

María Teresa Corradini de Barbera

# aromas de vida

*recetas y relatos*

“Aromas de Vida” declarado de interés cultural  
por la Subsecretaría de Cultura de la Provincia de Mendoza  
según Resolución N° 416 del 10 de agosto de 2007.

Fecha de catalogación: 18/01/2007

Corradini, María Teresa - Aromas de Vida - 1ª ed.- Mendoza: Caviar Bleu, 2007.  
v. 1 - 144 p.; 20x26 cm.

ISBN 978-987-21358-9-8

1. Cocina-Recetas. 2. Narrativa. I. Título  
CDD 641.5:A863



María Teresa Corradini de Barbera

# aromas de vida

*recetas y relatos*

*Algunos tienen la suerte de llegar a la mar;  
otros simplemente dejan que el aroma del romero  
y las hierbas se esparzan por la campiña.  
Yo quizá sea una simple hierba,  
y aún no sé qué aroma podría dejar.*

## **AROMAS DE VIDA**

DIRECCIÓN EDITORIAL  
Anne-Caroline Biancheri

COORDINACIÓN EDITORIAL  
Celeste Acosta

ASESORÍA DE MARKETING  
María Esther Marangoni

REVISIÓN DE TEXTOS  
Vanina Gallonetto  
Laura Carbonari

ADAPTACIÓN Y CORRECCIÓN  
DE ESTILO Y PRUEBA  
Gabriel Espejo

ASESOR DE EDICIÓN  
Juan López

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN  
Mirta Leucrini - Alejandra Rodón

FOTOGRAFÍA  
Estudio García/Betancourt  
Archivo familiar

FOTO DE TAPA Y FOTOS  
PAG. 41 Y 95  
Carlos Calise

1ª edición castellano  
ISBN 978-987-213589-8 (CDD 641.5: A 863)

Es una publicación de Caviar Bleu S.A.  
Nicolás Avellaneda 550 - Mendoza - Argentina

Derechos reservados del contenido editorial y gráfico. Prohibida su reproducción sin la autorización del autor.  
Inscripción en Buenos Aires, Argentina.

# Paseo de aromas

## PRELOGO

<i>Teresa nuestra</i> .....	7
INTRODUCCIÓN .....	11

## CAPITULO 1

<i>¿Qué es un inmigrante?</i> .....	15
<i>El sueño dorado</i> .....	16
<i>Receta: CICERCHIATA</i> .....	18
<i>Cómo pasaron los años</i> .....	20
<i>Receta: LENTEJAS DE LA GUERRA</i> .....	22
<i>Recuerdos de la infancia</i> .....	24

## CAPITULO 2

<i>Las hermanas y el par de medias</i> .....	29
<i>La aventura de una prima</i> .....	30
<i>Receta: DE MI TÍA SOLTERONA</i> .....	32
<i>La tía solterona</i> .....	34
<i>Receta: POLENTA CON CHORIZO DE LA NONNA</i> .....	36
<i>Historias del sur: Sicilia</i> .....	38

## CAPITULO 3

<i>I nonni (Los abuelos). Primera parte</i> .....	43
<i>I nonni (Los abuelos). Segunda parte</i> .....	45
<i>Los cumpleaños</i> .....	46
<i>Receta: TORTA ALMENDRADA</i> .....	48
<i>Receta: BIZCOCHOS CON ANÍS DE LA NONNA</i> .....	50
<i>Un relato que duele</i> .....	52
<i>Memorias de mi madre</i> .....	53

## CAPITULO 4

<i>Altri tempi</i> .....	57
<i>Mis primeros años en la cocina</i> .....	58
<i>Receta: POLLO A LA SARTÉN DE SOR GUILLERMINA</i> .....	60
<i>Sia lodato Jesucristo</i> .....	62
<i>Receta: LANGOSTINOS AL CHAMPAGNE</i> .....	64
<i>La fortuna</i> .....	66
<i>La victoria del amor</i> .....	67

## CAPITULO 5

<i>El viaje y el niño prodigio</i> .....	71
<i>Cuando llegamos a San Juan</i> .....	72



<i>Receta:</i> SALMÓN AL HORNO .....	74
<i>Receta:</i> MERLUZA FÁCIL AL HORNO .....	76
<i>Y finalmente Mendoza, la tierra del sol</i> .....	78



<b>CAP TULO 6</b>	
<i>Gajes del oficio</i> .....	83
<i>Hay que dejar hablar a los otros</i> .....	84
<i>Receta:</i> TALLARINES CON CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL .....	86
<i>Ilustres visitantes</i> .....	88
<i>Las dos esculturas de Giorgio Ighes</i> .....	91
<i>Receta:</i> CANELONES MELODÍA A LA ROSSINI .....	92



<b>CAP TULO 7</b>	
<i>Joven y bello</i> .....	97
<i>Angelo</i> .....	98
<i>Receta:</i> ENSALADA CAMPESTRE .....	100
<i>La cárcel</i> .....	102
<i>Receta:</i> ALCAUCILES RELLENOS CON ANCHOA .....	104



<b>CAP TULO 8</b>	
<i>El portón Paradiso</i> .....	109
<i>La estación</i> .....	110
<i>Receta:</i> SALSAS VERDES PARA CARNE FRÍA .....	112
<i>Hacer lo que amas</i> .....	114
<i>Receta:</i> SALSAS DE VERANO PARA TRUCHA O SALMÓN .....	116



<b>CAP TULO 9</b>	
<i>Mi amigo Enrico</i> .....	121
<i>Mia cara Luciana</i> .....	122
<i>Receta:</i> CHAMPIÑONES RELLENOS A LA SUIZA .....	126
<i>Receta:</i> ENSALADA DE ENDIBIA AL QUESO .....	128



<b>CAP TULO 10</b>	
<i>La herida</i> .....	133
<i>Las palabras que nos unen</i> .....	134
<i>Un final abierto a la esperanza</i> .....	135
<i>Receta:</i> HÍGADO AL HORNO CON PIMIENTO VERDE .....	136
<i>Receta:</i> SPAGHETTI AL TOMATE FRESCO .....	138
<i>Aromas de amor</i> .....	140
<i>Este libro</i> .....	142



<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	143
------------------------------	-----

## PRÓLOGO

### *Teresa nuestra*

¿Quién es María Teresa Corradini? Este libro responde. Con sus páginas, ella va por sus raíces; y va por sus lejanos sueños; y va por la punta de esa madeja que se remonta a la acuciante miseria, con la hambrienta guerra mordándole los talones; y va por esa desvelada vida de inmigrante, vida que amasó con la misma tenacidad y fervor con la que sigue amasando la harina de su gloriosa pasta.

No hay famoso nacional o internacional que, si pasó por Mendoza, no haya estado en la mesa de los restaurantes de Teresa –así prefiero llamarla– y su familia.

Los “ávidos y famosos” de la Argentina y del exterior que disfrutaron sus comidas suman varios centenares. Entre tantos, pasaron Cantinflas, Guayasamín, Carlos Alonso, Alberto Lysy, El Puma Rodríguez, Mario Kempes, Nati Mistral, Mercedes Sosa, Bruno Gelber, Federico Luppi, Oscar Martínez, Juan Leyrado, Julio Chávez, Toquinho, Alberto Cortez, Enrico Sabbatini, Eduardo Hoffman, Raúl Alfonsín, Jean-Jacques Annaud, Nicolino Locche, Bioy Casares, Cortázar... El viejo libro de visitas de La Marchigiana guarda una verdadera muestra colectiva. Ahí está Quino diciendo, Mafalda mediante: “*Hay que reconocer que aquí... ¡¡hasta la sopa es buena!!*”. Ahí está Fangio, con el equipo Ferrari. Ahí está la gitana dibujada por la Mistral. Ahí está el escalofriante dibujo hecho por el

holandés Rob Rensenbrink, aquel que estrelló su tiro en el poste de Fillol a los 88 minutos de la final del Mundial '78. Ahí están las bocas anhelantes de dos amantes en un dibujo de Julio Le Parc. Ahí está Miguel Brascó afirmando, rotundo, que “*aquí se comen las mejores pastas de Argentina*”. Ahí está Serrat, escribiendo y dejándole a la *mamma*, en tiempos de congoja familiar, “*un beso de alegría para esos días que la tristeza vela sobre nosotros como amargos cuervos*”. Ahí está Brad Pitt abrazando a María Teresa. Pero no está la carta y la foto que le envió Cantinflas a *Teresiña*, luego de comer sus pastas durante todos los días de una semana. No está porque Franco, el silencioso esposo siciliano, la rompió en “un juvenil arranque de celos”. Juvenil y lógico, radiante Teresa.

Y ha llegado la hora de decirlo: la trascendencia de nuestra Teresa está registrada en la última novela, casi autobiográfica, de Antonio Di Benedetto. En *Sombras, nada más*, Di Benedetto habla de cierto restaurante italiano. Claramente, es el de Teresa, que allí es nombrada Ingrazia. Dice: “*La señora Ingrazia escribe poesía con mucho sacrificio y con depurado amor a las tradiciones del lugar de origen*”. Y agrega: “*Sacando provecho de las pausas de ese trajín, teclea versos*”. Sí, María Teresa Corradini de Barbera tiene su momento en la novela final de uno de los mayores escritores americanos del siglo 20.

Más allá de la literatura, y más acá, conozco a Teresa desde mediados de la década del '60. La estoy viendo en el fragor de la cocina, entrando y saliendo, involucrada con cada plato, comunicándose con cada comensal. Y siempre encontrándole al día ese rato para anotar sus relatos y sus versos en cuadernitos con las señales digitales del aceite de oliva. La conozco desde la amistad y la conozco desde largas charlas. La entrevisté, y más de una vez me fui del restaurante con frases que ella suelta sin cálculo, frases que anoté en infinitas servilletas de papel.

¿Cómo definir a nuestra infatigable Teresa? Es un canto, un prepotente himno al trabajo. Trabaja porque no hay más remedio y también porque sí hay más remedio. Para ella, el trabajo es un mandato ancestral. Y es un bálsamo. Y es un modo de sobreponerse a esos hachazos que la muerte nos da sin pedir permiso. Y es, el trabajo, también, una manera de redimir el llanto. Una forma de convertir el dolor en sueño y la tragedia en esperanza. El trabajo, celebración imprescindible.

¿Pero quién es realmente Teresa? Es una mujer que hace de comer. Haciendo de comer ella hace amor. Haciendo amor se sobrepone a los terribles zarpazos de la muerte, y no sólo se sobrepone, le da vida a la Vida. Esta mujer hace poesía cuando amasa y hace poesía cuando escribe sus candores en cuadernos condecorados por lamparones del sumo aceite.

¿Cómo es nuestra Teresa? No es un airecito, no se parece a una brisa, es un renovado huracán: pasa del llanto a la risa, camina al trotecito, tiene manos de escultora, el pelo blanquísimo, no conoce el maquillaje, el acento italiano está en el semblante de su voz arrebatada.

Pero para mejor saber quién es y cómo es, escuchemos su palabra viva:

*–Teresa, te pido lo más difícil: pará un momento, sentate... Tuviste una niñez muy apretada. Contanos.*

–Eso es una cosa muy buena cuando apretados estamos todos, ¿me comprendes? Un pueblo crece cuando todos sufren. Un pueblo no crece cuando sufre nada más que una parte. Por eso no crece nuestra Argentina: sufren unos y otros no.

*–¿Y tus estudios?*

–Yo no quería ser cocinera. Me fotografiaba con anteojos, con libros cerca, un poco aristocrática. Llegué a quinto grado. Repetí el primero. Pero al año siguiente una monjita me tomó cariño. Yo hacía de todo para darle alegría. Pasé a ser la primera de la clase. Nada hay más persuasivo que el amor.

*–Te digo lo que dice tanta gente: Teresa trabaja por demás.*

–Es cierto, hemos trabajado mucho; recuerdo la mirada de nuestros hijos, los veo muy chiquitos cuando llegábamos del restaurante, esperaban siempre detrás de la puerta. Salían la tortuga, los gatos y mis hijos. ¿Estuve poco con ellos? El dolor de la niñez se repite en nosotros cuando, ya viejos, esperamos detrás de la ventana que nuestros hijos vengan.

*–Demasiado trabajo.*

–Me acuerdo patente del comienzo en la calle Patricias Mendocinas 1550. Arriba de ese local nacieron casi todos mis hijos. Con la última ya no tuve fuerzas para pujar y acepté ir a una clínica con la condición de que al otro día me dejaran volver al restaurante. Suficiente con un día para parir y después ¡a trabajar! Pero uno se abusa. ¡Pobre cuerpo, lo que le hacemos! Tanto,

tanto trabajo, sí... pero ¿voy a quejarme? El trabajo nos salva y nos ilumina.

—¿Recordás, Teresa, al primer cliente?

—Patente. Fue un italiano, el viejo Corredonia, comió tallarines y merluza frita. Teníamos cinco mesas, para veinte personas. Esos días hubo una gran lluvia ¡y cómo llovía en el restaurante! Con mi hermano pusimos los pies del viejito sobre un cajoncito. Mi *mamma* cocinaba con un impermeable. Uno cuando se vuelve importante oculta estas cosas, pero yo no, porque allí está el esfuerzo. Está la honestidad. Está el trabajo. Está la familia.

—¿Otra vez llorando, Teresa?

—Sabes, esto lo lloro porque son cosas felices... ¡Ah, la vida, la vida...!

—¿Cómo es la vida?

—La vida es terrible y es bella. Se teje con las dos cosas.

—*Mientras la vida nos teje, Teresa sigue cocinando como quien empieza.*

—Me ocupo de cada plato con conciencia. Cada plato es único. Me exijo y les exijo a todos que pongan mucho amor. Con amor se pueden soportar jornadas de más de 16 horas, con temperaturas que superan los 40 grados en la cocina. Hay noches en las que no sé si tengo pies.

—*Tus versos y tus cuentos ¿se parecen a tus platos?*

—Me faltó tanto para escribir como cocino... Lo digo con dolor. Hubiera querido ser mucho más preparada... Lean, lean, les pido a mi nietos. Antes, para escribir me levantaba a las cinco. Empecé cuando murió mi hermana Gabriela; tenía que contarle a alguien mi dolor. El escritor trae el mundo a su casa. Escribiendo estoy en el mar, con los pescadores. A veces, mientras re-

vuelvo la salsa, escribo en mi cabeza... Al principio fue chocante; decían: “Teresa se ha vuelto loca”. Pero es al revés: porque escribo no me vuelvo loca. Siempre ando preguntándome qué es la vida y qué es la muerte.

—¿Qué es la muerte, qué es la vida?

—La muerte es parte de la vida. A veces se lleva a los jóvenes florecientes, como mis dos hijos, y deja a los viejos cansados, como yo. La vida es un tiempo que no sabemos cuánto dura. En este tiempo ¿qué podemos hacer? Ser útiles.

—*Teresa, por debajo de tus lágrimas te está brotando una sonrisa...*

—No todo es dolor, hay goces. Mi goce es preparar un plato y ver que Pérez o García o Guayasamín o Quino o Pitt lo disfrutaban. Es estrechar a mis nietos, es verme con mis hijos. En la vida cotidiana está escondida la felicidad. No hace ruido la felicidad. Mi felicidad florece cuando llegan mis nietos y les canto en italiano y les grito: “¡Vengan, siéntense, que la nonna les prepara la pizza, les prepara tallarines!”. Haciendo esto, mis lágrimas se vuelven semillitas. Uno es feliz en la memoria de los que siguen... Pero yo casi no lloro delante de mis hijos. A veces termino de trabajar y voy por la calle y sí, lloro, como ahora. ¿Me comprendes? Pero enseguida digo basta. Tengo hijos y nietos y algo de salud y trabajo. Adelante entonces. Porque todo lo que está tiene que vivir...

—¿La cocina tiene secretos?

—Tiene secretos que están a la vista. Es como la literatura, es como la pintura. Está el escritor, o el pintor que llega y el que no llega. Mi cocina es muy simple, es tradicional. Mi menú es variado, pero dentro de las pastas y los pescados. Quise hacer otras cosas, pero no hubo caso. El

actor de comedia no puede hacer lo dramático. La pasta es la comedia y me hicieron dejar lo dramático.

–*¿Te gusta inventar en la cocina?*

–Siempre uno aprende. No me gusta tirar los alimentos. Hace algún tiempo trajeron unos kiwis muy maduros. Me enojé. Pero recordé la historia del pan dulce, que nació cuando por accidente cayeron unas pasas sobre la harina... Peleé los kiwis y pensé en hacer una salsa para acompañar al cerdo. Salió *mañífica*. En la cocina, como en la vida, todo sirve, todo puede transformarse.

–*Tanto dolor ¿es inevitable?*

–El dolor es parte de nosotros, no lo tenemos que buscar. Cuando llega, llorar hace bien, pero no debemos descansar en las lágrimas. ¡Hay mucho que hacer!

–*A esta altura, ¿cocinás de memoria?*

–Por más que cocine de memoria, si hay desgano o desamor se nota en el resultado. El sabor está relacionado con el humor. La cocina está hecha de colores, los colores te avisan sobre el sabor y la textura... El olor te anticipa el sabor. Sin pasión nada se puede hacer. Y si se hace, sale sin alma.

–*¿Cuáles son las consecuencias de la comida?*

–Por empezar, las consecuencias de la comida que falta se ven en este terrible mundo que tenemos. Ahora, cuando la comida está, y fue

hecha con las manos, trae paz. La cocina es tan vasta como un imperio, porque nunca sabremos dónde empieza y dónde termina. No me canso de repetir: no hay nada nuevo sobre el fuego. Al hacer de comer importa la sinceridad, importa la pasión. Como cuando se hace el amor, como cuando se hacen los hijos.

Esta es nuestra Teresa: no fue a universidad alguna. Pero sabe que “todo lo que está tiene que vivir”.

No es casual que este libro termine con una serie de poemas. Alguien me corrige y me dice que este libro termina con las recetas de María Teresa. Y yo pregunto: ¿acaso esas recetas no funcionan como poemas? ¿Qué es la *cultura*? La cultura, por empezar y después de todo, es la comida aprendida e inventada por los siglos de los siglos.

Estoy convencido: el pasaporte de María Teresa Corradini de Barbera, en vez del rostro sobre fondo blanco, debiera tener la foto de sus incessantes manos vigorosas enterradas en el prodigio de la harina en trance de masa. Porque estas manos, *amasando, amasando*, se sobreponen al dolor, al llanto, a la irreparable congoja. Porque estas manos, *amasando, amasando*, empujan, hacen que la rueda de la Vida siga rodando.

**Rodolfo Braceli**

## INTRODUCCIÓN

Me permito escribir este libro con vocabulario cotidiano, con experiencia de vida, de trabajo, de sacrificio, de familia y de relaciones humanas.

Mis recuerdos son como hilos que se unen con los pensamientos.

Por mi edad, pude ver y vivir el cambio y acumulé remembranzas año tras año buscando este mundo mejor del cual siempre se han escrito millones de palabras.

Así como también sobre la dignidad del ser humano, la justicia, la belleza, la inteligencia, y la libertad de las que hoy muchas mujeres pueden gozar y que no hace mucho tiempo les era negada.

La libertad es lo más hermoso que un ser puede tener en su expresión: encontrar su camino con la fuerza y el sacrificio de uno mismo.

Creo que hoy no tenemos conciencia verdadera de cuán grande es esta libertad ni cómo usarla; la gran responsabilidad, la seriedad, la meta de esfuerzo y lucha que ella implica.

Estos relatos de vida me dejaron oír voces, ver rostros y reiniciar diálogos interrumpidos,



*Verano de 1948, Civitanova Marche: Frente a nuestra casa, mi madre, mi Nonna y mi hermano Angelo con la trombetta.*

los cuales primero fueron visiones vacilantes y confusas, pero luego me acompañaron en la penumbra del despertar y a la luz matinal.

Me veía como si lavara prendas en un río y nunca pudiera terminar. La ropa se secaba al sol, para luego abrigarme y seguir andando sin haber trazado camino; se veía llano, luego se volvía sinuoso y siempre

pensaba que había llegado.

Sin embargo, el camino estaba allí, me invitaba a seguir y casi siempre me vencía. Los sueños, las ilusiones y los proyectos en un instante se presentan como un abismo y muchas veces te encuentras solo al ver cómo se deshacen en tus manos.

Mis relatos son de vida simple, de lucha, de ideales y de un porvenir hecho de sueños e ilusiones.

**María Teresa Corradini de Barbera**



1

## APRENDER A AMAR



*No se nace  
ni se muere una  
sola vez, sino  
permanentemente.*



*Roma, 1936: Mi hermano Giuseppe y yo.*



*Foto de pasaporte: Mi hermana Gabriela, mi madre, yo y Angelo.*



*Junto a tres de mis hijos: Santina, Beatriz y Angelo.*



*Junto a mi hija más pequeña: Bernardina.*

Foto: C. Calise



*1998: Restaurante La Marchigiana: En "el quincho", con todos mis nietos.*



*1955: Junto a mi esposo Francesco en nuestra despensa en Sicilia.*

## ¿Qué es un inmigrante?

*Estoy en una encrucijada y me pregunto: ¿quién soy yo?, ¿qué somos los inmigrantes?,  
¿seremos como aquellos pájaros que veía en el horizonte?*

Hay pájaros que se van a otros países cuando llega el frío porque saben que si no se van, los espera la muerte.

De niña los veía extender sus alas y volar en bandadas hasta perderse en el horizonte semejando pequeños lunares. Me quedaba mirándolos hasta que el cielo se mimetizaba con ellos, pareciendo cada vez más límpido.

Al día siguiente veía a otros más extender sus alas y luego, con la llegada del frío intenso, dejaba de verlos. En la primavera de colinas en flor, sentía sus píos píos y daba la impresión de que cada uno ya tenía asignado su lugar. La naturaleza es sabia y ordenada, cronométrica, mucho más que los humanos, que siempre están atormentados por las dudas.

