 1988 hasta el 2002.



Año 2002, incendio La Marchigiana Centro.

Agradecimiento a la Revista Nueva..



La Marchigiana Centro construcción  
Año 2002 al 2005..



La Marchigiana Centro desde 2005 a la actualidad.



Francesco Ristorante, año 2004



Salón Jardines de Francesco, año 2014



Cio Bar. Año 2011.



La Marchigiana Palmares 1995..



Cuarta Generación: Arriba Nipoti 2018.

Abajo Bosco 2020..



Bar. de La Fuente Año 2019.





Las manos de María Teresa amasando.



María Teresa con parte de su familia en la inauguración de Bosco, febrero de 2020. Gentileza: Fernando Grosso para Mendoza Chic.

*Festejo 65 años de gastronomía  
italo-argentina en Mendoza. Año 2015.  
en Francesco Ristorante*





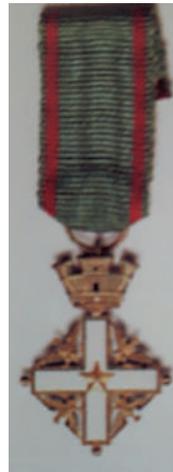
# Premios y reconocimientos



**Galardón International Star For Leadership In Quality** otorgado por Business Initiative Directions—organización internacional que reconoce a las empresas punteras que apuestan firmemente por la excelencia, la innovación y el liderazgo. París 2014.



En 2018, el gobernador Alfredo Cornejo entregó el tercer premio **Best of Mendoza's Wine Tourism.**



En el año 2000 le entregaron la **Orden al Mérito de la República Italiana: Cavallieri.**



EL CLUB GOURMET MENDOZA,  
 JUNTO A PERIODISTAS Y  
 COMUNICADORES DE LA  
 ENOGASTRONOMÍA ARGENTINA,  
 ENTREGAN EL PRESENTE  
 RECONOCIMIENTO Y DISTINGUEN  
 LA TRAYECTORIA DE:  
**"MARÍA TERESA BARBERA"**  
 13 DE AGOSTO DE 2019



Reconocimiento a la calidad: Londres 2015



Distinción del Poder Judicial Mendoza Día Internacional de la Mujer Marzo, 2020

70 años

DE GASTRONOMÍA

ÍTALO ARGENTINA

EN MENDOZA

BARBERA



**1949** Ristorante "La Marchigiana"

**1960** Confitería "Via Veneto"

**1968** Cantina "Della Nonna Fernanda"

**1969** Restaurante "Vecchia Roma"

**1972** Hotel "Vecchia Roma"

**1978** Restaurante "La Strada de Sole"

**1990** Confitería "Chase Manhattan Bar"

**1993** Trattoria "Las Pastas" de Angelo Barbera

**1995** Restaurante "La Marchigiana" en el complejo  
Palmares Open Mall a cargo de su hijo Fernando Barbera.



DESDE LA 1948  
**MARCHIGIANA**  
CUCINA CON ACCENTO  
- Italiano -  
MENDOZA - ARGENTINA

**FRANCESCO**  
FAM. BARBERA

**GIO BAR**  
RISTORANTINO

-DAL 2018-  
**NIPOTI**  
"CUCINA AGILE"

**BOSCO**  
RESTAURANTE

**SUPRA**  
SOLUCIONES ALIMENTICIAS

**LA FUENTE  
DEL PARQUE**

**2004** "Francesco Ristorante" a cargo de sus hijas Beatriz Barbera y María Luisa Barbera.

**2006** Reinauguración del restaurante "La Marchigiana", calle Patricias Mendocinas a cargo de su hijo Fernando Barbera.

**2010** GioBar a cargo de su hija Beatriz.

**2014** Salón de eventos "Jardines de Francesco"

**2018** "Nipoti" Cucina Agile. Martín, Joaquín, Santiago y Florencia Barbera, miembros de la cuarta generación, inauguraron dos restaurantes uno en el Palmares Open Mall y otro en Mendoza Plaza Shopping.

**2019** "Supra" (Soluciones Alimenticias), Cuarta generación.

**2019** "El Bar de la Fuente" Bernardina Barbera.

**2020** "Bosco Restaurante" Cuarta generación.





# Poesías y relatos

Quiero terminar estas memorias compartiendo algunos poemas que “escribía” en mi mente mientras cocinaba -así como soñaba, cantaba... y el trabajo se hacía menos pesado y más amoroso- y luego, por las noches, intentaba plasmar en un papel.

# *Nostalgias de un jardín*

Espero un jardín de color violeta  
en todas sus gamas.  
Solo busco encontrar la tuya,  
con ese infinito amor y tu inocencia.  
Tiernas son las flores con sus clemencias.  
Acaricio sus pétalos y veo tus hermosas manos,  
les hablo y les digo tantas cosas...  
Recuerdo tus palabras  
palabra por palabra,  
minutos y segundos,  
todo es tan inmenso y profundo  
como es mío y tuyo.  
Te doy gracias por esa dulce violeta  
que también tú amabas.

Jacarandá en  
jardín Francesco  
Restorante



# Aroma de Mar

Bajo el sol del ocaso de Le Marche  
brillaban las escamas multicolores;  
la sal del mar escurría en los canastos  
en tanto rudas manos tiraban de gruesas sogas  
arrastrando la barca hacia la costa.  
¡Cuánto añoro los chillidos guturales de las gaviotas!  
Pescador de piel curtida,  
pescador del silencio que oye las olas del mar  
yo cocino hoy tu mercancía  
de tenues colores, con hielo... sin mar.