Cada vez que regreso a mi país natal, Italia, me inunda una maravillosa sensación de plenitud que hace vibrar mi corazón y todo mi ser. No sé cómo describir este sentimiento: son las caras, los momentos vividos, los sonidos, la música, los olores, las campanas de la iglesia, allí donde mi *Nonna* no se perdía ninguna mañana la Santa Misa.

¡Qué pena que son unos pocos días! Luego me vuelvo como una flor mustia, abandonando los viejos recuerdos y oteando el horizonte de América, pensando que ya es hora de retornar a mis cosas en este país. Ahora me parece que he

perdido mi espacio anterior en mi patria italiana. Por eso estoy en una encrucijada y me pregunto: ¿quién soy yo?, ¿qué somos los inmigrantes?, ¿seremos como aquellos pájaros que veía en el horizonte?

Cuando estoy en mi tierra natal me levanto por la mañana temprano, camino por la playa desierta, hago unos recorridos interminables, ni yo misma sé qué es lo que busco. Mi mirada se pierde en el espacio, sobre el mar Adriático que tanto amo. Las olas semejan un susurro, llegan lentamente en su interminable entrega igual que el juego de nuestras vidas.

Luego, cuando vuelvo a mi familia, a mi cocina, a mi trabajo, a mis amigos acá en la Argentina, me asombro de ser feliz con sólo pisar las veredas, con sólo mirar los árboles, y sí, también descubro que el cielo se asemeja al de mi tierra, me pregunto: “*¿Estoy cortada por la mitad?, ¿será cómo amar a dos madres?*”.

Hay momentos de mi trabajo, cuando corto pescado, trozos de carne o cabezas de animales —dispuesta y con firmeza en mi tarea—, en que me cuestiono sobresaltada ¿nosotros los inmigrantes seremos algo así como una cabeza de ganado o una cola de pescado? De pronto me estremece percibir el olor a menta, porque en él descubro aquel aroma de la campiña marchigiana. ¡Qué cosa rara somos!

En ciertas ocasiones, cuando veo un camión que transporta ramas de árboles, arbustos o plantas, me paro a mirarlo y pienso:

*Somos igual que los árboles; nos tenemos que adaptar a otra tierra, buscar el sol, el viento y amar todo de nuevo para poder florecer.*

## *El sueño dorado*

*Con el pasar del tiempo  
vuelve el milagro de la infancia a nuestra mente  
rescatando los momentos más felices,  
las miradas cariñosas, los diálogos interrumpidos.*

*Descubrimos cuánto nos amaban.  
A veces ni prestábamos atención a tantos momentos  
que hoy volvemos a ver maravillosos  
y que nos alientan a crecer.*

Durante mi infancia, en la mesa, oí hablar de guerras. Mi padre era un gran narrador. Cuando él aún era pequeño sabía toda la historia de la Primera Guerra Mundial. Luego, sin que nadie me la narrara, yo viví la Segunda. Aunque éramos niños, sabíamos que estábamos en una guerra, la creíamos una gran aventura y odiábamos a quienes nos señalaban como nuestros enemigos: a ellos había que matarlos.

Fue una mañana de sol tenue; el mar llegaba a la ribera suspirando.

Recuerdo que yo esperaba al cartero delante de la puerta. Mejor dicho, era una mujer que con su bicicleta llegaba pedaleando. Se llamaba Chiara. Desde lejos mecía su cabeza y me entregaba la carta, y yo subía de a tres los peldaños de la escalera.

*“¡Mamma, Nonna, escribió el tío de la América!”*, era mi buena nueva. Hacía cinco años que no teníamos noticias de él. La Nonna se secaba las lágrimas, mi madre, emocionada, leía la carta con voz entrecortada. Yo también tenía ganas de llorar. Era tan feliz en ese momento... y me decía: *“¡Oh, América, mi sueño dorado!”*

Estando aquí, más de una vez se me hace presente un día frío en que, en la chimenea, las lenguas de fuego ardían e iluminaban el rostro de mi madre mientras ella acunaba a mi pequeña hermana. A pesar de los leños que chispeaban, en la cocina había un silencio grave, pesado. Mi Nonna atizaba el fuego. Y en los bellísimos ojos de mi madre vi reflejadas sus lágrimas. Yo estaba callada, me unía a esa tristeza sin saber por qué. La voz temblorosa de mi madre rompió el silencio: *“No sé por qué, mamá, a mí justo me tocó entregarle los bizcochos que había preparado con tanta esperanza a uno de los soldados que volvían de la Grecia”*. Su mirada estaba fija en la llama. La Nonna, con voz pausada, exclamó: *“Pero, hija, ése era el tren blanco donde pasan todos los soldados heridos de la guerra. Si vos lo sabías, ¿qué podías esperar, si algunos vuelven ciegos y otros no caminarán más?”*. Mi madre prosiguió como si no hubiese escuchado: *“Los había preparado ricos, con*

*canela, pasas de uva y ese par de huevos que fui a buscar a lo de Anita*". Mi Nonna acarició su rostro, y mi madre me pareció tan niña...

Yo tenía ganas de darle un beso, de reconfortarla, pero me dio vergüenza. *"No te apenes, hija, ésta es la guerra, el odio, el hambre, la muerte. Hija mía, nada podemos hacer nosotros. Quizás un día el mundo sepa conquistar la paz"*, se esperaba. Mi madre, como si despertara, besó a su pequeña y dijo: *"Dios quiera que algún día pueda olvidarlo. ¿Sabes, mamá? Yo estaba en la ventanilla del tren entregando mi paquete; el soldado era joven y de facciones hermosas, yo le sonreí, él me miró fijamente con honda angustia, inclinó su cabeza y con la boca recibió mis bizcochos"*. Mi madre rompió en un sollozo repi-

tiendo: *"Mamma mía, él no tenía las manos. ¡No entiendo qué es la guerra!"*.

No sé por qué tantas veces esto me vuelve a la mente. Este recuerdo se despertó en mí con la Guerra de las Malvinas.

Ver esos rostros de jóvenes con sus armas al hombro que ignoraban totalmente su destino y partían confiados, esperanzados en volver. Siempre ese tren blanco me persiguió. No encuentro el motivo, pero lo he relacionado con las largas colas de hijos y nietos de inmigrantes que se van de esta América de mi sueño dorado, del sueño de mi niñez. ¡Qué encrucijada es ésta! En un país donde podría reinar la paz tenemos nuestra propia guerra. Los sueños y las manos de nuestros hijos sembrarán el futuro de otras tierras.



### LA CLAVE

Echar los "garbanzos" en aceite no demasiado caliente y revolver. No volcar tanta cantidad a la vez. Luego de escurrir, pasar por papel absorbente.

## CICERCHIATA

### PREPARACION

Coloque la harina en forma de rosca en un recipiente. En el centro, añada todos los ingredientes, bátalos con un tenedor y luego vaya acercando la harina hasta formar un bollo.

Unte la mesada con aceite, espolvoree con harina y trabaje el bollo. Cuando la masa esté compacta y muy suave al tacto, hágala descansar en un recipiente de plástico hermético, o en otro tapado, alrededor de una hora.

Al cabo, empiece a trabajar la masa nuevamente de la siguiente manera: aceite apenas la mesada y trabaje con las manos apenas humedecidas con aceite. Corte el bollo poco a poco, formando grisines, hasta terminar toda la masa.

De los grisines, corte con un cuchillo pedacitos chiquitos del tamaño de un garbanzo. Tenga el aceite listo para freír en fuego no demasiado fuerte y vaya echando los "garbanzos" poco a poco. Si éstos se quedan en la parte baja de la sartén, es porque el aceite está demasiado frío. Revuelva con una espumadera, y cuando se doren, retírelos en un colador previamente forrado con un papel absorbente. Cuando termine de freír, prepare el caramelo en un recipiente grande porque allí debe entrar toda la preparación. Coloque en la cacerola las dos cucharadas de azúcar y la miel.

Lleve a fuego moderado. Cuando el caramelo empiece a oscurecer y formar burbujas grandes, retire del fuego y vuélquele toda la cicerchiata frita. Lleve a fuego nuevamente y revuelva la preparación con una cuchara de madera, como si la fuera envolviendo. Cuando note que toda la cicerchiata está acaramelada, espolvoreéela con canela (si le agrada).

Humedezca una fuente de vidrio grueso, de acero o losa, y ayudándose con la espumadera, coloque la cicerchiata en el centro. Puede darle forma redonda o de pirámide: para eso moje muy bien sus manos y dele la forma que desee.

Si es de su gusto puede decorar con almendras.

### INGREDIENTES

#### Para la masa

500 gr de harina 0000

4 huevos

2 yemas

1 cda. de aceite

1/2 pocillo de whisky

Ralladura de un limón

#### Para el caramelo

300 a 350 gr de miel

2 cdas. de azúcar

1 cdita. de canela



COMENSALES  
8 a 12 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 hora y media

*La cicerchiata me lleva al  
Carnaval, a los días festivos  
de mi tierra.*



## Cómo pasaron los años

*La curiosidad es la especia  
que sazona la vida.*

Nací en Roma en 1934. En 1938 tenía tres años y medio y mis padres aún vivían en esa ciudad. El 6 de mayo de ese mismo año se encontraron Hitler y Mussolini. Eran los tiempos en que bullían frenéticos el nazismo y el fascismo. Entretanto, en Argentina se firmó el pacto de paz entre Bolivia y Perú. Pensando y remon-tándome en los tiempos, veo que siempre los seres humanos nos hemos matado. Somos mitad lobos y mitad ovejas, todos los hombres, en todas las épocas, con sus grandes discursos de porvenir, de paz, de prosperidad; sin embargo, los resultados fueron invariablemente las incontables lágrimas sembradas en el pecho de muchas familias.

De niña era muy curiosa. Cuando aparecía en las habitaciones, inmediatamente me echaban porque decían que no podía escuchar lo que se hablaba ya que eran cosas de grandes; to-sían, hacían silencio hasta que –de mal modo– me ponían fuera, del otro lado de la puerta. Como por entonces ya hablaba mucho mejor el italiano, a pesar de mi dialecto marchigiano, con desesperación buscaba oír nuevas palabras para enriquecer mi vocabulario. Me gustaban las que sonaban bonitas a mis oídos y daba la casualidad de que eran las que salían de la boca de los mayores.

Recuerdo que una vez entré corriendo en la cocina mientras mi Nonna aventaba el fuego de

la hornilla con una pantalla de plumas negras. El carbón ya estaba rojo y yo, haciéndome la importante, me paré frente a ella y con voz firme le dije: “*Nonna, la María está encinta*”. No terminé de decirlo cuando recibí un sopapo como un cañonazo. La mejilla me quedó colorada por un par de días. ¡La mano de mi Nonna era dura como un zapato! Encrespada y furibunda, me dijo: “*No sea maleducada, ésas no son frases para que diga una niña*”. Con esa manía que tenía de buscar vocablos nuevos y altisonantes, recibía continuamente unos buenos sopapos y siempre la reprimenda era: “*¡Ésas son palabras de gente mayor!*”.

A los que nacimos en las décadas del '20 y el '30, hasta diría hacia el fin de la guerra, nos tocó un tiempo de enormes cambios, mucho más rápidos y descomunales que los que pasaron nuestros mayores.

Repensando este tiempo vivido, me parece que quizá fuimos las mujeres quienes en nuestro interior no queríamos sentirnos más vigiladas. Nos molestaba, cuando estábamos de novias, tener de chaperones o acompañantes al hermano o la hermana más pequeña, o la prima, siempre con el sonsonete de “*cuidado con el honor*”. Recuerdo que si ya eran las siete de la tarde y pedía ir a ver a una amiga, aunque fuese en la misma cuadra, alguien de la familia iba a buscarme a la hora. Fueron duros para nosotras esos tiempos:

todo era “no”. Luego, a nuestros hijos, para hacerlos felices y no sentirnos culpables, les decíamos continuamente: “*Sí, hijo. Sí, hijo*”.

Ya en Argentina, recuerdo que para Pascuas o cualquier otro día festivo, en el restaurante siempre recibíamos pedidos de mesas grandes. Era una constante que justo a la una menos cuarto aparecieran los primeros dos viejitos con el objetivo de ocupar la reserva. Más tarde entraba otro matrimonio. Los primeros viejitos eran muy callados y tenían una expresión de resignación; los otros, por el contrario, parloteaban mientras fijaban sus miradas en la puerta a la espera de sus hijos. A eso de las dos de la tarde, aparecía una banda de jóvenes con los pelos chorreando y los ojos aún pegados, y se iniciaba la ceremonia del almuerzo; al terminar, apresuradamente besaban a todos y partían como llegaron.

Pienso en historias como éstas y siento que hoy no nos damos tiempo para que las familias se encuentren y se entiendan.

Hoy miramos asombrados los matrimonios que no naufragan.

Antes no había cambios, pasara lo que pasara.

Era como saborear el mismo plato de comida todos los días. A nosotros, los de las generaciones previas, nos cuesta comprender lo que esperan las actuales.

Recuerdo cuando una de mis nietas me preguntó: “*¿Tu papá te quería?, ¿tu mamá se volvió a casar?*”. No entendí lo que la niña me quería decir. Le respondí: “*Sí, creo que me quería, pero de otra manera... no sé. Nos prometía cosas que luego olvidaba y a nosotros nos daba vergüenza volver a pedírselas*”. Preocupada, la miré y le pregunté: “*¿Vos extrañas a tu papá, que ya no está en casa contigo?*”. La niña dijo: “*Sí, Nonna, pero todas las noches me llama por teléfono*”.

A mí se me estrujó el corazón y le pregunté: “*¿Vos querés mucho a tu nueva hermanita?*”. Y ella, levantando su mirada, me dijo: “*Sí, Nonna, la quiero muchísimo. Ella me quiere mucho porque la llevo a pasear en cochecito*”. La estreché entre mis brazos y, a pesar de mi pena, sonreí y pensé: “*¡Gracias a Dios! A ellos les es más fácil entender estas cosas. Me parece que aman mejor que nosotros*”.



### LA CLAVE

Al cocinarlas, deben estar cubiertas, como mínimo, con dos dedos de agua. Si les falta, agregar agua hirviendo.

## LENTEJAS DE LA GUERRA

### INGREDIENTES

1/2 kg de lentejas	Una pizca de orégano
1 zanahoria	Un pocillo de aceite de oliva
1 tallo de apio	Un tazón de arroz hervido
1 cebolla	1 o 2 papas cortadas finas
2 dientes de ajo	Sal y pimienta, si gusta

### PREPARACIÓN

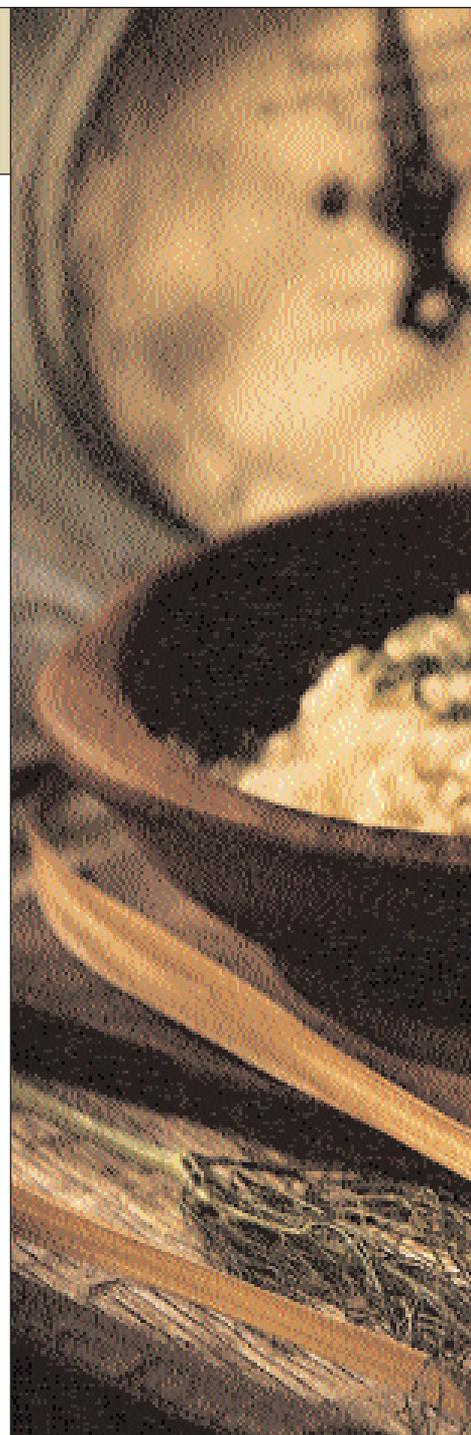
Remoje las lentejas en agua fría un par de horas antes de prepararlas. Tire el agua de las lentejas, vuelva a poner agua limpia con 2 dedos más que las cubra.

Agregue todos los ingredientes, menos el aceite.

Lleve a fuego hasta la cocción y antes de retirar, vierta el aceite y una el arroz hervido mezclando.

Retire, si no le agradan, las verduras.

Salpimente cuando añada el arroz. Si falta líquido, vierta un poco más de agua.



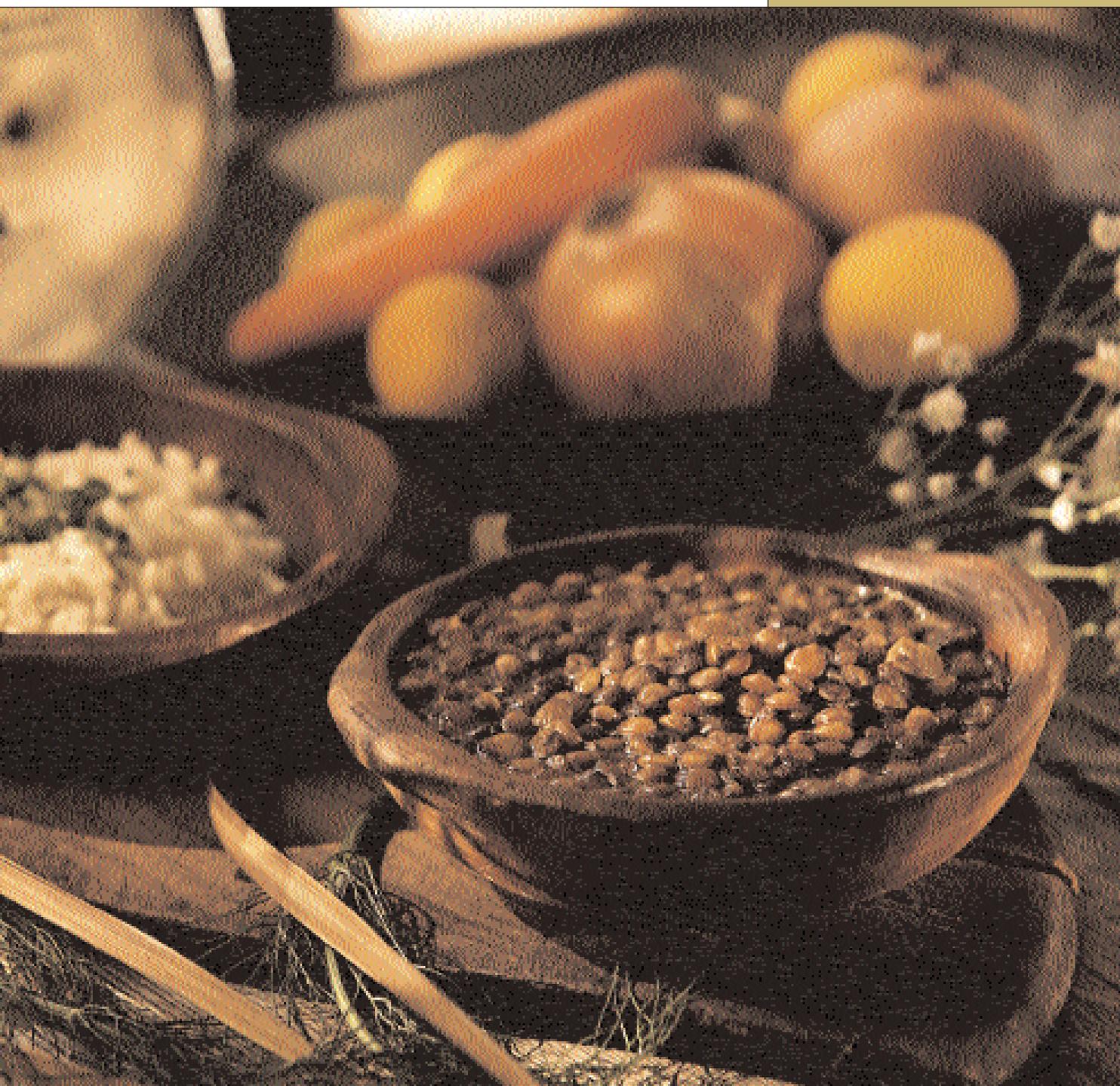


COMENSALES  
6 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 hora, dependiendo de  
la calidad de las lentejas

*Todavía las veo humeantes y  
sabrosas como solía prepararlas  
mi Nonna.*



## Recuerdos de la infancia

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

Sí, estoy segura, yo iba a primer grado. Mi madre había abrochado mi delantal negro y salimos a la calle tomadas de la mano. Entramos a la escuela apresuradamente. De una habitación salían llantos de niños y mientras íbamos avanzando hasta la puerta el sonido de los sollozos cobraba más fuerza; tuve una sensación mezcla de miedo y curiosidad. Al entrar vi muchas cabezas de niños y de mujeres con gorra que llevaban una insignia de la Cruz Roja; brazos descubiertos y un pequeño utensilio (que yo no distinguía bien) con el que raspaban la piel. Había escuchado antes que ponían una vacuna; mi madre me dijo que era un simple pellizquito que no producía ningún dolor; sin embargo, en ese momento todos los niños lloraban. Cuando me tocó a mí rompí en llanto con gritos mucho más fuertes que los de los demás. Estoy segura de que ese acontecimiento sucedió unos pocos días después de que se declarara la Segunda Guerra Mundial.

Luego vinieron muchos otros eventos. La dictadura estaba presente en todas partes: en las manifestaciones y en la escuela cantábamos en fila el Himno a Roma, "Giovinezza". Una vez, en la calle principal del pueblo, con nuestra maestra fuimos a entregarles bolsitas de lana a los soldados que marchaban llevando las riendas de unos burros con sus orejas paradas. Nosotros tirábamos las bolsitas en el carro y ellos nos sonreían. ¡Yo era tan feliz! ¡Me parecía que

era tan hermosa la guerra! Todos estábamos radiantes, pues nos habían comentado que esa lana serviría para abrigar a nuestros soldados. La lana viajaba como copos blancos en esos carros, mientras la banda de música tocaba el himno fascista que muchos de los presentes entonaban a viva voz, con gran entusiasmo. Vi también algunos ancianos y ancianas con los ojos colmados de lágrimas. Cuando llegué a casa, le conté a mi madre lo bella que me había parecido esa fiesta –la Nonna también me escuchaba– y ella me dijo: "*La lana es blanca y muy bonita, hija*". Había pasado un año desde el comienzo de la guerra. Lo recuerdo muy bien porque repetí primer grado.

En la escuela me gustaba mucho atender a la maestra, pero había días en que solía llegar a casa llorando porque no le entendía. Mi madre se decidió a mandarme a la señorita Aurora, una vecina muy preparada que acostumbraba a salir con un sombrero de plumas (que a mí me parecían de gallina); iba siempre tan erguida y todos los vecinos hablaban de ella con el máximo respeto. ¡Era muy preparada! Tocaba el piano con la ventana abierta; yo me paraba a escucharla y comparaba con el instrumento de mi padre, el trombón, que resonaba en toda la casa. Desde el momento en que entré en lo de la señorita Aurora amé ese piano, aunque estuviese vestido de luto. Parada con mi cuaderno en la mano,

esperaba que Aurora encontrase sus gafas –que buscaba rezongando, pues nunca recordaba dónde las había dejado–, luego acariciaba al gato negro y lo sentaba en su falda. Cuando ya estaban acomodados la señorita y el gato, me hacía sentar en mi lugar.

Aurora querida me hizo entender cómo traducir al italiano las palabras de nuestro dialecto marchigiano. Ahora podía levantar la mano en el colegio y pedir permiso diciendo: *“Señorita, ¿puedo ir al toilette?”*, o también: *“Voy al baño a hacer pipí”*; pero nunca *“voy a pisciare”*, como decía Elisa, una de mis compañeras de banco. Yo sufría mucho si me retaban delante de los otros alumnos. La vergüenza me anulaba completamente. Quizás fue también así para mi madre, que en 1922 no terminó el tercer grado porque le pusieron un cartel que decía *“burra”* y la llevaron por todas las aulas para que los otros alumnos la vieran; cuando mi madre regresó a su casa, lloró desconsoladamente durante días enteros y ya no quiso volver a la escuela.

Cuando íbamos de visita a la casa de la Nonna, ella me envolvía un par de huevos frescos recién puestos por la gallina para que se los llevara a la señorita Aurora. Yo los estrechaba amorosamente contra mi pecho como si llevara algo muy valioso. Me ponía feliz verla sonreír al recibirlos.

Muchas veces, mi madre solía dar largos suspiros cuando miraba su pequeña mano y recordaba que Mussolini les había pedido a las esposas italianas sus sortijas de oro para ayudar en la guerra (lo había contado más de una vez). En aquel entonces, ella salió en la mañana temprano con mi hermano más pequeño, llegó a su destino, entregó su joya y recibió a cambio otra

de metal con una banderita italiana. Tenía una inmensa pena, tanto que se largó a llorar. El soldado imaginó que era por su gran amor a la patria. Pero significaba un gran dolor perder su sortija de matrimonio. Con el tiempo se privó de un par de zapatos, de un par de medias, hasta poder comprarse otra de oro, y le pidió al padre Teófilo que se la bendijese.

En Ancona nació otro hermano, en 1937. Fue el 13 de julio, día de San Antonio. Mi madre solía decir que había nacido a las doce en punto, cuando las campanas de la ciudad y de toda Italia repicaban enloquecidamente. *“Este hijo será el más afortunado, pues nació con el sonar de las campanas y el perfume de las azuleas”*, señalaba.

En cambio, mi hermana Gabriela nació en plena guerra, en 1940, en un atardecer frío. La nieve descendía lentamente cuando, desde los vidrios de la ventana, vi a Julia y a su marido (los padrinos) llevarse a mi hermanita envuelta en una manta como un ramo de rosas. Ambos iban apresurados y se perdieron en una callejuela rumbo a la Iglesia. Yo miraba con la nariz contra el vidrio, esperando que volvieran.

Ya se había encendido la única lámpara de las callecitas y estaban oscurecidas las casas cuando vi su sombra avanzar hacia nosotros. Mi Nonna estaba feliz, ya que mi hermana había sido bautizada con el nombre de María Gabriela, como se llamaba la hija del príncipe Umberto de Italia.

En casi toda Italia era costumbre que los recién nacidos fueran bautizados dentro de sus 24 horas de vida, así podían salvar sus almas del purgatorio. Mi Nonna había salvado nueve almas, mi madre cuatro y mis tías, otras tantas.

Desde el momento en que arribamos a la Argentina, nos dimos cuenta de que aquí no se acostumbraba “salvar las almas” al nacer. Nos asombrábamos muchísimo cuando veíamos que a los niños los bautizaban incluso después del año de vida. Yo también bauticé a mis hijos cuando tenían más de un mes de vida... ¡Se veían tan bonitos con el vestido que nos había enviado la Nonna Santa (madre de mi esposo) de

Italia! Blanco, largo, de organza, bordado con mariposas que parecían prontas a volar. El vestido aún está guardado en el ropero, intacto, y ya pasaron 50 años. Cada vez que lo miro me afloran los recuerdos, me vienen a la memoria tantos queridos rostros y pienso: “*¿Mis nietas lo usarán para sus hijos y sentirán estas mismas sensaciones? ¿Se acordarán de mí?*”.

2

LA ESENCIA ES SIEMPRE LA MISMA



*Todo preparado  
para disfrutar de  
los aromas de una  
mesa italiana.*



Roma, octubre de 1989: Con el Papa Juan Pablo II.

Segunda Guerra Mundial:  
Propaganda política. La democracia  
es la civilización del pueblo.



Moneda de la Italia fascista.



1989: La fuerza de la fe.  
Mis manos toman las del  
Papa.



Francesco, María  
Teresa, mis cuñadas  
Santina y María Luisa,  
y los pequeños Santina y  
Angelo.

Foto: C. Calise



Un momento de descanso en La  
Marchigiana: Francesco, Lucas (hijo  
de Fernando), Fernando y yo.

## *Las hermanas y el par de medias*

*En el ocaso de mi vida, Señor, en esa incertidumbre de mi ser  
donde juzgarme no es fácil, déjame ver  
el tierno mirar de mi madre.*

En mi familia materna había muchas mujeres. La mayor, Gina, era bordadora y se encargaba del ajuar de las hermanas. La segunda, Bianchina, era costurera, remendaba la ropa de la familia y les cosía los pantalones a los cuatro hermanos varones. La tercera, María, era tejedora; trabajo no le faltaba, ya que los inviernos eran muy crudos, tanto que las agujas de tejer le habían hecho callos en las manos. La cuarta era mi madre, Fernanda, que ayudaba en los quehaceres domésticos, y la quinta se recibió de contadora (todos hacían silencio cuando ella hablaba porque era la instruida). Los cuatro hermanos eran empleados de ferrocarril y mecánicos especializados.

Los paseos de la familia no eran muy extraordinarios. Solamente se hacían los domingos después de la misa. Las tres hermanas mayores lucían sus vestidos de fiesta, a los que a veces les ponían un moño o les cambiaban una flor, o se echaban un chal tipo español (que intercambiaban entre ellas), con lo que trataban de mostrarse distintas y elegantes.

Un día, Bianchina se compró un pañuelo de seda natural y un par de medias. La mayor, Gina, que estaba de novia, hubiese deseado también comprarse algo parecido.

Las medias de seda natural habían costado muy caras y como su dueña temía que las otras

hermanas se las pidieran prestadas, solía esconderlas en una cajita de cartón que metía dentro de un colchón. Y cada vez que se las quería poner, deshacía y volvía a coser siempre un ángulo de éste.

Un sábado a la tarde Bianchina se estaba preparando para ir a una procesión, vio que la más grande la observaba con ojos de gato queriendo alcanzar su presa. Ella sabía que Gina tenía un casamiento el domingo, al que estaba invitada con su novio, y para que no le usara las medias, esa noche decidió ponérselas y dormir con ellas (más de una vez ya le había expresado que no se las prestaría).

La otra se mostró resignada. El casamiento se realizaba a las siete y media de la mañana, ya que luego el matrimonio viajaba a Roma para recibir la bendición papal (en nuestra región, los casamientos se celebran por la mañana y en el sur de Italia, por la noche).

En cuanto se despertó, entró lentamente a la habitación y, viendo a su hermana muy dormida, actuando rápidamente, levantó la frazada, le buscó los pies y suavemente le quitó las medias.

Por cierto, Gina tenía todo tan calculado que hasta se había puesto guantes para no engancharlas al quitárselas. En un par de minutos estaba preparada para ir a la fiesta, todavía con las

pantufas en los pies y los zapatos en la mano. Después de dar un par de pasos hacia la calle se calzó y tiró las pantufas por sobre la pared del patio. Con paso apresurado, se arregló el sombrero sobre la frente y se dirigió muy oronda hacia la iglesia donde se encontraría con su novio.

Al rato, mientras la Nonna volvía de la misa y el Nonno dormía la mona, la hermana despertó y abrió la ventana dando alaridos, descalza y con los puños apretados: “*¡Otra que el casamiento! ¡Mis medias de seda natural! ¡Cuando llegue, la mato!*”. La Nonna la calmaba: “*Ma, pobrecita, era una fiesta elegante. Enseguida te trae las medias, no tengas miedo. Además, ¿no dice Jesús que tenemos que ayudarnos, que comprendernos?*”.

La *poverella*, con los ojos fijos en la puerta, sólo balbuceaba: “*¡Cuando llegue, la mato, la mato!*”. La Nonna, suavemente, proseguía: “*Sea buena cristiana, hija, sea buena cristiana*”. Ella contestaba: “*No, mamá, no quiero ser cristiana, porque después si te dan una paliza, tenés que dar encima la otra mejilla. Si no, mirá cómo está*

*nuestra vecina, a quien el marido la mata a palos todos los días*”. Y seguía protestando... Sin querer entrar en razones, regresó a la cama y se largó a llorar.

Cuando la más grande regresó, apresuradamente se deshizo de su novio y no sabía por dónde entrar: si por la puerta o por la ventana. Sabía la furia que la esperaba, pero estaba muy consciente de que todas sus amigas le habían envidiado las medias.

Cuando entró, la Nonna, sacudiendo la cabeza y mirándola con reproche, le repetía: “*Sos una ambiciosa, demasiado ambiciosa*”. Ella, con las medias en sus manos, le decía: “*Mamma, si apenas me las puse. Fueron nada más que dos horas*”. La madre entonces le dijo: “*Tomá, ponete estos calcetines de lana, sacate el vestido de fiesta y andá a casa de tu tía a almorzar. Yo la tranquilizo*”.

Con esta hazaña de las medias, mi tía Gina se ganó la reputación de ser la más lista de toda la familia.

## *La aventura de una prima*

*La mujer es un ser sublime, bella en su sensibilidad,  
íntegra en su ternura, terca en sus intuiciones. Pero que Dios  
nos libre de una mujer vengativa.*

En 1915 ya se había declarado la Primera Guerra Mundial. La hija de una prima de mi

Nonna (Luna) se vistió de soldado, se escapó de su casa y se subió en un tren. Quería ser parte de

la guerra. La joven era una gran lectora y desde niña se veía que no le sentaba mucho la vieja canción que decía: "...*que sepa coser, que sepa bordar*". Su padre, un enamorado de la astronomía, el cielo y el firmamento, a sus cuatro hijas mujeres las había llamado con estos nombres: *Luna, Sol, Marte y Tierra*.

Imaginemos a estas pobres niñas cuando entraron en la adolescencia y se pusieron de novias, lo más seguro es que sus novios las bautizaran nuevamente.

Otra prima que vivía al lado tenía seis varones. Al momento de ponerles nombre, y para no tomarse mucho trabajo, empezó con *Primo* al primero, *Secondo* al segundo y así hasta llegar al sexto. Pero lo más terrible sucedía en el momento en que todas las madres, a la hora de comer, se asomaban a las ventanas y llamaban a sus hijos que jugaban en la calle, como se acostumbraba entonces.

Luna fue como la llama explosiva de la emancipación de la mujer.

Cuando la encontraron en el tren, iba camino a la ciudad de Florencia. La aprehendieron y la regresaron a su casa entre dos *carabinieri* (policías). Por cierto, esto la convirtió en el hazme-reír del poblado.

Ella lo soportó todo con gran estoicismo, casi diría con mucho heroísmo. Más tarde probó suerte sobre las tablas junto con su hermana Sol, pero los jóvenes del lugar no aceptaban que las mujeres salieran a hacer payasadas, de modo que cuando se conoció la noticia de que ellas actuaban en su pueblo natal, los del barrio se llenaron los bolsillos de tomates.

Era pleno verano y entre todos, a los tomatazos, no las dejaron hacer su número. Resultado

final: su padre y un tío las tomaron de las orejas y se las llevaron a la casa.

Creo que ciertamente no ha sido fácil llegar a los tiempos de hoy. Pero durante siglos, repasando la historia, vemos que las cortesanas, las favoritas de los reyes podían sentarse a una mesa con hombres y, además de entregarse a los placeres, podían compartir sus conversaciones, pues habían tenido la posibilidad de instruirse sin que fueran molestadas. A la mayoría de las señoritas, si no se casaban, no les quedaba más remedio que entrar en un monasterio. Durante siglos no hubo término medio: *casada, santa o ramera*.

Fue a principios del siglo XX cuando en Inglaterra las mujeres fueron las primeras en tener el voto. En Italia eso ocurrió después de la guerra, en 1948.

La emancipación llegó desde los países sajones y así lentamente las mujeres tuvieron cada vez más posibilidades de acceder a todos los campos del conocimiento.

La mujer tiene un instinto extraordinario y mucha tenacidad. No se rinde tan fácilmente. Y se equivocaron aquellos que nos llamaron el sexo débil (seguramente fueron los que no conocieron a las actuales). Solamente ella puede dar a luz y amamantar. Sin embargo, por cada escalón subido, siente que le quita ese tiempo valioso de entrega a los hijos. Por cierto que, aunque una lo dé todo, la victoria es a medias.

Sin duda cambiarán aún más los tiempos y considero que sólo ella puede sostener la pared y al mismo tiempo montar, junto al hombre, una familia.

De ahí podemos hablar de la inteligencia y la sensibilidad de las damas. ¡Dios nos guarde de las que no poseen estos dones!



### LA CLAVE

El buen sabor está en retirarlas doradas.  
Si lo prefiere, use el grill.

## RECETA DE MI TÍA SOLTERONA

### INGREDIENTES

12 a 16 cebollitas para escabeche pequeñas	2 cdas. de queso rallado tipo parmesano
2 cdas. de pan rallado	2 cdas. de aceite de oliva
3 cdas. de perejil picado	1/2 cda. de sal
Una pizca de orégano	1/2 cda. de pimienta negra

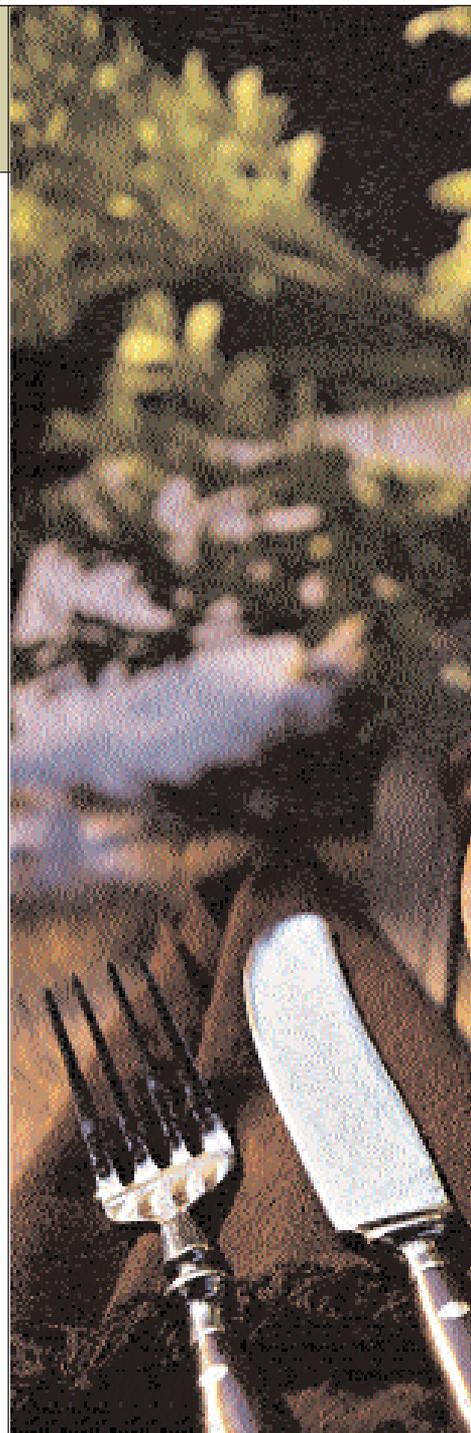
### PREPARACION

Pele las cebollitas, échelas en agua hirviendo 2 minutos, cuélelas, dé un golpe de agua fría y corte en mitades.

Coloque todos los ingredientes en un bol, una muy bien con la mano y unte una fuente de horno con aceite. Disponga las cebollitas y, con la mano, vaya cubriéndolas, tratando de presionar con la preparación. Lleve a horno moderado de 15 a 20 minutos, luego dele un poco más de calor hasta lograr que la capa esté dorada y retire. Rinde 3 a 4 cebollas para cada comensal.

**Sugerencia:** Se puede acompañar con asado o alguna entrada, como berenjenas en escabeche y prosciutto.

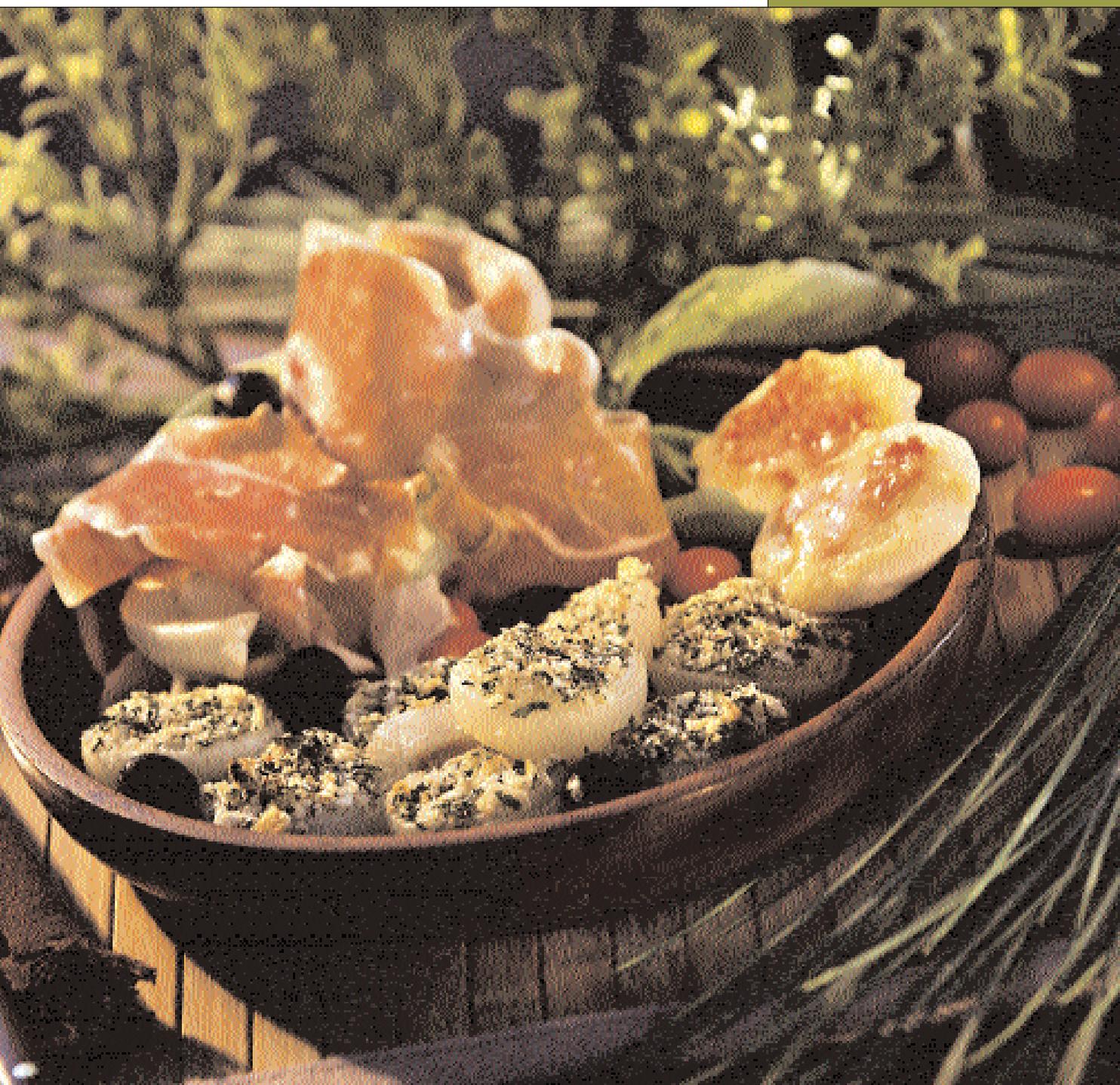
Puede servirse tanto como en el antipasto o con alguna carne o pescado grillado.