Puerto de  
Civitanova  
Marque



## *Aroma de Pastas*

Sin el canto de las gallinas  
mezclo los huevos con la harina.  
Mujeres  
amasemos con garra,  
con fuerza y con rabia.  
Listo el bollo, con ternura,  
dejemos descansar la masa  
de piel tan delicada como un bebé.  
Y al estirla con manos de hada,  
susurrar bonitas frases  
descubriendo el sentido de la vida,  
la belleza del amor y del perdón.

León uno de  
mis bisnetos  
año 2020.



# *Nosotros mismos*

Es asombroso cuando nos dicen “yo te conozco”, cuando no nos conocemos ni siquiera a nosotros mismos.

Cuando nos mentimos, fácilmente nos disculpamos, nos perdonamos.

Es difícil ser transparente ¡y es tan bella la autenticidad! Al encontrar esa luz que penetra en nuestras vidas podremos manejar el destino, ese destino que tantas veces nos golpea, nos hinca y nos humilla cuando nada ni nadie puede secar nuestras lágrimas.

Al momento de ser capaces de enjugárnoslas, nosotros mismos estaremos listos para admitir que la vida es bella.



## *Mendoza, eres para mí...*

A todo inmigrante le cuesta vivir en tierra extraña.

En mi ayer, muy atrás, esperaba ansiosamente una carta, con largos suspiros, fabricando quimeras y un infinito soñar con el regreso... volver a sentir nuestros aromas.

El son de las campanas de mi pueblo llegaba como voces del pasado.

Vivencias que me empujaban a buscar a otros paisanos para sentirme cerca del nido.

Pero, de improviso, sobreviene un despertar que nos llega como la luz del sol que nos pertenece. Son nuestros hijos los que nos llevan a amar la tierra que los vio nacer.

Yo lo descubrí un día cuando tú me hablabas de tu patria, de esta patria, con tanto amor que tu voz aún resuena en mis oídos.

Ellos, nuestros hijos, nos conducen por nuevos aromas y perfumes bajo el deslumbrante sol de los montes andinos y los helados vientos que arrastran el oro otoñal. Y es así como hoy puedo decir con el alma, ¡te amo tierra de mis hijos!

## *Bendice Señor*

Bendice Señor el despertar de la mañana.

Bendice Señor las flores, los campos, al labrador.

Bendice Señor a las familias, cólmalas de paz y amor al ver crecer a sus hijos.

Bendice con descanso reparador al hombre que se dignifica con el trabajo.



Con mis hijos  
año 1967.



Con mis bisnetos  
año 2020.





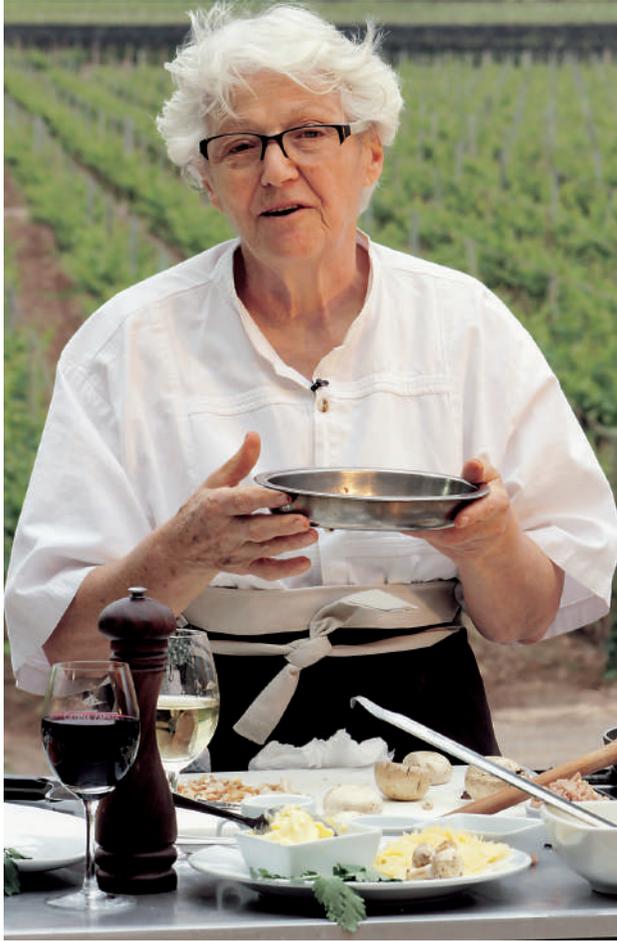
*"A veces siento  
que a mí  
las ollas me  
hablan".*

María Teresa  
con su  
primer nieta.  
Año 1988.

Festejo de  
los 85 años de  
María Teresa  
Año 2019..









Parte de la Familia  
reunida en el  
año 2019.



María Teresa junto a su nieto  
Federico Wainstein en los  
jardines de Franceso Ristorante  
Año 2020.



Este libro se terminó de imprimir  
el 27 de enero de 2020,  
en los Talleres Gráficos de Inca Editorial  
Cooperativa de Trabajo Limitada.  
Federico Moreno 2164/2188  
Telefax 0261 4259161- 4290409  
e-mail: [incasterio@incaeditorial.com](mailto:incasterio@incaeditorial.com)  
(5500) Mendoza - República Argentina