COMENSALES  
5 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN  
30 minutos

*La solíamos comer sólo  
con pan, que era un buen  
acompañamiento.*



## *La tía solterona*

*La inteligencia es una piedra tosca. Sólo quien sepa pulirla hallará un diamante.*

María, la tercera hermana de mi madre, tenía una mirada severa; era muy delgada y caminaba erguida. Salía muy poco y, de todas, era la más callada. Ella vivía en la casa de mi tía Gina, que era “rica”, donde por los grandes ventanales se veía el verde del jardín y en el invierno riguroso la chimenea estaba siempre encendida, los gruesos leños del fuego chispeaban y diseminaban su calor por toda la casa (el fuego nunca mermaba y ésa era una señal de riqueza). Mi tía, la de la mirada severa, era muy afortunada: en esa casa no le faltaba nada.

En nuestra morada la azotea tenía una pequeña ventana. En varias ocasiones me subía allí para ver el color del mar, y con mi hermano y otro niño del vecindario íbamos corriendo hacia la playa, apoyábamos nuestras manos en un haz de madera y, dando vueltas, tirábamos la barca a la ribera. Éramos muchos niños los que lo hacíamos y todos juntos gritábamos: “¡Oooh!”... Nos parecía que era como esperar a los pescadores con una bienvenida. La barca estaba llena de canastos con pescados que movían sus colas, se deslizaban, saltaban; con sus boquitas abiertas pedían auxilio: querían volver al agua.

Más de una vez he tenido esa visión del Mar Adriático, la casa grande, el jardín de rosas para el mes de mayo, las frutillas rojizas entre las hojas verdes y los dos perros que ladraban sin descanso.

Mi tío, el esposo de Gina, era un industrial

que había tenido la buena idea de hacer barcos pequeños para pescar en alta mar. Él, siendo muy joven, había emigrado a América del Sur y había trabajado en un astillero. Cuando regresó a Italia, todavía la pesca se hacía con pequeños barcos a vela y con remos. Entonces llevó su idea de la Argentina al Adriático, y se convirtió en uno de los primeros que impulsó el *moto pesce-reccio* (barca más grande con motor), en la que los hombres podían quedarse dos o tres días pescando.

Los señores que visitaban el estudio de mi tío iban muy bien vestidos; más de uno lucía pancita y le colgaba un reloj de oro en el lado derecho. Generalmente, como norma, esa redondez llenaba de admiración y bronca, porque era una señal de que estaban bien alimentados. Ya desde el 1600 los grandes pintores incorporaron en sus obras mujeres desnudas que lucían buenas nalgas y pechos exuberantes (con seguridad, las mujeres tan delgadas de ahora no hubieran servido para inspirar la belleza de esas pinturas).

En cuanto a mi tía solterona, las comadres no se daban por vencidas; su soltería se parecía a un escándalo del gobierno y no tragaban el hecho de que no estuviera casada. Si había un viudo o un anciano soltero quedaba huérfano de madre, aparecía alguna muy diligente que iba a ver a la *Nonna* para hacerle la propuesta. Sin embargo, creo que la tía se había convertido en una ostra

cerrada. Llegó a odiar a todas esas mujeres metidas en su vida. La procesión de ellas siguió por varios años hasta que un día, al abrir la puerta de la habitación donde estaban cuchicheando, la tía, enfurecida, estalló y les dijo: “*Déjenme tranquila, yo sé cuál es mi destino. Puedo vivir muy bien sin ningún hombre a mi lado*”. Casi diríamos que fue como la pionera en dar un grito a favor de la libertad de las mujeres. Pero a pesar de eso, las comadres, enojadas, comentaban: “*¡Qué desagradecida! ¡Después de todo lo que una trató de ayudarla y miren qué atrevimiento!*”.

Por aquellos tiempos, el casamiento era la obsesión de toda familia donde había muchas jóvenes. Se pensaba que cada una de éstas era otra boca más para alimentar y la gente se preguntaba de qué servía una mujer, como mi tía, que no pudiera pescar, que no pudiera hacer fuerza. Siempre le repetían, para consolarla: “*Se vesti una scopa sembra una sposa (Si se viste una escoba parece una novia)*”. Desde pequeña se enfermaba seguido, tenía asma y en esos tiempos no tener buena salud ni una buena dote eran serias dificultades para encontrar un candidato. Sin embargo, mi *Nonno* la quería mucho. No como Doménico (el vecino), a quien un día, cuando volvía del mar con los pantalones moja-

dos y descalzo, le gritaron por el camino: “*¡Apúrate, tu esposa tuvo familia; otra niña!*”. Entonces, el desdichado tiró los canastos al aire y empezó a insultar a Dios mientras recogía los pescados caídos. En cambio, a Marco (el pescador de enfrente de nuestra casa), cuando volvió con su pesca empujando su carrito, le vociferaron entusiastamente: “*¡Marco, apúrate, te nació un varón!*”. Él, feliz, se agarraba la cabeza y mientras unos lagrimones le brotaban de los ojos le agradecía a Dios: “*¡Me escuchaste, Dios mío, me escuchaste. Mañana estoy de fiesta, no voy a la mar!*”.

La otra tía, dueña de la casa de amplios ventanales, en un tiempo en que la nieve cubría todo como un manto blanco y una lluvia persistente y fina arrastraba el último hálito del invierno, tuvo su hijo esperado, su único varón. Entonces, los ojos severos de la solterona se enternecieron. El niño le ofreció el camino para manifestar su amor. Lo amaba, le cantaba al acunarlo, le tendía las manos en los primeros pasos...

Hoy, cuando me detengo a pensar en esos momentos, entiendo que pasó horas maravillosas, que vivió sueños infinitos y que ella amó a mi primo más que a su propia madre.



## LA CLAVE

Nunca dude de desengrasar el chorizo. Esto le da más sabor y resulta más sano.

# POLENTA CON CHORIZO DE LA NONNA

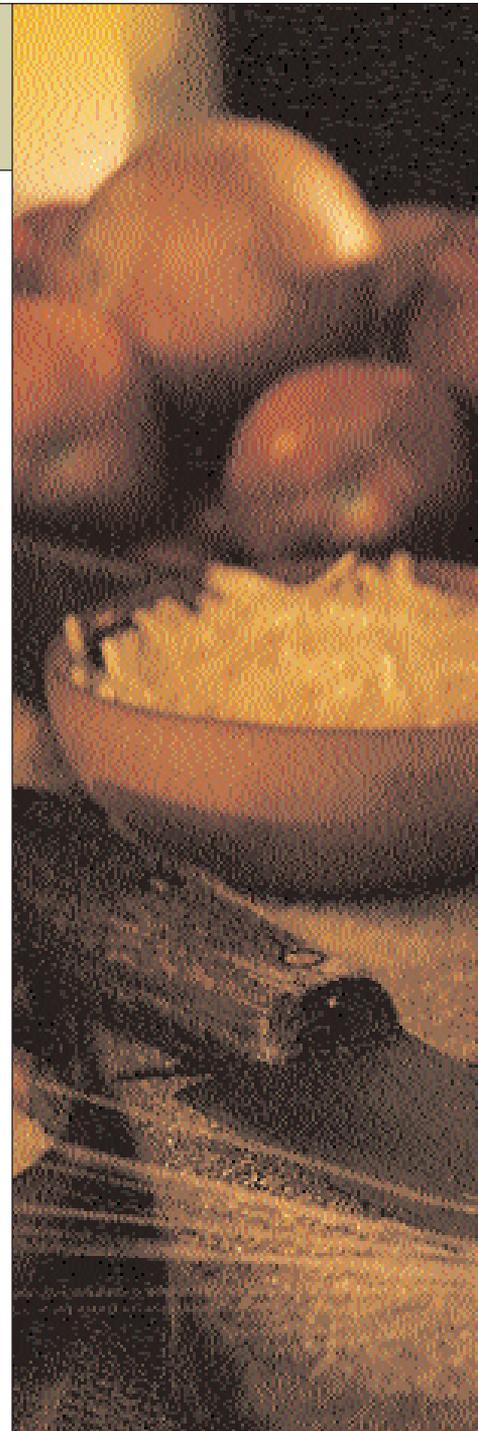
## INGREDIENTES

1/2 kg de harina de polenta	1 cda. de hongos secos
600 gr de chorizo de cerdo	1 pocillo de vino tinto
1 cebolla mediana picada	1 cda. de perejil
1/2 pimiento colorado picado	Sal y pimienta
10 tomates peritas pelados y picados	Una pizca de ají molido no picante
1 vaso de agua	1/2 pocillo de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco seco	Queso de rallar o tipo parmesano a gusto

## PREPARACIÓN

Prepare la polenta según la indicación del paquete. Pinche los chorizos con un tenedor, enjuague y dé un hervor por un par de minutos, luego cuélelos. En un recipiente, coloque la cebolla, el pimiento, el aceite y 1/2 vaso de agua. En cuanto el líquido esté absorbido y la cebolla transparente, agregue los chorizos, el vino blanco, una pizca de orégano y los hongos (remojados con el vino tinto un par de horas antes, exprimidos con la mano y picados). Deje cocinar lentamente. Luego de unos 15 minutos, agregue los tomates, revuelva con una cuchara para que se deshagan totalmente, vierta 2 o 3 cucharadas de agua y un poco de ají molido. Pruebe el gusto de la salsa y ahí vierta un poco de sal; cuando tome consistencia, retire y sirva con la polenta. Espolvoree con queso rallado.

**Sugerencia:** No todos los chorizos tienen el mismo sabor, por lo que aconsejamos salpimentar casi al final de la preparación.





COMENSALES  
6/8 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
50 minutos

*En los días fríos, se compara  
con platos gourmet, sin tener  
nada que envidiarles.*



## *Historias del sur: Sicilia*

*Los colores y los aromas de la naturaleza  
son parte de nosotros mismos.*

Viajar es tal vez una de las cosas más bellas que un ser humano puede hacer. Eso sí, siempre y cuando tenga un mínimo de idea del lugar adonde va y de esa manera pueda llegar a la idiosincrasia de un pueblo. Desde 1954 hasta casi 1956 viví en Sicilia, bellissimo lugar. La arquitectura de sus iglesias y castillos deja ver el paso de tantas culturas, de tantas invasiones; allí vemos huellas de otros pueblos: griegos, romanos, árabes, franceses, españoles... Por causa de tantas dominaciones los sicilianos son, por norma, desconfiados y callados. Nunca colocan a un desconocido en lo alto, pero en cuanto nace la amistad y la confianza, dan toda su fe. Grandes matemáticos, grandes magistrados son los sicilianos. Grandes escritores son hijos de esta isla, como el poeta Quasimodo, que fue Premio Nobel.

Yo los recuerdo a los sicilianos siempre con una buena dosis de humor satírico, muy cautos y pensadores. Leer a Giovanni Verga me provoca un gran desconsuelo: esa lucha del hombre por un trozo de pan, azotado por los inviernos crudos y, sin embargo, creyendo en la vida.

Hoy, aun después de tantos años, ver las aceitunas –todavía verdes– aplastadas, sin carozo, me trae cosas a la memoria. ¿Fue esta receta una invención por la gran carestía de esos tiempos?: la recolección de los primeros frutos, ponerlos en sal, cambiarles el agua todos los días, para más tarde (después de una semana) escurrirlos y

prepararlos en ensalada. Antiguamente la sal era carísima, tal era así que en la zona de Le Marche se preparaba pan sin sal, pero en Sicilia la sal siempre abundó.

Los sicilianos perdonan pero no olvidan, y ni qué hablar de las mujeres. Allí, como en todas partes, las viudas son mayoría: parece que siempre los maridos vuelan más rápido al Cielo.

El abuelo de mi prima era un siciliano que preparaba los chorizos más ricos del pueblo; esos cochinitos con escarola que al comerlos despertaban como una emoción. Siempre con un vaso de vino tinto en la mesa, él era un especialista en la preparación de esos embutidos: la carne de cerdo picada, la escarola cortada finísima, el vino blanco, la pimienta, sal, el hinojo silvestre; todos los ingredientes que esas manos regordetas unían. El deseo de verlos nacía en cuanto terminaba de amarrarlos: eran perfectos, el anudado lo decía todo. El carnicero encontraba deleite en su trabajo, como si ese presente fuera una joya para llevarle a su amada.

En el pueblo, las mujeres no salían para hacer las diligencias. Me asombraba ver a la mañana una procesión de hombres con canastos. Hacían colas para el pescado, para las verduras. Iban apresurados, pues luego de las compras para su familia debían ir a trabajar; las calles quedaban vacías, los postigos de las ventanas se cerraban y las damas se mantenían adentro.

Recuerdo que la hermana de mi madre contaba que su suegra parecía una estaca, con la boca siempre encrespada como si estuviese escupiendo un limón. La verdad es que no sonreía. Así la conoció mi tía y, aunque la señora no llegó a hacerle una confidencia en el tiempo que estuvo viviendo con ella –como las mujeres tenemos ese sexto sentido que es el de la intuición–, ya le parecía que la carnicería no podía darse el gusto de donar unas buenas rebanadas de carne.

Por supuesto, todo esto se supo después de que ambos esposos habían traspuesto las puertas del Paraíso.

Él tenía un mulo y la carreta. Salía en la penumbra de la noche con un pequeño candil encendido y se aparecía al amanecer en un pueblo cercano. En las laderas de la colina y en el camino abundaban las plantas de tuna, que en siciliano se dice *figarazze*. Por cierto que andaba sin ningún temor, pues bien sabía dónde tenía que dar vuelta y dónde entrar hasta encontrarse frente a la casita lejana de la bella morena.

Su mujer no conocía ni el lugar ni la persona a quien vería, pero como el antiguo romano *Muzio Scevola*, hubiese puesto las manos en el fuego, ya que estaba segura de que él la engañaba. Una vez encontró un prendedor de oro cosido en el ruedo del saco de su marido, entonces se le crisparon las manos y en un furibundo arranque de rabia con gusto lo hubiera colgado. Entre otros cuentos, él le decía que iba a comprar cerdo. ¡Claro que sí, él iba a comprar cerdos, pero seguramente él también era uno!

Ella lo espiaba cuando se iba. La pequeña vela que él llevaba apenas le permitía verle la boca o una oreja, aunque le parecía que hasta sus bi-

gotes le sonreían. La búsqueda en la noche era obsesiva: sus manos hurgaban en todos los bolsillos, revisaba la camisa dos o tres veces para descubrir algún pelo. Era más lista que un agente secreto. En ese tiempo las mujeres no cambiaban de marido.

Una amiga, que era viuda y que para mantener a su familia se atrevió a subir a la carreta y vender carbón por los pueblos, se condolió de ella y su pena y decidió ayudarla en el rastreo de su esposo, ya que no encontraban la forma de averiguar por dónde iba él. Con tenacidad y viveza, escondida al lado de la *figarazze*, lo vio entrar en la casita: la mujer que lo aguardaba estaba vestida de blanco; aun en la lejanía pudo verlo moreno de su piel, su chal rojo y unos tremendos senos. Se volvió por la carretera más polvorienta que nunca. Parecía disfrazada, al haberse pasado la mano con carbón por la cara. Como buena amiga, no dejó una miga de relato.

Ambas se pusieron de acuerdo para ir hasta la carnicería y revisar si estaban las dos damajuanas de aceite y las dos de vino vacías (era la cantidad que él utilizaba en su negocio). Cuán grande fue la sorpresa cuando a la luz de las dos velas contaron quince damajuanas de vino. Apagaron las velas y, cubiertas con sus chales, caminaron por las callejuelas preguntándose a qué se deberían tantos recipientes vacíos.

La amiga encendió el candil de la cocina. Ella le pidió que le sirviera un vaso de agua de la *brocca* (jarra). Se hizo la señal de la santa cruz y allí nació su venganza (nunca más compartiría una cama con él), al mismo tiempo que descubrió el secreto del vino: si eran quince las damajuanas vacías, eran quince veces las que había ido al pueblo. Habría sido el día de Santa Ágata

o de Santo Stefano o quizá de Santa Rosalía. En verdad, él tenía un problema: siendo que no vendía vino en la carnicería, seguramente había vaciado las damajuanas en la casa de alguien. Su amigo, el cantinero, se las vendía a buen precio y se había quedado bien callado, pues también él entendió que algo sucedía.

Los sicilianos son inteligentes y vivos. Leyendo su historia, descubrirán que a los franceses, en el reinado de Carlo D'Angió (hermano de Luis IX), los identificaban al hacerles pronunciar "garbanzo" en siciliano. La revolución empezó el 30 de marzo de 1282 cuando, el día después de la Pascua, un soldado francés llamado Drouet se propasó con una recién casada siciliana que iba a la iglesia con su marido. Los franceses se vistieron de paisanos para que no los mataran, pero los sicilianos habían descubierto que ellos no sabían pronunciar en dialecto la palabra *ciciru* (garbanzo), ya que decían "kikiru". Solamente por eso no quedó un solo francés en Sicilia. Fue la eliminación total. No ajusticiaron a algunos que estaban bien considerados y los enviaron de regreso nuevamente a Francia; los demás tuvieron su buen fin. No fueron nada amables con ellos. A muchos les cortaron los genitales, los salaron, los pusieron en una caja y se

los enviaron al rey de Francia. Algo similar ocurre en *Fuenteovejuna*, de Lope de Vega, donde también hubo muestras de la fortaleza de las mujeres cuando eran violentadas.

Podemos imaginar cómo estaba ella luego de haber descubierto que a su marido le sonreía el bigote; ya sabía bien por qué.

Así transcurrieron quince años: ella, muda como una piedra, fría como un témpano. En verano se pasaba las noches sentada frente al jardín con la ventana entreabierta para que los vecinos no se enteraran; en el invierno, en un sillón dentro de la cocina. Fueron muchas y largas veladas que la encontraron con su resignación, rezando y esperando poder lograr su venganza (o su reivindicación). Sentía el perfume del limonero y el jazmín en flor, gozaba con ello y reía.

Él siguió por algún tiempo con sus travesuras subido a su carreta. Pero luego llegaron los años impiadosos, donde muchas mujeres –en especial las de antes– aprovechaban para gozar esa única y última oportunidad de compartir con sus esposos. El día que Dios lo llamó al más allá, se fue como un santo. Ella, después de enjugar sus lágrimas, partió a dormir a su blanca cama, en aquel colchón de lana que tanto añoraba. "*El que las hace las paga*", aseveraba.

3

A VECES, CUANDO VIENE LA NOCHE,  
PENSAMOS QUE NO VOLVERÁ A AMANECER



*El recuerdo de una  
madre puede secar  
lágrimas.*



*1943-44-45: Escapar y buscar un refugio está cosido en mi piel.*



*1944: Memoria de lo que vi de ese ayer.*



*1943-45: Resistencia italiana en la guerra. Mi padre, Lucio Corradini, y un grupo de partisanos.*



*1951: Mi madre Fernanda y primas, todas inmigrantes.*



*1970, Restaurante Vecchia Roma: mi madre y yo.*



*Mis padres, mi tío Renato y mis hermanos.*

# *Nonni (Los abuelos)*

## PRIMERA PARTE

*La juventud es el dolor de crecer. Es una continua tempestad.  
¿La madurez? Es ver una sola nube y salir con el paraguas.*

Cuántas veces amamos a seres de los que no conservamos recuerdos, pero a los que nuestra familia nos enseña a querer y a tener presentes.

Mi madre solía hablarme muy seguido de su padre. Su mirada se volvía tierna, su palabra era un susurro mientras lo recordaba; así descubrí cuánto lo había amado.

Sin embargo, eso no sucede en todas las familias. Querer es mucho más fácil que llegar a comprender. De verdad que no es tarea fácil confrontar, estrechar en nuestros brazos y entender las equivocaciones de nuestros críos tan amados.

Siempre he sentido que lo que los padres no realizamos son aquellos sueños perdidos que les entregamos a los hijos como si fueran una hipoteca.

Por lo que solía contar mi madre, mi Nonno Angelo era un caso excepcional: paciente y tierno, especialmente con las cinco hijas mujeres. Tal vez esto se debiera a una culpa interior, a un peso que llevaba.

Mi madre contaba que era un obrero muy apreciado, un artesano vidriero. Soplabla frente a la lengua de fuego que ardía día y noche como un infierno dantesco. Cuando recordaba, ella cerraba los ojos y decía: *“Mi padre, hija, era un gran especialista. Mirando atentamente con el ojo derecho un trabajo a través de la luz, podía hallar el más mínimo defecto, lo que otros jamás podrían ver”*.

En 1920, mi madre tenía ocho años. La vida en el pueblo de esa región de Italia central era igual a la de otros tantísimos más. Pareciera que toda la gente hubiera vivido en esas pocas cuadras donde estaban las iglesias, la plaza, el cementerio y un par de cantinas donde los varones hacían oír sus voces audaces en la noche avanzada.

Mi Nonna Adelina acostumbraba, como otras muchas mujeres, ir a la santa misa por la mañana, cuando apenas había una leve claridad. Creo que ella solía pedir siempre la misma gracia: los rezos se iniciaban con el Nonno.

Más adelante, aunque sintiera una gran pena y su sufrimiento aumentara cada día que el Nonno estaba en el más allá, estaba segura de que los ángeles y los arcángeles la esperarían en ese cielo diáfano, con cantos místicos, el día en que el buen Señor recogiera su alma. Estaba confiada en que las borracheras de mi Nonno habían servido al mismo tiempo como una oportunidad para su buen fin.

Todos los santos sábados era la misma historia. Él llegaba con caminar indeciso y golpeaba la puerta de casa y la llamaba a viva voz. Ella solamente abría una rendija. Miraba hacia afuera para ver si los vecinos se habían despertado y lo metía para adentro de un tirón. Sus ojos despedían fuego. Lo llevaba derecho al comedor y lo sentaba en un sillón destinado sólo a él. Luego,

en puntas de pie, con su camisón immaculado, tan largo que no se le asomaba una uña, se iba a su cama. El Nonno, quien aún no se dormía, empezaba la función de siempre cantando el brindis de *La Traviata*, de Giuseppe Verdi. Mientras, la Nonna, en su cama y con el rosario en las manos, le imploraba a Dios que le hiciera la gracia de acabar con esto, para no pasar tanta vergüenza. Cuando ya parecía que finalmente se había acallado, y estaba aún oscuro, se disponía a disfrutar de unas pocas horas de sueño. Pero no era así.

Él apenas descansaba de su largo canto. Ahora era el turno a los discursos, las arengas delante de los dos grandes cuadros de Giuseppe Garibaldi y Giuseppe Manzini, patriotas italianos. Cuando mi abuela volvía a despertarse, entre suspiros, lo hacía con el ímpetu de recoger en la cocina el palo de amasar y dárselo en la cabeza.

En tanto, mi Nonno, con voz ronca, repetía con fuerza las mismas palabras, levantaba los puños y fijaba los ojos como si los dos retratos lo escucharan: *“Fratelli d’Italia, vivan la libertad, la justicia social, la solidaridad, la dignidad, la instrucción, la educación”*.

Mi pobre Nonna, que sabía el repertorio de memoria, se decía: “Bien, me parece que ya llegamos al final, supongo que ahora se dormirá”. Ella se levantaba, se vestía ya con esos colores de luto, la pañoleta tejida al crochet en la espalda, y se iba derecho a la cocina a encender el fuego. Los días en que la leña estaba húmeda, los ojos le ardían y lagrimeaba. Con caminar resignado,

ponía la tetera para hacer una buena taza de cebada. Luego buscaba la llave del comedor y marchaba en busca de su esposo.

¡Pobre Nonna, sentía pena de sí misma! En su familia no había nadie que bebiera. Gracias a Dios, su padre trabajaba en el ferrocarril y vivía lejos del pueblo. Con seguridad, no estaría enterado de este gran disgusto.

Los domingos, el Nonno se quedaba en casa como perro con el rabo entre las patas y la Nonna se convertía en su carcelera. Pero su mirada era tierna mientras le servía la taza de cebada. Entonces, fastidiada, le decía: *“¿Te das cuenta del daño que le haces a nuestra familia, que tenemos cinco hijas mujeres y cinco baúles vacíos que llenar por ellas?”*. Los ojos de él se humedecían y solicitaba el perdón, mientras reconocía con fe: *“Tienes razón, mujer, no sé qué me sucede, es más fuerte que yo. El vicio es el que manda”*.

Luego, melosamente, solía decirle que, como era domingo, ya tenía algún compañero invitado a su mesa.

Furiosa, ella le reprochaba: *“¿Cuándo terminaremos ya con esto de invitar gente?”*. Y él argumentaba: *“¿Sabes que es un padre de familia que vuelve a su pueblo una sola vez al mes?”*. Resignada, ella replicaba: *“No te aflijas, donde se sirven ocho platos se pueden servir nueve”*. Mi Nonna meneaba la cabeza repitiendo: *“Señor, Señor, creo que me merezco que me abras las puertas del Cielo, pues este hombre no cambia nunca”*.

## *Nonni (Los abuelos)*

### SEGUNDA PARTE

*El pasado es parte del olvido, pero sin pasado no habría memoria.*

En la casa de mi padre, que estaba situada detrás de la iglesia, la historia era diferente. Epifanio, mi Nonno paterno, había estudiado para cura. Hablaba bien el italiano y también había aprendido el latín. Estaba por tomar los hábitos cuando decidió salirse del Seminario. Todos en su familia eran ebanistas, carpinteros y músicos, sin sombras de vicios, y seguramente seguían el lema *“el espíritu es más fuerte que la débil carne”*. Se casó con una joven llamada Emma, quien falleció antes del año, cuando esperaba un bebé. Al tiempo, volvió a formar una familia.

Mi Nonno paterno siempre tuvo una manera de educar tierna y afectuosa, inusual para esos tiempos en que los chicos recibían sus buenas palizas. Digamos que fue un buen educador.

El Nonno era muy religioso: antes de almorzar o cenar, toda la familia rezaba. La Nonna, quien era buena como un pedazo de pan recién salido del horno, nunca servía la comida hasta que terminaban las oraciones, las que, por supuesto, eran largas. Él comenzaba nombrando a su primera esposa, de quien conservaba un bello recuerdo –tanto, que su única hija mujer también se llamaba Emma–, y todos los domingos, sin excepción, visitaba el cementerio para llevarle flores.

Desde que había muerto el señor marqués, se vestía con ropa más elegante. Fue muy afortunado, ya que tenía su misma talla y había recibido

sombreros, camisas, trajes y, con suerte, también botines. Más tarde heredó el bastón con un pomo de oro. De acuerdo con los cuentos de mi madre, él caminaba muy erguido, golpeando el suelo con el bastón. ¡Tanto era así, que en el pueblo comenzaron a llamarlo “el doctor!”.

Bien distintos eran mis abuelos, uno vestido de marqués y el otro con moño negro en el cuello, por ser republicano (se fue al otro mundo con el moño puesto). No crean ustedes que el primero venía de un gran linaje. Lo que pasaba era que tenía una hermana viuda, muy bonita, que era la mejor costurera de la comarca. Se había especializado en hacer camisas a la moda para los más adinerados y el marqués era uno de sus clientes.

Mi Nonno tenía casa propia, su carpintería y también un buen patio. Por esto, la madre del abogado del pueblo, cuando se iba de viaje, le dejaba un perro muy mimado con miles de recomendaciones para su cuidado: *“Pan remojado en leche, polenta recién hecha”*. Él, con gran reverencia, contestaba siempre que sí, que estaba a sus órdenes, y la tranquilizaba palmeándole la espalda. Luego dejaba al pobre perro dos días sin comer y al tercero le tiraba un buen pan duro, que el pobre animal tragaba en un segundo. Bromeando, solía repetir: *“El hambre a nadie refina”*.

En la familia paterna, cuatro miembros eran músicos y acompañaban los funerales con melodías místicas. Mi padre era el encargado de to-

mar las medidas de los ataúdes. Sabía de memoria el momento justo en que tenía que entrar en la casa del difunto: despacito, doliente, cuando los llantos de todos formaban un coro, con la expresión de su cara acompañando el duelo.

El Nonno se quedaba con frecuencia noches enteras cuidando enfermos, rezaba de rodillas cerca de ellos, hablando siempre de Jesús y del Paraíso. Para él también era una manera de ganarse el Cielo. Una noche, mientras acompañaba a un amigo que estaba muy grave, a quien le pasaba unos paños mojados para refrescarle la frente, repitiendo oración tras oración, ocurrió que el enfermo se levantó de la cama de un salto y gritó con una voz que le salía de las entrañas: *“¡Lo veo, lo veo, allí está, viene hacia mí!”*. Mi Nonno, acariciándolo con mano temblorosa, le decía: *“Cálmate, dime a quién ves”*. El enfermo, tirándose otra vez del lecho con los ojos desorbitados y un hilo de voz, dijo: *“¡Al diablo!”*. Al pobre Nonno se le volcó el agua, el paño cayó debajo de su pie, de un salto se tropezó con la escalera y al día siguiente estaba en cama con fiebre. La Nonna, que fue al funeral del amigo, divulgó que se había enfermado por el gran dolor.

En cuanto a la Nonna, como a muchas personas, el subconsciente la llevaba a hacer cosas raras. En su casa, todas las plegarias que se rezaban en la mesa siempre comenzaban con el nombre de la primera mujer del Nonno. Y aunque ella –buena como el pan– contestaba a los rezos, sin que nadie supiera el porqué, cuando servía la comida, pelo que daba vueltas por ahí, caía siempre en el plato del marido; si la lechuga tenía un minúsculo caracolito, iba a parar a la boca de éste; hasta el botón negro de la bragueta del marqués cayó en su sopa... Y una vez sacó un clavo de su plato. Pero el Nonno perdió los estribos cuando se pinchó la lengua con una aguja: tiró el plato por la ventana, que estaba entreabierta, mientras iba caminando una mujer. El plato le pasó de refilón, y el perro, que llevaba con una correa, comenzó a ladrar enloquecido.

¿Qué diferencia había entre mis dos abuelos? Mientras uno, el sábado a la noche, cantaba a viva voz, el otro se vestía de marqués y apenas tomaba medio vasito de vino blanco. Uno siempre tenía alguien para sentar a su mesa y el otro rezaba antes de comer.

## *Los cumpleaños*

*Tu alegría puedes compartirla, pero tu dolor será sólo tuyo.*

Creo que tenía ocho años cuando esa noche nos acostamos vestidos. Sólo teníamos que ponernos los tapados que estaban en el sillón y anudarnos los zapatos, si tocaba la sirena de alarma que nos avisaba de los bombardeos. Así fue que en plena noche un montón de gente corría

por todos lados. Habíamos alcanzado a hacer el nudo y la luz de la casa se había apagado, y así las luces del pueblo entero. No recuerdo bien si fue el segundo o tercer bombardeo. Mi madre tenía a mi hermana más pequeña en brazos, yo me sujetaba de su tapado y mi hermano mayor

le daba la mano al otro más pequeño. En la oscuridad, mamá tomó el camino de la playa. Ya se habían dispersado todos. Llegamos ahí y estábamos solos. La luna nos alumbraba y el susurro de las olas era plácido, tranquilo. Menos mal que otra sirena nos avisaba que la alarma había terminado. Seguramente, los aviones avistados eran para otra misión.

Mi padre era encargado de la ametralladora y debía disparar en cuanto un avión enemigo apareciera (era de la fuerza antiaérea). No lo nombraron héroe porque casi no usó esa ametralladora para atacar al enemigo. Los norteamericanos, en cuanto tenían una misión, cubrían el cielo con sus aviones y destruían pueblos enteros. Mi padre, tapaba el arma y, ubicado en el palacio más alto del pueblo, encendía la alarma apenas veía una nave contraria, para que la gente se refugiara. Hubiese sido una masacre si esa noche él hubiera disparado. Nunca me hice esta pregunta: ¿quién fue el héroe y quién el cobarde?

Yo no sé si el día anterior al bombardeo o un día después cumplí años. Por los abrigos, vislumbro que era en invierno.

La historia de mis cumpleaños en mi familia siempre tenía un pero. Mi padre ni se acordaba. Mi madre, una semana después, me daba un beso en la cabeza y me decía: "*Hija, la semana pasada cumpliste nueve años*". Al año siguiente, la semana después había cumplido diez y así sucesivamente. A mí en verdad poco me importaba si nadie festejaba mis cumpleaños, sólo era una formalidad para no cumplir dos a la vez.

Aquí en Argentina, estos acontecimientos eran bienvenidos. En el restaurante, familias enteras los festejaban. Cuando era mi día, en las primeras horas de la mañana, mamá llegaba con

un ramo de rosas y adentro de él un regalito: unos aros, una pulsera. Creo que se sentía culpable por el poco tiempo que teníamos para los festejos, especialmente yo, que, como era la mayor, desde que arribamos a este país debí ayudarlo y asistirlo, y fui la única entre mis hermanos que no pudo continuar los estudios.

Siempre era comentado que ese día nos reuniríamos, festejaríamos. Mi madre me pedía que me pusiera el vestido que me había comprado. Pero todo se esfumaba en un segundo: o faltaba un mozo en el comedor y mi esposo tenía que atender, o en la cocina alguien se había accidentado. Me daba pena por ellos, porque una semana antes ya se hablaba de la película que íbamos a ver y después todo quedaba en nada; se convertía en un día común y corriente. Pero para mí era más importante darnos un beso, estrecharnos y querernos. Cuando teníamos un descanso era una profunda alegría.

Mi cumpleaños lo pasé siempre como un día más y me pasa que todavía hoy no quiero festejarlo. Para todos los demás miembros de la familia me encanta, pero para mí, me cuesta. ¿O será que uno también llega a cierta edad y no quiere que los años pasen tan rápidamente? Aun así, estoy feliz de ser útil todavía.

Tengo la idea de que el momento de celebrar es el de la disponibilidad, cuando está el ánimo y hay predisposición, y también cuando la familia está en armonía. ¿De qué sirve ajustarse a una fecha si hay enojos? Recuerdo que una discusión entre mis padres duraba dos o tres días seguidos. Hace mucho que no arreglo alguna celebración. Me muevo sin proyecto; si el instante es adecuado para encontrarse, digo: "Ahora es". Es como nadar en el mar cuando hay buen tiempo.



### LA CLAVE

Puede utilizar esta masa en corte de bizcocho cuadrado y luego, una vez cocidos, guardarlos herméticamente. Duran por lo menos un mes.

## TORTA ALMENDRADA

### INGREDIENTES

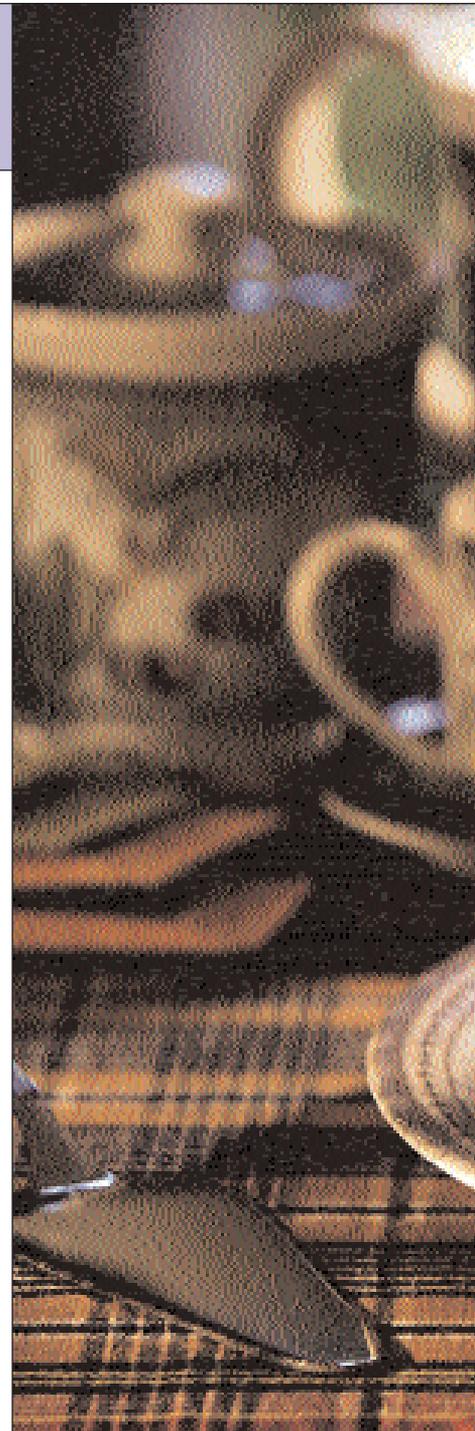
400 gr de azúcar	Dulce de leche en cantidad
400 gr de harina 0000	necesaria o crema pastelera
400 gr de almendras tostadas	no demasiado espesa
400 gr de manteca	1 cda. de licor marrasquino
1 cdita. de canela	o amaretto
Ralladura de 1 naranja	Azúcar impalpable en cantidad
1 clara de huevo batida a punto nieve	necesaria

### PREPARACION

Tostar las almendras en horno caliente.

Pase las almendras por la procesadora o píquelas muy finamente. Colóquelas en un recipiente y mezcle los ingredientes con una cuchara de madera, de a poco a la vez, inclusive la clara batida. Forme una rosca con la masa y deje descansar 1/2 hora en heladera, tapada. Espolvoree una mesada con harina y corte la masa en 4, estírela hasta dejar 4 capas de igual medida y con no menos de 1/2 dedo de espesor y de la medida del recipiente para horno que utilizará (el cual deberá enmantecar previamente). Lleve a horno moderado unos 20 minutos hasta que su capa quede dorada, luego espolvoree con azúcar impalpable y sirva.

**Relleno:** Mezcle el dulce de leche y la cucharada de licor. Rellene (media hora antes de servir, para que no se humedezca la masa),





COMENSALES  
10 a 12 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 hora y 20 minutos

*Es un postre que se estila mucho en Toscana (región de Italia). Suele saborearse en invierno.*





### LA CLAVE

No cocinar demasiado, porque al cortarlo se puede desarmar. Espere siempre que se enfríe el pan.

## BIZCOCHOS CON ANÍS DE LA NONNA

### INGREDIENTES

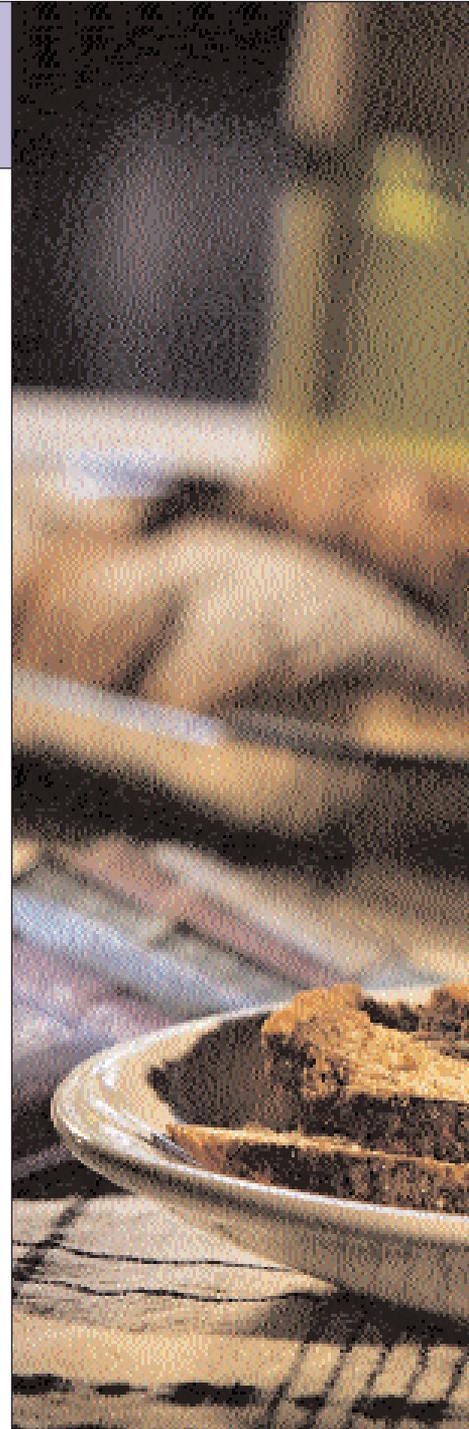
250 gr de harina 0000	100 gr de azúcar
50 gr de manteca	2 cditas. de polvo de hornear
1 huevo	Sal
10 gr de semillas de anís	3/4 taza de leche

### PREPARACIÓN

Coloque la harina en forma de rosca y vierta todos los ingredientes en el centro. Forme una masa no muy dura y, luego, un pan largo y fino.

Enmantegue y enharine una plancha de horno. Lleve a horno moderado hasta que tome buen color.

Una vez frío, corte en rebanadas no muy finas y vuelva a secar en el horno a 100°. Se puede guardar en latas y servir cuando desee.





COMENSALES  
5 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
40 minutos

*En los buenos tiempos, nunca faltaba este bizcochuelo para el café de la mañana.*



## Un relato que duele

*Los hijos son parte de nuestras entrañas, son de nuestra misma sangre, de nuestras mismas voces, de nuestros mismos gestos. Ellos son nuestros hijos, pero a veces son nuestros desconocidos.*

Corría 1944. Por mucho tiempo no vimos más a mi madre ni a mi hermano mayor. A los tres más pequeños, Gabriela, Angelo y yo, nos llevaron a vivir con la Nonna. Fue una mañana cuando mi madre me estrechó fuerte y me dijo: “*Pórtate bien, Teresa. Pronto nos volveremos a ver*”. Yo pensaba que el “pronto” era el día después. Un niño no sabe contar los meses ni los días. Recuerdo que la noche anterior a esa mañana, noté que mis padres murmuraban en su dormitorio. No atiné a oír ni una sola palabra, pero vi revólveres y granadas de mano con unas argollas de metal. Estaba descalza detrás de la puerta y tiritaba de frío; me volví a meter a la cama abrazando a mi hermano Angelo. Creo que era el amanecer.

Por la minúscula ventana del dormitorio se asomaba apenas una tenue luz. Allí escuché desde afuera un grito desesperado de mi hermano Giuseppe: “*¡Mamma, i fascisti. Mamma, i fascisti!*”. Mi madre se levantó de la cama dando un salto, bajó los dos escalones que la separaban de la cocina, acomodó rápidamente en un canasto todas las armas y volvió al dormitorio. Con voz autoritaria, le dijo a mi Nonna: “*¡Mamma, apri le gambe!*”. Mientras mi Nonna obedecía, vi la cama abierta y todas las armas entre sus piernas.

Golpeaban la puerta con tal fuerza que pien-

so que lo hacían con las culatas de los fusiles. Yo estaba de pie tratando de vestirme. Mamá abrió la puerta y preguntó con voz fría: “*¿A qué se debe esto?*”. No hubo contestación. Los fascistas solamente punzaban con sus bayonetas los colchones. Vi a mi Nonna transpirar gotas gruesas de sudor; estaba más blanca que toda la nieve de los montes, le temblaba el brazo que tenía fuera de la sábana como los árboles castigados por un día invernal.

A mi madre y mis hermanos se los llevaron afuera. Mi mirada se mantenía fija sobre esa cama. El último soldado puso su bayoneta en el hombro y con una voz suave le dijo a mi Nonna: “*Mi scusi (disculpe)*”. Esto no había terminado. En el exterior, parada debajo del árbol de peras, mi madre soportaba un interrogatorio del oficial: “*Señora, no mienta, su esposo estuvo aquí anoche. Diga dónde está, si no, la llevaremos al comando*”. Yo no entendía. Ella, con sorna, contestaba: “*Oficial, qué malos espías que tienen ustedes. Le hacen venir hasta aquí para nada. ¿Usted cree que yo con cuatro hijos estaría con un hombre partisano? ¡Si sé muy bien que son los traidores de Italia!*”. Su mirada era desafiante y su voz, fuerte, de enojo.

Hoy, cuando se me aparece esta visión, entiendo el gran valor que nace con la desesperación.

El oficial era bajito y llevaba anteojos. Los tres hermanos estábamos abrazados llorando. En un momento el oficial se dio vuelta, fijó su mirada en cada uno de nosotros y les dijo a sus soldados: “*Andiamo (Vamos)*”. Se hizo un gran silencio, los gallos cantaban y los pasos se perdieron en el ba-

rro. Entramos como una ráfaga de viento a la pieza. Mi pobre Nonna, aún tendida en la cama, lloraba cubriéndose el rostro con las manos y nosotros nos lanzamos a estrecharla. Hasta Angelo, de cinco años, estaba bañado en lágrimas. Y Gabriela aún no despertaba.

## *Memorias de mi madre*

*A veces pienso que el silencio de los muertos toma voz  
en el testimonio de los que viven.*

Hoy escribo estas memorias en nombre de mi madre y de tantas mujeres que han luchado y apoyado la libertad, la justicia, la dignidad del hombre, el trabajo, la seguridad de la familia y la educación. Porque son las reglas para defender la democracia.

Han pasado casi sesenta años. No sé por qué nació en mí el deseo de romper el silencio y escribir esta historia de la Segunda Guerra Mundial en la que fui partícipe.

Corría 1943 en Italia. El 8 de setiembre se declaró el armisticio. Sin embargo, unos pocos días después, Benito Mussolini decidió seguir combatiendo junto con los nazis. El odio estaba arraigado, con cuentas atrasadas, doliente y ebrio en las almas de los antifascistas, en las que ardía la sed de libertad.

Durante los tiempos del fascismo llegaron las purgas, el *manganello* (garrote), la cárcel, el exilio... Para quien no era parte del régimen no era

fácil vivir en Italia. Como todas las dictaduras, fue violenta. Llegaban al pueblo como salvadores, luego atemorizaban cerrando bocas y convirtiendo a los ciudadanos en seres sin voz.

El armisticio inconcluso dio la posibilidad de que el Ejército italiano se desmoronara como un castillo de naipes.

Mi madre, Fernanda Torresi de Corradini, provenía de una familia antifascista. Su padre, el Nonno Angelo (fallecido en 1937), a veces solía recordar con pena a su hijo Renato, emigrado a la Argentina en 1928 después de haber combatido en la Primera Guerra Mundial en el Regimiento “Clase de Hierro”, compuesto por jóvenes de dieciocho a veinte años.

Tanto en los montes del norte de Italia como en Los Apeninos de Italia central, los partisanos se habían fortalecido. Actuaban en la oscuridad de la noche, se escondían en cuevas por temor a que los capturaran sus enemigos (fascistas o na-

zis); dormían en el suelo envueltos en sacos de piel. Sus contraseñas eran silbidos, unas veces largos, otras cortos. Todos los grupos de partisanos tenían el apoyo de la *stafetta*, que traía y llevaba noticias y les avisaba de los peligros que podía haber en alguna misión. Por norma, quienes se dedicaban a esto eran adolescentes o ancianos.

Cuando en una emboscada de los partisanos mataban a algún nazi, por cada alemán muerto se tomaban treinta italianos como rehenes: niños, mujeres, ancianos. Así pasó un día en Sarnano, un pueblo montañoso. Una noche, en la plaza del pueblo había treinta prisioneros: un nazi había muerto. Entonces, un joven partisano de nombre Decio Filipponi se presentó al comando fascista para ser intercambiado. Así se hizo y él fue ahorcado en un árbol, donde estuvo colgado tres días y tres noches. Oscilaba como un péndulo marcando los segundos, mientras la nieve caía lenta y continuamente (todo era blanco). Muchas lágrimas se derramaron, sin que nadie pudiera darle sepultura.

Fue una guerra fratricida. Unos por ser fieles a Mussolini y los otros, en nombre de la liberación. La lucha fue ardua y cruenta; tanto, que solamente la valentía de los jóvenes alcanzaba para creer en un mundo mejor para las nuevas generaciones.

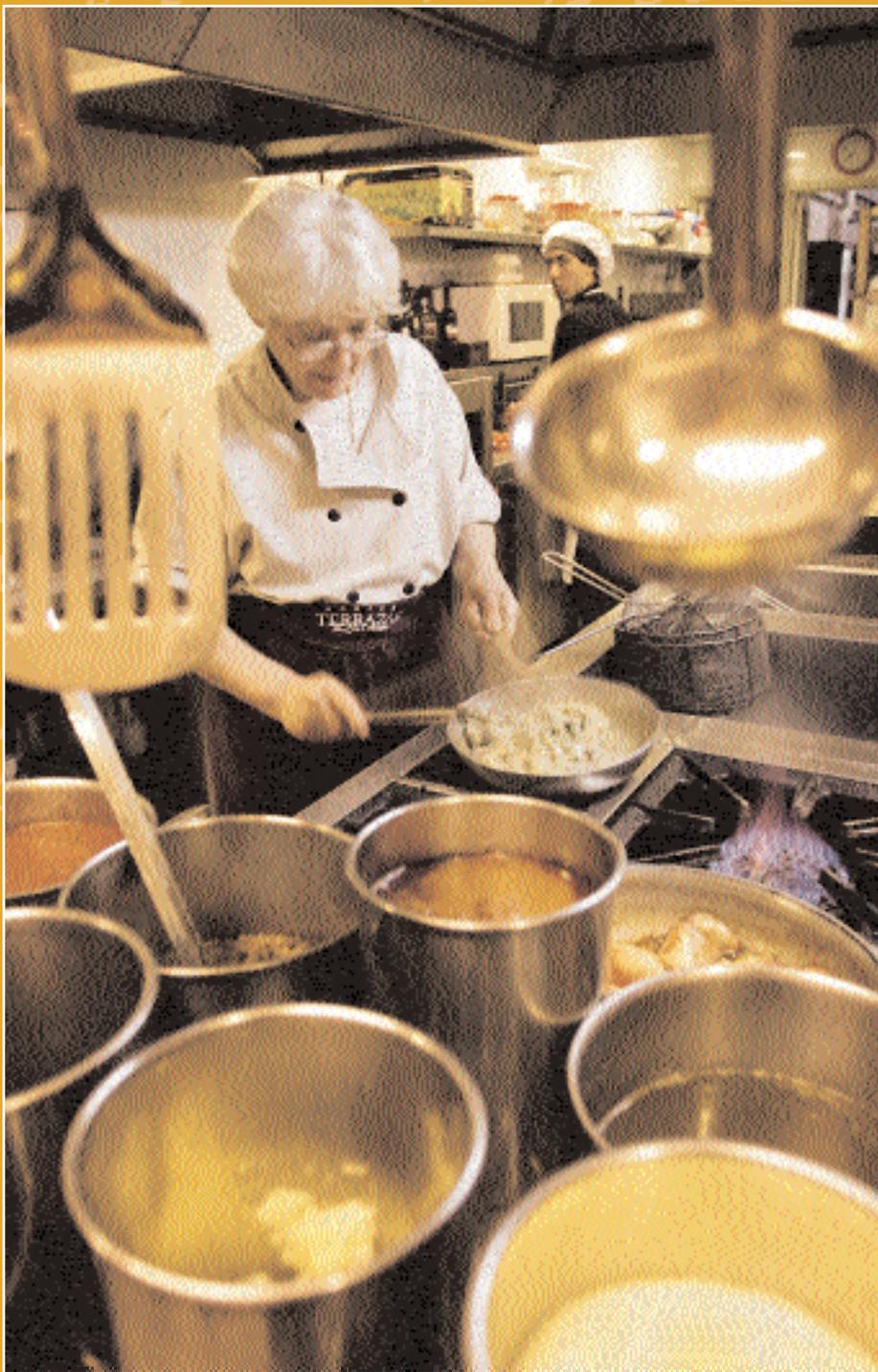
El grupo al mando de mi padre estaba integrado por dos ingleses, un australiano, unos veinte italianos y mi hermano Giuseppe, de 13 años, que formaba parte del correo (*stafetta*). A fines de 1944 fue herido el inglés John. Como no había médico, le ataron fuertemente el brazo

que le sangraba, lo tendieron en una carreta y lo cubrieron de heno. Las riendas eran guiadas por un campesino. Lentamente, dos bueyes pasaron delante del cuartel fascista y siguieron camino al hospital de Sarnano. Mi madre acompañó todo el trayecto con un par de gafas y una manta que le cubría la cabeza y la espalda, simulando ser una anciana. Llegaron al hospital, donde el herido fue atendido por un médico, pero ya era demasiado tarde. John falleció desangrado y, gracias al silencio del doctor y de los enfermeros, ella pudo salvar su pellejo.

Con la Nonna y mis hermanos nos habíamos refugiado en una casita muy lejos del pueblo, donde los montes eran el único horizonte. Cuando la montaña se descongelaba no se podía llegar al lugar. No sé cómo mamá se las arregló, pero hice mi primera comunión allí, en una pequeña capilla; llevaba unas sandalias de tela y suela de corcho que se llamaban *rubacuori* (robacorazones).

En la dictadura son muy importantes los nombres bonitos y las canciones fáciles de cantar. Mussolini quería volver al pasado victorioso de los antiguos romanos haciéndonos creer que su camino nos llevaría a ser los mejores del mundo. Él se había engañado a sí mismo y había engañado a su pueblo.

El 27 de abril de 1945 cayó el régimen y se llamó el Día de la Liberación. Los victoriosos ejércitos americanos, ingleses, neocelandeses, australianos, indios, marroquíes, polacos y escoceses marchaban por toda Italia y el pueblo gritaba: “¡Viva la libertad!”.



*Entre el ardor del  
fuego y las  
nubecillas de  
vapor, pude  
descubrir la  
gratitud de los  
clientes y  
de los míos.*



1971: Restaurante Vecchia Roma.



1951: En el Vecchia Roma, en familia.



1951, La Marchigiana: Mi madre, mi hermano, yo e inmigrantes italianos.



1954: El día de nuestro casamiento en La Marchigiana.



1972: Restaurante Vecchia Roma.

## *Altri tempi*

*Como se ha de vivir una sola vez, todos los días le pido  
a Dios que mi vida sea digna.*

21 de julio de 2003, 6.00 AM. En la ciudad de Mendoza aún es noche profunda. Para los que estamos acostumbrados a levantarnos temprano y oír nuestros propios pasos en el silencio de las calles, ese caminar resultará gozoso. Y si se ha tenido esa costumbre desde niños o adolescentes, en esos momentos los recuerdos del ayer avanzarán sobre el presente, llevándonos, envolviéndonos.

En 1946 me encontraba en Macerata. Era pupila en el colegio de las Hermanas Josefinas. Nuestro despertar era con el son de una campanilla, primero lenta, como si bajara del monte; luego festiva, alegre. Parecía decirnos: “*¡Vamos, niñas, están vivas y es ya la mañana!*”.

En medio de esas añoranzas, el rostro de Sor Liberata viene a mi memoria con su tez roja, sus ojos de color almendra, su voz cálida. La veo bajar y subir la escalera con ese vestido negro que le llegaba hasta los pies, con esos zapatos que no emitían ningún ruido.

Fueron maravillosos esos días ordenados, disciplinados, asistiendo, con la primera luz de la mañana, a la santa misa, sintiendo el aroma a incienso, las palabras del padre Amadeo. En ese minúsculo mundo donde, sin saberlo muy bien, cada una iniciaba un coloquio con su propio espíritu.

El colegio era amplio. Tenía salas de teatro, de música, de bordado, de recreo en el salón grande. ¡Ah! Eso sí, no había ningún espejo.

Cuando alguna de las monjas nos escogía como acompañante, nos ponía el uniforme de salida: vestido cuadrillé, una manta negra y una boina del mismo color. A las más pequeñas, como yo, nos peinaban las mayores. A mí a veces esto no me gustaba; una vez que terminaban con mi cabeza, observaba en el vidrio del postigo si lo habían hecho con prolijidad. Sin embargo, aunque no me gustara, tenía que callarme porque ese, sí, era un pecado de vanidad. Antonieta tenía el de la gula: en cuanto su madre le traía nueces o almendras, en unos días no quedaban ni las cáscaras.

Nuestro aseo personal consistía en introducirse de a una en una bañadera y enjabonarse debajo de un camisón, para que luego la más grande nos tirara un baldazo de agua por el cuello para quitar el jabón. Algunas de las jóvenes caminaban encorvadas porque les daba vergüenza que se notaran sus senos. Más adelante yo tuve la misma reacción.

¡Qué difícil es el equilibrio! Hoy no se vende un producto si no se apela para ello a un traste desnudo y unos senos al aire. Se descubre el placer de exhibir tantas intimidades, de contar con las ganancias que proporciona la avidez de un público que goza risueñamente de lo que ayer nos sumía en vergüenzas.

En otros tiempos, los hombres difamaban a las mujeres y ahora son ellas las que escriben his-

torias aclarando hasta el color de los calzoncillos y todo lo que puede suceder en una ardiente cama. ¡Qué lástima que los seres humanos siempre suframos de vértigo!

¿Cuál es la búsqueda y la necesidad de vendernos a nosotros mismos, de cotizarnos? ¿Cómo se siente una persona que está desnuda frente a 20 fotógrafos?

Yo me hago esas preguntas. Los que formamos parte de otras décadas estamos traumatizados con todo esto, pensando en la frágil adolescencia y en la inocencia. Pero se nos trata de hipócritas y mentirosos, porque igual sucedían cosas; bajo la luz del sol nada es nuevo. Cubrir el cuerpo era una forma de tapar también nuestra vergüenza.

## *Mis primeros años en la cocina*

*Aun cuando las cacerolas cuelguen de todos lados limpias y brillantes,  
de nada te sirven si no sabes cocinar.*

Yo tenía alrededor de 15 años cuando comencé a trabajar en la cocina. Si me pedían algo que no conocía, contestaba que el cocinero estaba enfermo y solicitaba que me explicaran qué querían comer (sentía que tenía una sala propia en el hospital, adonde mandaba a todos los que enfermaba). Las únicas que cocinábamos éramos mi madre y yo, y no teníamos una mínima idea de muchos platos que solían pedir los clientes.

¡Cómo me ayudó en esas circunstancias soñar con mis colinas marchigianas! Qué maravilloso pensar en el Adriático, en las fragancias del jardín de la tía Bianchina, en la música que había escuchado desde pequeña, en tanto revolvió salsas, destapaba cacerolas, emborrachaba de vino la carne al horno... ¡Así fueron tantos días, tantos años! ¡Cuántas veces deseé pasearme con

mi recién nacido por alguna plaza! Por las noches, los niños siempre me pedían: “¿Mañana vamos a dar una vuelta, mamá?”. Y yo, entusiasmada, contestaba que sí. Pero al día siguiente, otra vez la vuelta era alrededor de la cocina y terminaba tan cansada, pensando que otro día sería.

Vuelvo a ver mi vida en Italia, en el colegio donde mi madre me había puesto como pupila. Ahí está el recuerdo de las hermanas con esas miradas tiernas que transmitían una gran bondad. Me siento una mujer afortunada por las enseñanzas, por la ternura recibida. Pero la verdad es que era un desastre como peluquera, como bordadora... A pesar de mi gran sufrimiento, todo fue una negación total: cero más cero, cero.

De mis años en el convento recuerdo que Sor Annina era muy sensible. Ella enseñaba bordado

y puedo asegurar que en toda su vida no habrá visto bordado más feo que el mío. Yo ponía todo el empeño para poder escuchar de su boca, aunque más no fuera una vez: “*¡Brava, está muy bien!*”. Pero no, mi bordado era demasiado tirante o demasiado flojo y la blanca tela en mi mano se volvía siempre de un color dudoso (nunca pude saber el porqué). Cuando entregaba mi trabajo, nuestras miradas se encontraban y ella daba un largo suspiro, igual que mi madre. Pero finalmente fue Sor Annina quien me quitó el problema que tanto me abrumaba: me convertí en la niña del banquito, la que leía *Corazón, La cabanña del Tío Tom* y demás. Cuando me tocaba leer *De los Apeninos a los Andes*, trataba de no soltar las lágrimas, pero mi voz se empapaba en llanto y todas mis compañeras lloraban restregando sus ojos. Fue en esos momentos cuando entendí que la voz era un factor muy importante para llegar a otros. Me sentía feliz, pues Sor Annina me miraba con aprecio y ya no suspiraba. Ella salvó mis dudas: si bien yo no servía para el bordado, en cambio era útil para leer.

Mis compañeras me querían, pero Sor Guillermina no simpatizaba conmigo. Se había quedado con mi madre por mi desatención para col-

gar las cacerolas en la cocina. Una semana al mes, un grupo de alumnas teníamos que secar y colgar las ollas. A mí me subían a una mesa para poder hacer ordenadamente mi tarea. Yo sentía que daba el máximo de mí misma, pero nunca recordaba cómo estaban dispuestas. Entonces empezaba: cacerolón, sartén, cucharón, otra sartén para freír un huevo, al lado todo sin ton ni son. Entonces entraba Sor Guillermina y exclamaba indignada: “*¡Dónde está la Corradini!*”. En cuanto nos mirábamos, yo sentía que era como el perro que se quería comer al gato y éste al ratón. Ella, imponente, con una mano sostenía el santo rosario, lo estrujaba, movía la cabeza de un lado al otro. Hasta que, finalmente, un día estalló: “*¡Corradini, no pongas nunca un pie en la cocina, porque eres la negación total! ¡Acuérdate de lo que te digo!*”.

La verdad es que más de una vez me acordé de ella y de esas palabras. Nunca supo que mi vida se desarrolló alrededor de una cocina. Yo hubiese querido pedirle perdón por no haber prestado atención. Hoy lo revivo a veces con algunos de mis principiantes, que siempre están cometiendo el mismo error.



#### LA CLAVE

No deje dorar demasiado. Los ajos y el romero deben ser frescos, al igual que la salvia.

## POLLO A LA SARTÉN DE SOR GUILLERMINA

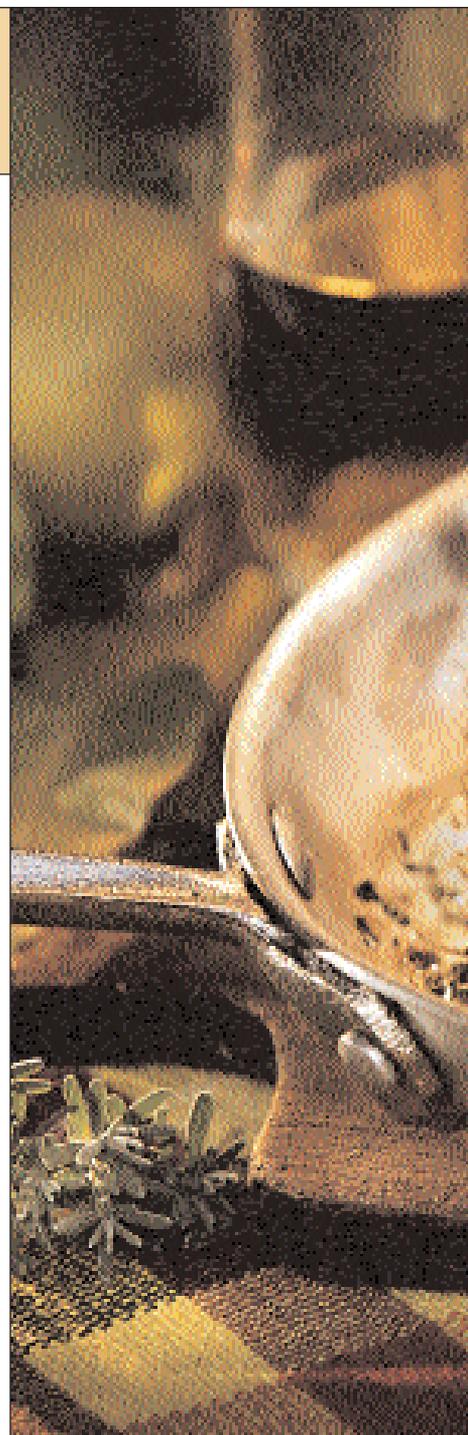
### INGREDIENTES

1 pollo de 1,800 a 2 kg	2 rebanadas de limón
3 dientes de ajo machacados	Aceite
1 ramita de romero fresco	Sal y pimienta blanca
6 hojas de salvia	1 pizca de orégano
1 cda. de vinagre	2 cdas. de berro picado
1 cda. de limón	1 cda. de azúcar
1 vaso de vino blanco	

### PREPARACIÓN

Corte el pollo en octavos una vez enjuagado. Con todos los ingredientes, menos la sal, la pimienta y el vino blanco, déjelo macerar un par de horas. Coloque en una sartén tres cucharadas de aceite de oliva; en cuanto se caliente, retire y añada el pollo bien escurrido.

Dore de ambos lados y luego vierta el vino. Aumente la llama y añada la marinada colada, un pocillo de agua, sal y pimienta. Tape y termine la cocción a fuego moderado por alrededor de 1 hora. Si nota que el pollo no está listo, puede agregar un poco más de líquido.





COMENSALES  
4 a 5 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 hora y 15 minutos

*Sor Guillermina me ordenó  
que nunca pisara la cocina.  
Hoy me gustaría dedicarle esta  
preparación. Quizá ese fue el  
desafío.*



## Sia lodato Jesucristo

*En esa luz de amor vibró mi ser cuando el sonido de la espada descansaba y todo se cubrió con un tapiz donde mis lágrimas y palabras se perdieron con el viento.*

Cuando era pequeña, solíamos saludar a las integrantes de la orden religiosa: “Sia lodato Jesucristo”, y ellas respondían siempre: “*Sia lodato*”. A mí me encantaba. Hasta hacía una pequeña inclinación con la cabeza y luego de saludar me iba saltando feliz.

En el pueblito adonde mi familia se trasladó en tiempos de guerra, que quedaba entre los montes, había una pequeña iglesia. Don Giuseppe era el párroco. Siempre andaba con un par de botas embarradas, hablando solo y rezongando. Cuando lo saludaba, ladeaba la cabeza y seguía de largo. Sabiendo que mi padre era buscado por ser partisano, mi madre encontró refugio todavía más arriba del pueblo. Mi Nonna, todo el día con el rosario en el bolsillo, repetía una eterna “*litania*”. Sus oraciones eran interminables. En la noche, cuando se descalzaba y procedía a acostarse, terminaba invitándome a la plegaria: “*Chicos, una oración linda, de todo corazón, para que esta guerra termine*”. Y entre dientes nos decía: “*Otra para vuestro padre, que es el causante de hacernos sufrir de esta manera*”.

La Nonna no toleraba esto de estar ocultándonos, porque parecíamos ratas yendo de un lado para el otro. Ese tiempo no fue fácil. Aunque con mis hermanos éramos niños, sentíamos el miedo de los mayores.

Ese año, la Navidad llegó con una gran nevada, con un frío que nos calaba hasta los huesos

y un silencio temeroso en la casa. Sin embargo, esa mañana, cuando llegó mi madre con una gallina viva atada en las patitas y con harina envuelta en un repasador, el ruido de nuestras voces despertó la casa. Ella contaba su proeza mientras la Nonna –que había tirado del cuello de la gallina–, sentada al lado del brasero, la iba desplumando en un rincón de la cocina. Aunque desde la ventana el manto blanco no estaba teñido con una pizca de sol, el hogar había tomado revuelo.

Mi madre terminaba su relato: “*¿Viste, mamá, la campesina Roseta? Bueno, le di las bobinas de hilo y conseguí esta linda gallina, y con ese poco de harina les haremos algo dulce a los chicos*”. Mi Nonna asentía con la cabeza, su mirada estaba reluciente.

Ya la gallina estaba puesta en cocción. Esa noche no sé cómo fue que un nutrido grupo se había unido para llegar al pueblo. Las campanadas se oían en nuestro andar, las voces eran elevadas y eufóricas. Al pensar que algo rico nos esperaba, nuestros dientes comenzaban a bailar y así el estómago, ansioso, participaba de la Navidad.

La pequeña capilla, iluminada por la luz de las velas, daba una sensación muy profunda de devoción. Nos hincamos frente al pesebre. Don Giuseppe oficiaba la santa misa en latín. Durante el momento del Evangelio –se leía de espaldas al público– descubrí su columna encorvada; luego, al darse vuelta para dar el sermón,

oyó el crujir de la puerta y con un grito reprimió: “¡Ciérrela! ¿No siente que hace frío?”. Yo no estaba atenta a lo que él decía. Mis ojos se habían fijado en el tapado gris que tenía puesto la Marieta, que no le llegaba a cubrir el vientre hinchado. Pensé: “Seguro que espera un bebé”. Tenía puesta una pañoleta negra en la cabeza y llevaba una palidez mortal en su rostro. Yo observaba su panza y me decía: “Si el niño nace con este frío, donde no hay un solo brócoli o repollo, ¿adónde lo va a encontrar?”. Sabía que también podía llegar la cigüeña, que se metía por la chimenea, y si estaba encendida y no le hubiera avisado, el niño se habría quemado. “Pobre Marieta –me dije–. Seguro que en su casa haría mucho frío porque no prendería la chimenea para esperar a la cigüeña”. Al retornar, comenté: “Mamá, ¿viste? A la Marieta le está por llegar un bebé”. Y mi madre, como si cortara la pregunta con un cuchillo filoso, me dijo: “¿Y a vos qué te importa? Ésas son cosas de grandes”. Con la cabeza gacha, proseguí: “No están los brócolis ni los coliflores...”. Con voz firme, la Nonna me contestó: “Sepa que siempre hay un milagro para los niños, ellos despuntan debajo de la tierra al momento de nacer”. Por un tiempo, cada chico que nacía iba buscando el verde entre la nieve.

Con toda la familia compartíamos el mismo dormitorio. A mí me costaba encontrar el sueño porque mi mamá y mi Nonna, luego de un rato, empezaban a contarse cosas.

Yo estaba a la espera. Así supe que el bebé se llamó Umberto, el nombre del esposo que unos días antes de nacer había fallecido en la guerra. Pero paré el oído cuando sentí hablar de Yolanda (al parecer, mi madre la quería mucho; era

una amiga de la infancia). Cada tanto oía ese nombre pero nunca la había visto. Su voz sonaba afligida: “¡Qué *sfortuna* (mala suerte) *la de Yolanda! El pobre Pablo murió tuberculoso, no alcanzaron a casarse y ella, con todo su dolor, debió huir del pueblo con su bebido. ¡Qué brutalidad, mamá, el padre no la quiso ver más!*”. La Nonna contestó: “*Ya van a ser casi diez años. Mira, hija, tuvo suerte porque la tienen muy bien donde está, ahí muy cerca de Roma*”. “Sí –replicó–, *a su hijo se lo crió una pareja de campesinos, ella mintiéndole sobre el padre, y ahora está resignada. Todo su sueldo será para que él estudie. No deja de ser una fortuna*”. La Nonna, suspirando mientras daba vuelta su cabeza, respondió: “*Esperemos que ese chico le sea grato*”. Y mi madre lentamente prosiguió: “*¡Dios quiera...! Es verdad, si no, sólo la puerta ancha de un burdel hubiera estado abierta para ella*”.

Pensar en la historia de Yolanda me hace reflexionar sobre el precio muy caro que pagaron tantas mujeres para hacer un presente más respetuoso y un futuro más amplio para hoy.

Una mujer puede criar un hijo con o sin el hombre, no tiene que esconderse ni huir. Sólo son los inocentes, los niños, los que pagan siempre. En las separaciones, son las municiones que disparan madre y padre para enfrentarse en esa guerra de sentimientos e intereses, que desgarran. Hay que buscar la forma de provocarles menos dolor, porque ambos los aman y quieren sentirse orgullosos de sus hijos. Éstos, mañana, lo agradecerán.

El dolor de los niños de este mundo es carcer del amor de sus padres. ¿A qué escuela se puede ir para aprender a ser buenos educadores?



### LA CLAVE

Buscar langostinos frescos y quitarles el caparazón, para obtener buen sabor.

## LANGOSTINOS AL CHAMPAGNE

### INGREDIENTES

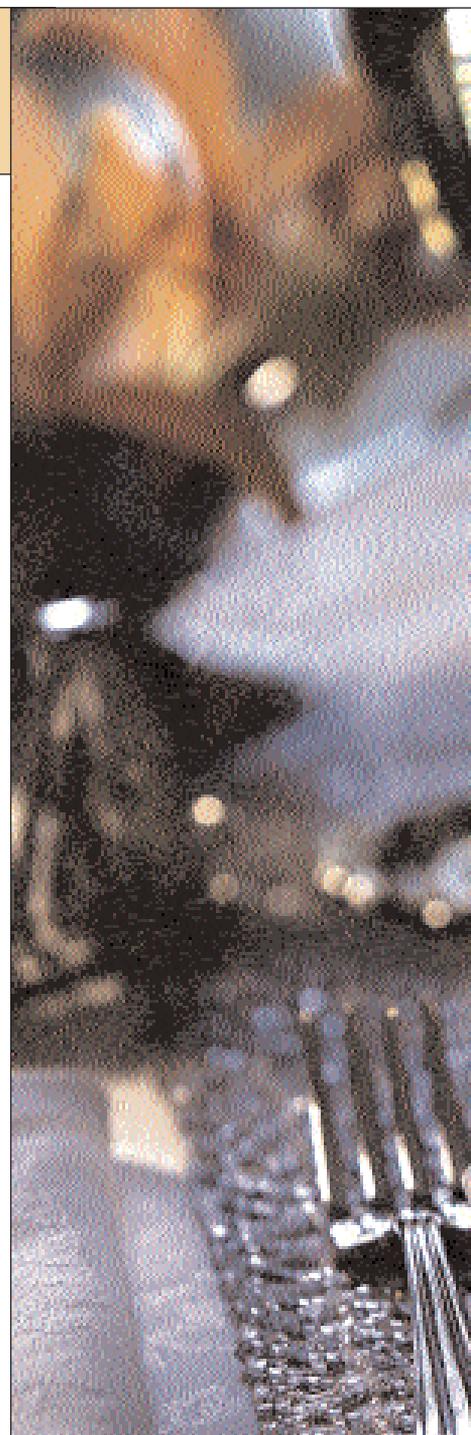
800 gr a 1 kg de langostinos	2 cdas. de perejil
1 cda. de cebollines	2 hojas de laurel
1 cebolla previamente hervida y picada finamente	Sal y pimienta
2 dientes de ajo cortados en láminas	1/2 vaso pequeño de aceite de oliva
1 vaso de champagne	4 tomates peritas maduros, pelados, exprimidos y picados finamente
1 cda. abundante de crema de leche	

### PREPARACIÓN

Pele los langostinos, enjuague y deje secar. Colóquelos en un recipiente, distribúyalos encima de los tomates y salsee con la crema. Sazone con sal, pimienta, perejil picado, ajo, la cebolla picada y las hojas de laurel.

Condimente con el aceite y el champagne. Tape el recipiente y colóquelo en el horno (180°C a 200°C) de 15 a 20 minutos. Este plato debe servirse bien caliente.

**Sugerencia:** La preparación puede acompañarse con un timbal de arroz o alguna verdura picada, como "zucchini a la parmesana".





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
50 minutos

*Parte de la fortuna: saborear unos  
buenos langostinos  
en un momento de amor.*



# La fortuna

*La fortuna tiene los ojos vendados.  
Al perderla, se sabe cuán grande fue la ceguera.*

Siempre me digo que la fortuna es algo así como un gol. La verdad que la vida está compuesta por algunos momentos felices y por otros en que el arco está ahí, casi como a la espera, y nosotros, como los jugadores, intentando tirar. Ahora pienso en lo afortunada que soy recordando cuando era niña y tenía toda una llaga en la cabeza. Me la cubrían con una capucha, y los niños del barrio se burlaban de mí y yo volvía a casa llorando. Pero, por supuesto, mis lágrimas se veían compensadas con una cucharadita de mermelada de la Nonna o un huevito batido (esto, cada muerte de obispo) que una prima de mi mamá traía de regalo. ¡Ay!, recuerdo cuánto se aceleraban los latidos de mi corazón cuando veía dar vueltas la cucharita en la taza. Y entonces pensaba para mis adentros: *“Bueno, después de todo, llevar la capucheta me da algunos privilegios”*.

Cuando salía del colegio con mi madre, siempre había alguna de esas vecinas o amigas tuyas –las famosas entrometidas en las cosas de los demás– que la detenía y le preguntaba: *“¿Ya hiciste ver a esta niña por el médico? Poverella (pobrecita), se la ve tan pálida, tan flacuchenta”*. Claro, hasta en el colegio me cuidaban y siempre me regalaban algo; por ejemplo, me llenaban de cerezas y yo, ávida, me las comía aunque después me atacara diarrea.

Cuando terminó la guerra tuvimos mucha suerte. Mi papá era músico y podíamos comer

cosas ricas, como algunas masitas. Elsa, mi amiga –hija del panadero–, era gordita y todos le decían: *“¡Qué bella, qué fuerte y ciccional!”*. Siempre le hacían cumplidos. Su familia estaba en buena posición económica; además de la panadería, vendía carne de caballos, gallinas apestadas y chanchos dudosos. Era graciosa la cuestión, pero ¿quién se iba a hacer problema cuando había algo para comer? Que la verdad sea dicha: si no habíamos muerto en la guerra, mucho menos con eso. La Antonina, otra de mis allegadas, insistía con que no era posible que comiéramos aquellos pequeños lujos, ya que sabía que no podíamos acceder a ellos porque eran muy costosos. Ella pensaba que yo le mentía, no me creía que mi padre traía las masitas.

Así estaban las cosas en la posguerra. Los soldados americanos querían estar de fiesta todos los días, igual que los ingleses y los escoceses. Pero lo más divertido era cuando ellos se emborrachaban. Mi padre, que estaba en la banda de músicos, en cuanto veía que se armaba una riña y surgían otros que intentaban separar a los contendientes, aprovechaba y corría al ataque de las bandejas de masitas mientras sus compañeros seguían tocando. Luego, muy honestamente, repartían el botín entre todos los músicos. Recuerdo que papá, quien era muy despistado, se olvidaba el repasador en casa y tenía que envolver su parte en papel de diario. Mi

mamá le reprochaba su descuido y él le contestaba: “*Lo que no te atragante, engorda*”.

Mi Nonna les estaba muy agradecida a los americanos no sólo por la comida, ya que además se los asociaba siempre con cosas buenas, como el invento del DDT (insecticida). Pues éste hizo que nos libráramos de los piojos y las infecciones.

Nuestras damas se asombraban cuando veían que en el Ejército había mujeres alistadas, tanto americanas como polacas, que manejaban los camiones con gran capacidad. Y las italianas soñaban con imitar eso (sólo mi Nonna se quejaba de que parecían hombres al manejar; eso no le gustaba).

En aquellos tiempos de la ocupación de los militares victoriosos, muchas compatriotas estaban peladas, igual que yo cuando era niña. Pero ellas no llevaban capucheta, sino pañuelo. Yo sabía el porqué, como lo sabían todos los niños. No era un secreto. Sucedió que se ponían de novias con los militares extranjeros y los italianos, al saberlo, echaban manos a la tijera con bronca, como habían castigado a todas las que habían estado con los alemanes.

Por lo tanto, se encontraban cabezas rapadas por todos lados. A veces me digo que fue allí donde comenzó la globalización, porque tanto en Italia como en Francia, Alemania y Austria pasaba lo mismo.

## *La victoria del amor*

*La maternidad es la fuente de la vida. Es agua viva.*

*Es como despertar la belleza de un jardín.*

*¿Cómo dejar que el agua corra sin que una flor pueda dar perfume?*

En Italia, el aggiornamento provocó que la mujer tuviera el voto en 1948, aunque muchas quizá no entendieron el paso que se daba en defensa de la libertad y de la familia. Derrocar la dictadura no es una cosa fácil, porque ésta nos separa y terminamos viviendo como enemigos.

Hoy estamos en la década del 2000, donde una divorciada y sus hijos son respetados, cosa que era una gran encrucijada no menos de 30 años atrás. Sin embargo, creo que estamos confundidas en nuestra libertad. Tendremos siempre

oculta nuestra cadena, que hoy es interna. Confundimos entre el placer y el amor, entre la facilidad de romper el matrimonio y el crecimiento que vivimos en él. Sólo el tiempo da sus frutos.

El machismo está en el último suspiro. A pesar de esto, quien tiene algo de poder lo sigue usando, y la mujer también lo aprovecha en busca de subir la escalera en la forma más simple, aunque a veces ella siga siendo un instrumento.

Gracias a Dios, ese paternalismo incomprensible está en decadencia. Hoy el hombre deja

descubrir su ternura y su sensibilidad, y percibe la necesidad de sus hijos en una caricia. Pero es la compañera quien debe comprender a ese hombre nuevo, que tanto hubiesen deseado ver generaciones anteriores y que muchas lucharon por conseguir. Hoy se le debe bastante al pasado, pero tengamos presente que el amor de un hombre y una mujer es lo más pleno que el ser humano puede disfrutar; más aún a una cierta edad donde el querer compartir se hace tan necesario.

Cuántas mujeres han progresado por sus propios medios y dan ejemplo de belleza, de dignidad. Ésa es la única herencia que podemos dejar. Pero no pensemos que este camino es sólo nuestra fuerza, no dejemos que la imagen del padre sea vaga, lejana, innecesaria. Permitamos

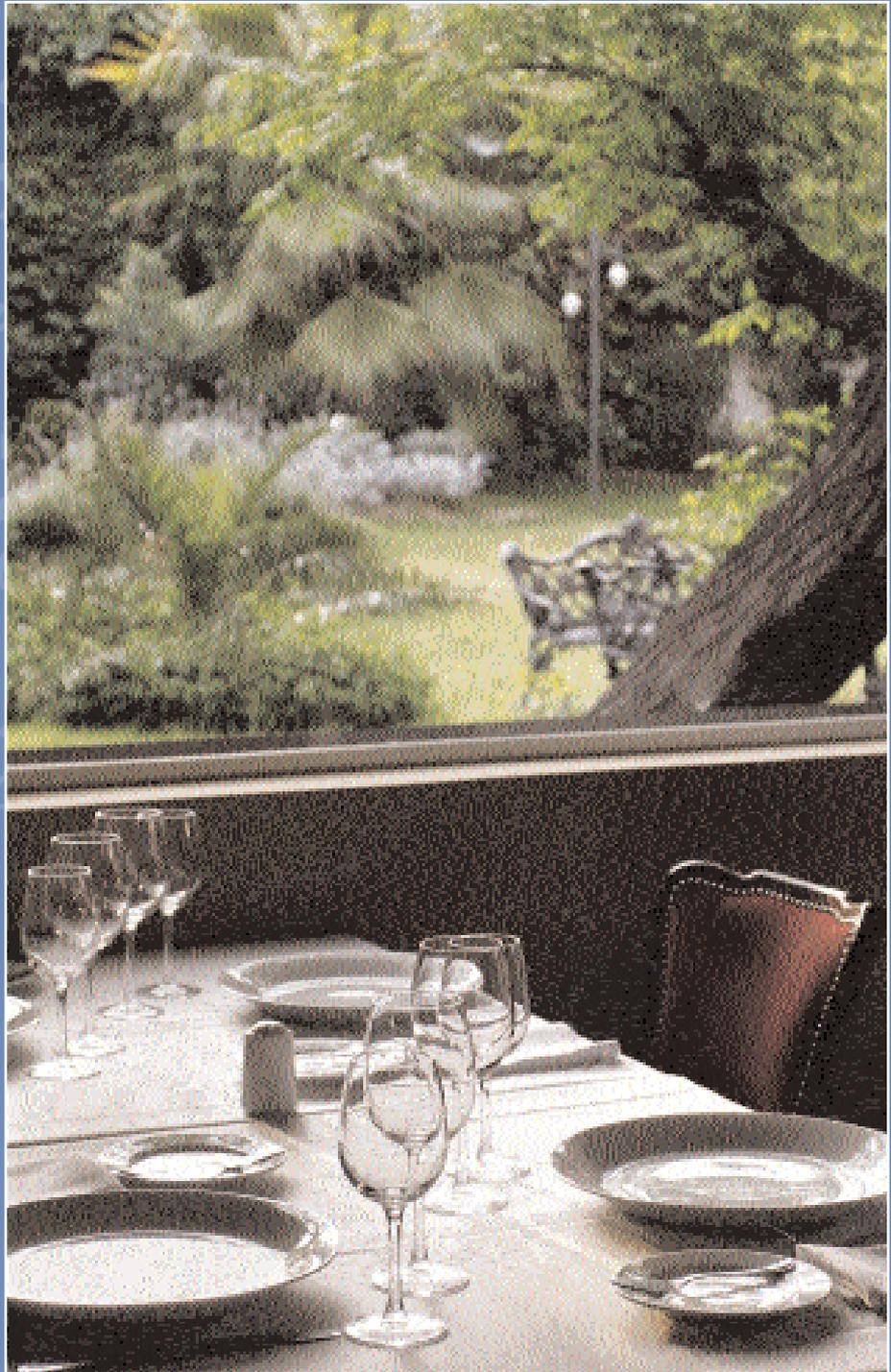
que este hombre nuevo del siglo XXI, que hoy necesita de nosotras para crecer, pueda encontrarse frente a esta realidad que lo debilita, que le exige más. Nuestros hijos lo requieren. No desperdiciemos los dones que Dios nos ha dado para amar más y mejor.

La maternidad, don divino, es el más inmenso placer que una mujer puede disfrutar, junto con la sensibilidad y la intuición.

En la enseñanza ha habido grandes educadoras, y si repasamos algo de historia, los hombres importantes fueron admiradores de su madre. Hoy, la educación no es menos, aunque está descuidada. Es mucho más fácil darles amor a nuestros hijos que formarlos. En Italia suele decirse: “Una mano de hierro en un guante de terciopelo”.

5

UN SUEÑO REALIZADO:  
CASA CON JARDÍN



*Hoy compartimos  
la belleza  
de este jardín  
(Francesco, 2006).*



*1976: Restaurante Vecchia Roma:  
Foto para el diario Los Andes.*



*1951: Festejo familiar en La Marchigiana.*



*1973: Patio del  
Vecchia Roma.*



*1960: La tradicional  
Confitería Via Veneto,  
en la Galería Tonsa.*

## El viaje y el niño prodigio

*Pase lo que pase y a pesar de todo, somos  
como el agua que corre.*

Partimos de Génova. Me parece que fue en alguno de los primeros días de octubre. Oí la sirena de un vapor por primera vez. Era desgarradora, honda y se repetía una y otra vez, como si nos dijera “*adiós, adiós*”. El navío largaba un humo negro, espeso, que parecía llegar hasta el cielo. Era un atardecer oscuro, como si el día quisiera acompañar nuestros rostros de duelo. Mientras los pañuelos blancos se agitaban desde el muelle, la sirena seguía emitiendo su lúgubre sonido hasta que todo se volvió negro y el buque partió. Pareció que a los pañuelos se los había tragado el agua, y todos nosotros, los pasajeros, éramos unos desconocidos. Yo miraba cada rostro, uno por uno; lucían todos iguales, con los ojos húmedos y más de uno escondiendo sus sollozos.

Bajamos a nuestros respectivos camarotes. Mi madre se arrojó sobre la cama como aplastada por un gran cansancio, dio vuelta la cabeza, la hundió en la almohada y pude ver que ella también lloraba.

Pasados unos pocos días, todo el pasaje pareció despertarse. Las personas hablaban ya más animadamente, se hacían rondas al atardecer y mientras alguno cantaba una canción, otro acompañaba con la guitarra.

Entonces, mi hermano más pequeño, de 11 años, tocaba la trompeta. Ya parecía predestinado a ser un gran músico. Antes de salir para América lo había escuchado el director de una banda,

quien quedó muy impresionado por sus talentos, pero mis padres rechazaron la oferta porque pensaban que aún era muy pequeño. En nuestra casa él actuaba con la ventana abierta. Enfrente y en los alrededores se hallaban algunas fábricas de sillas (una de ellas de mis tíos), otras de escobas, otras que cortaban maderas para vender.

Cuando mi hermano ofrecía cierta romanza, los obreros se reunían junto a la abertura y aplaudían. Entonces le gritaban “*¡Angelo, Angelo, sona, sona, bravo, bravo!*”. Y él, muy feliz y a viva voz, replicaba: “*Yo voy a tocar en toda la América*”. Y fue allí, en nuestro largo viaje hacia la América, que yo pude ver cuánto éxito tenía con su público cuando la gente del barco también le exclamaba: “*Vai, Angelo, toca*”. Le pedían *Zsa zsa* y *Rosamunda*, entre otras, y siempre al final, las notas del *Va pensiero*.

Fueron aquellos unos 28 o 29 interminables días que pasaron entre el cielo y el mar. Finalmente, arribamos a Buenos Aires con un sol que ardía sobre nuestras cabezas y nuestra piel (por eso mi mamá no pudo ponerse su tapado con el cuello de piel que le había regalado su hermana). Bajamos del buque; ella abrazó con fuerza a su hermano, al que hacía más de veinte años que no veía. Mientras descendíamos por la escalerilla, el muelle estaba desierto. La luz brillaba fuertemente y se reflejaba sobre un pequeño ataúd. El niño prodigio había muerto sin

cumplir sus sueños. Y nosotros habíamos llegado a América.

A pesar de que el pequeño murió en alta mar, mi madre lloraba agradecida a Dios que faltaba sólo un día para desembarcar y él tendría su propia tumba. Fue una noche de tormenta espantosa, en que los rayos abrían el cielo y las olas inundaban la popa del barco. A mí me llevó de

la mano un señor que no recuerdo y solamente me dijo: “No llores...”.

Cuando vi a Angelo tendido en la cama con los ojos cerrados, dije entre mí: “*Mira qué pícaro, está con los ángeles y seguro que nos espera cuando desembarquemos*”. Fue la noche del 2 de noviembre de 1948.

## *Cuando llegamos a San Juan*

*No te vanaglories si naciste en cuna de oro, porque nunca sabrás si habrán de velarte en ella.*

Llegamos a San Juan ya avanzada la noche. Cada uno de nosotros con nuestros bultos. Yo no soltaba mi valijita de cartón ni mi cartera cruzada que bamboleaba sobre mi pecho (recuerdo que había llorado una semana seguida para que mi madre me la comprara).

Caminábamos por calles desconocidas. Corría emocionada cada vez que un haz de luz me dejaba ver una casa bonita. Seguimos caminando y tomamos un camino de tierra. Ya mis pies estaban cansados y la luna, redonda y plateada, parecía reírse. Por fin nos detuvimos frente a una casa pequeña, con un techo tan bajo que hasta yo debí bajar la cabeza para traspasar el marco de la puerta. En una pequeña cocinita había una cacerola negra como el carbón, colgada de la pared. El tío que nos había recibido prendió la luz de su taller y allí nos encontramos

con un patio en donde había cuatro colchones en el suelo. Todos nos miramos enmudecidos. Nos sentamos arriba de esas camas simuladas y desatamos nuestros zapatos. No recuerdo si dormí esa noche. Sólo viene a mi memoria que mi cabecita de niña evocaba esa última película americana que yo había visto antes de salir (en el filme aparecían un gran piano de cola, una cocina grande, blanca como la nieve, y cacerolas relucientes). Mi tío volvió y me sirvió un vaso de agua de una botella que sacó de un balde lleno de hielo.

Gracias a Dios, a los pocos días llevaron los colchones a una casa alquilada, con un jardín con árboles, que tenía en el fondo un gallinero. Pero la cocina no tenía piso. Entonces, primero regábamos con agua y después barríamos. Más tarde, mi mamá se empeñó en poner cemento.

En esa ocasión yo fui su ayudante: cargaba los baldes y emparejaba el cemento con una pala. Cuando terminamos el trabajo vimos que la superficie tenía una buena cantidad de lomos. Creo que a partir de ese día nació en mi familia un gran aprecio por los albañiles.

Por cierto, con el tiempo pude comprender cuán grande habrá sido el dolor de mi madre, ya que ella lloró sola porque nosotros éramos muy pequeños. A los pocos días de nuestra llegada a San Juan se levantaba de noche para cuidar enfermos (durante la guerra, la mayoría de las mujeres había aprendido a poner inyecciones, tomar la presión, curar heridos).

Había pasado apenas un mes y ya teníamos dos jóvenes pensionistas solamente para el almuerzo. Los primeros meses ella cocinaba en el taller, en la forja de mi tío, pero al poco tiempo compró una cocina.

Con mi hermano más pequeño siempre habíamos estado juntos y, como yo no creía el he-

cho de que hubiera muerto, lo soñaba muy seguido, lo buscaba pensando que estaba escondido. Por las noches, en mis plegarias, decía: *“Jesús, ¿por qué no lo mandas a nuestra casa, por qué lo tienes en el Paraíso?”*. Me costó mucho poder rezar de otra forma.

Mi padre no había podido viajar con nosotros porque estaba con los trámites de jubilación y si hubiese venido, no podría haber regresado a Italia fácilmente. Él llegó unos diez meses después.

Él solía hablar de la guerra con mi tío, que había emigrado a la Argentina en 1928 por no querer afiliarse y que le entregaran el carnet fascista. Por aquel entonces, siendo un mecánico de balanza especializado, había llegado a San Juan, donde sus conocimientos no tenían mucho futuro.

Mientras vivimos en esta ciudad, a papá también le fue difícil encontrar trabajo como profesor de música.



#### LA CLAVE

Para mayor practicidad, es mejor comprar filet de salmón y al servirlo, ya cocido, con un cuchillo se le puede retirar la piel.

## SALMÓN AL HORNO

### INGREDIENTES

800 gr a 1 kg de salmón	4 rebanadas de limón
16 cebollitas pequeñas	1 pocillo de aceite de oliva
1/2 vaso de vino blanco	4 cdas. de crema de leche
1 cda. de romero	Sal y pimienta

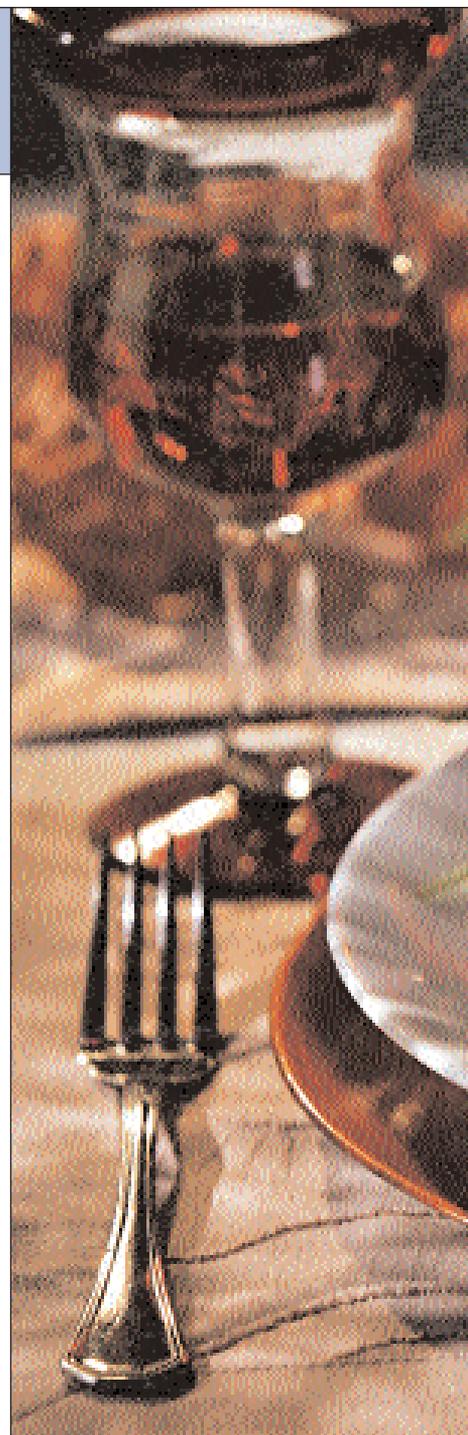
### PREPARACIÓN

Coloque en un recipiente para horno las porciones cortadas de salmón, de la manera en que entren justo. Pele las cebollas, córtelas en mitades y dé un hervor de 10 minutos. Escorra y coloque en un recipiente con el vino, el perejil y el romero. Salpimente bastante y agregue el aceite de oliva. Mezcle bien con un utensilio y cubra el salmón con esta preparación.

Lleve a horno precalentado, no demasiado fuerte, de 15 a 20 minutos. Cinco minutos antes de retirar, salsee con la crema de leche. No pueden fijarse exactamente los minutos de cocción, porque dependen del espesor del filete.

Cuando note que toma consistencia y un color rosado pálido, el salmón estará cocido.

Sírvalo decorándolo con las rodajas de limón.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
50 minutos

*Aunque estando en una cocina oiga la “música” de la cacerola, igualmente, siento como si estuviera a la orilla del mar.*





### LA CLAVE

Recalentada es más deliciosa. Puede cubrirse con salsa de tomate fresca.

## MERLUZA F«CIL AL HORNO

### INGREDIENTES

3 bollitos de pan francés (del día anterior)	2 papas ralladas
	1 cda. de pan rallado
2 tazas de leche	100 gr de manteca para untar
600 a 800 gr de filete de merluza	el recipiente y para mezclar con
2 a 4 cdas. de berro picado	el berro y el queso
3 cdas. de queso de rallar	Sal y pimienta blanca

### PREPARACIÖN

Coloque los bollos de pan cortado a lo largo –remojados en leche para humedecerlos– en un recipiente de horno previamente emantecado. Mezcle en un bol el queso con el berro y 80 gr. de manteca, unte el pan con esta preparación y cúbralo con la merluza. Salar apenas. Expande el queso restante arriba de la preparación y añada lo que le quedó de la preparación del berro, manteca y queso, poca cantidad. Alrededor coloque las papas ralladas y vierta la leche restante. Espolvoree la merluza con pan rallado. Lleve al horno de 15 a 20 minutos. Retire cuando se haya formado una capa dorada.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
50 minutos

*Ésta es una receta dedicada  
a los niños, porque es muy sana.*



## *Y finalmente Mendoza, la tierra del sol*

*No te aturdas al escuchar el canto audaz del pájaro libre.  
Detén tu oído y percibe el trinar del pájaro prisionero.*

Ya viviendo en Mendoza, por suerte, mi padre pudo desempeñarse como profesor de música. Allí cambió el rumbo de nuestro destino.

En Italia, apenas cumplidos 13 años, mi madre me había enviado a aprender peluquería. Pero aunque habíamos traído espejos, secador y rulos, todo para montar una peluquería, después de verme cortar el cabello de un par de cabezas y dejarlas como la de San Antonio, y de hacer una permanente quemándole a la clienta la mitad de su pelo, se dio por vencida y entendió que no servía para eso. Pues no tenía alma de peluquera. Gracias a Dios estuvimos poco tiempo en San Juan y mi desastrosa experiencia como coiffeur quedó allá en el olvido.

Llegamos a Mendoza en 1949, empeñando algunas joyas, vendiendo parte del ajuar y con algo de plata en la mano que mamá usó para alquilar la pensión Marín, en la calle Patricias Mendocinas 1550, lo que actualmente es La Marchigiana. Los baños eran decadentes, las paredes estaban agrietadas y descoloridas.

El lugar sólo podía adquirirlo mi madre, Fernanda, quien contaba con la fuerza para un gran desafío.

Mi padre tampoco pudo realizarse como gastronómico. Deseaba atender, intentaba ser amable; se puso una servilleta en el brazo y trató de servir algunas mesas. Mas, en cuanto le reclamaban un bife más cocido, replicaba: “¿Por qué no

*se lo come así?”*. Cuando veía que cortaban los fideos con cuchillo, regañaba en su medio español: “¿Qué desastre! ¿Dónde se ha visto cortar los fideos!”. También, si se servían una exorbitante cucharada de queso rallado sobre las pastas, quería retirar la quesera de la mesa y decía: “¿Usted come fideos o queso rallado?”.

Mis padres nunca se habían llevado bien, siempre se estaban enfrentando. Y con esto de él queriendo ser mozo terminaban a los gritos aun con clientes en el comedor. Hasta que un día mi madre le sacó la servilleta del brazo y, furiosa, le dijo: “No me haga más líos y déjeme tranquila, que en vez de ayudarme me está llenando de problemas”.

Luego de cuatro años, el local ya tenía mejor aspecto. Teníamos heladera y cocina nueva. La mugre y la pobreza del pasado reciente ya no existían. Nuestros primeros pensionistas habían desaparecido. Oreste, un italiano del norte que siempre comía albóndigas por falta de dentadura y las regaba con varios vasos de vino, comenzaba a cantar canciones italianas. Era increíble, las recordaba todas... Pasaban dos o tres horas y no paraba de cantar. También el Pirata, como solíamos llamarlo, había desaparecido con una pata de palo y un ojo vendado. Todas la mañanas, a las diez en punto, él venía a tomar un vaso de bebida que se llamaba *Radical*. Luego llegaban Facundo, que pedía su ginebra, y Pablo,

que tomaba siempre licor de esperidina. También vendíamos caña, un vaso de tinto o un vaso de blanco. La señora española que le había vendido la pensión a mi madre le había enseñado a hacer patitas escabechadas.

En la habitación, que ahora era comedor, entraban diez camas. A la noche, al cerrar, siempre faltaba alguno de nuestros pensionistas. Entre las tres y las cuatro de la mañana nos tiraban la puerta abajo.

Fue un año durísimo. Nosotros no queríamos servirles vino para que no se emborracharan, pero igual aparecían ebrios. Oreste, el día que llegaba de la mina, asomaba con buen rostro, saludaba a todos con voz ronca, se quitaba el sombrero pero conservaba la corbata bien anudada. Era un señor. Cuando volvía a irse, su traje parecía un acordeón, no sabía dónde estaba el sombrero y no encontraba la corbata. Algunas veces le dábamos una de nuestro padre. Así, un día entró y vio el cambio de nuestro local, nos saludó y, casi avergonzado, se fue. Nos apenamos de que él hubiese sentido que se había perdido el encanto y ya no tuviéramos espacio para él.

Creo que fue en 1952 cuando hubo una gran huelga gastronómica nacional. Duró casi treinta días. Un hotel de la calle Las Heras fue pintado con huevos. Los pocos restaurantes de Mendoza, La Armonía, Don Nicola, el Torkio y el Bianchini, estaban cerrados. Nosotros estábamos muy

preocupados, pues mi madre había contraído muchas deudas y los sindicalistas habían venido con amenazas.

Además, teníamos dos empleados italianos. En aquella ocasión mi padre tuvo una gran idea: en el portón de nuestro restaurante, que parecía un chorizo, puso una compuerta de hierro y, subido al techo, con dos grandes sogas les abrió a los clientes para que entraran a comer. También desde allí, con sifones vacíos en la mano, les gritaba a los huelguistas que si daban un paso más les arrancaría la cabeza.

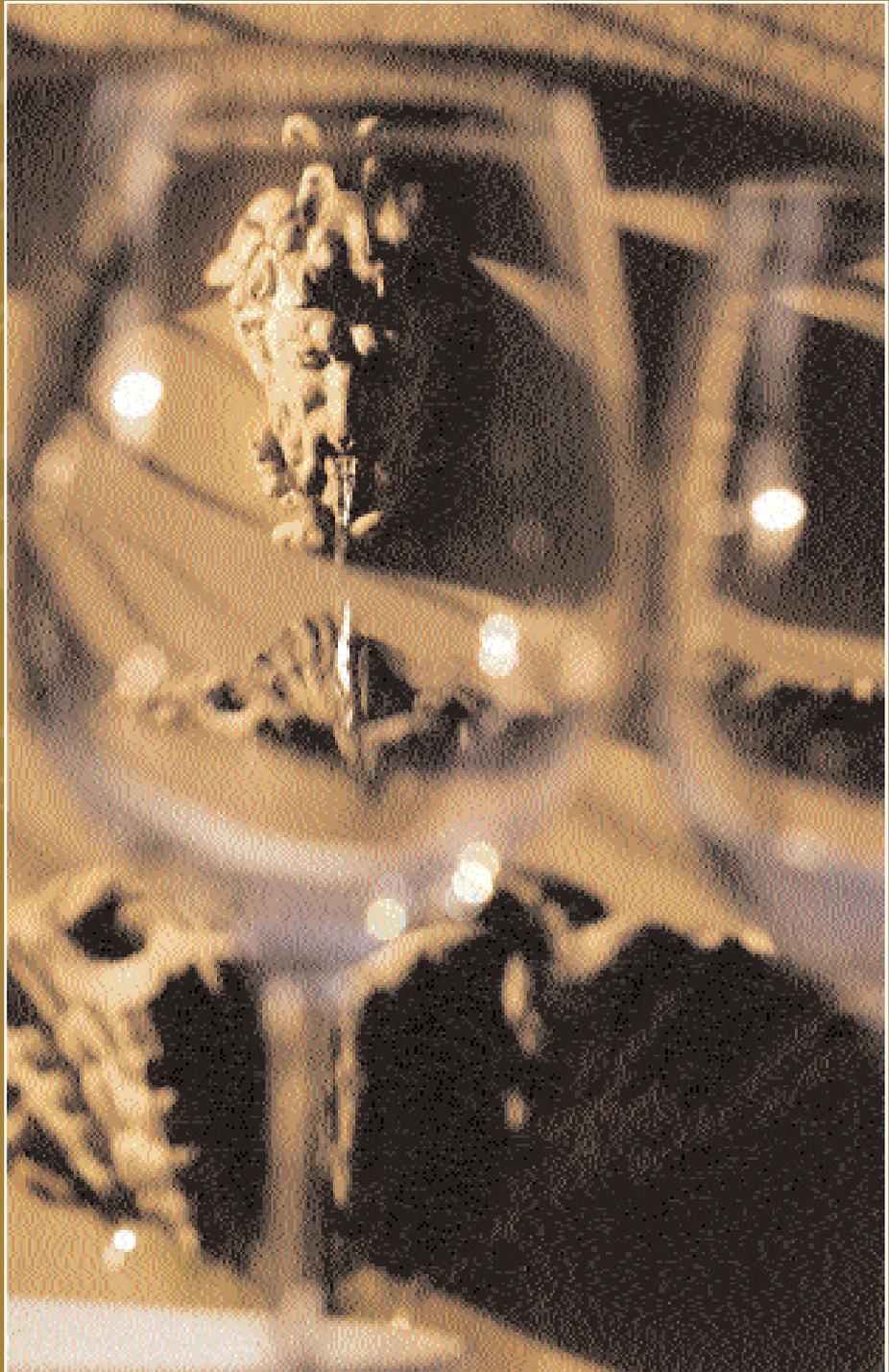
Ese mes trabajamos a morir. Estábamos sumamente cansados. Ya Mendoza nos conocía por la buena cocina de mi madre. Y mi padre, feliz con sus sifones, sus sogas y su puerta que se abrió y se cerraba, por fin estaba al mando de algo que le pertenecía nada más que a él. El poderío siempre fue una cosa muy delicada para el ser humano; es una cuestión de espacio: "Acá mando yo, éste es mi sitio".

Este grave conflicto sindical fue por el laudo, que consiguieron que fuera el más alto del mundo. Y creo que también se divulgó que había un italiano loco en un techo. Ese conflicto para nosotros no fue tan tremendo como para el resto y desapareció pronto. Aún recuerdo esa mañana en que mi hermano Giuseppe le decía a mi madre que había escuchado en la radio que la huelga había terminado. Ella a su vez fue a gritarle a mi padre: *"¡Lucio, la guerra é finita!"*.

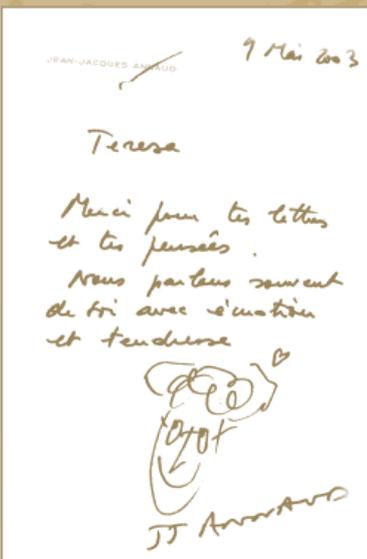
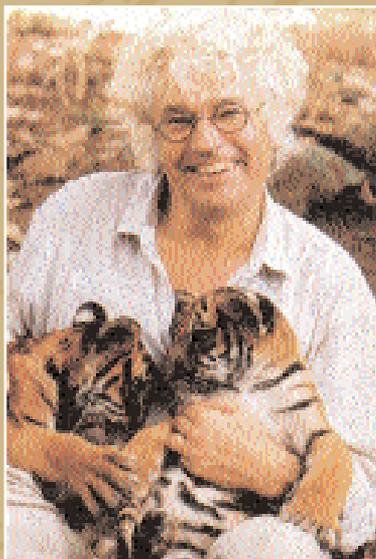


6

CON EL TIEMPO, SE ESTRECHA  
UNA MANO Y SE CONOCE AL SER



*Estos relatos de  
vida me dejaron oír  
voces, ver rostros y  
reiniciar diálogos  
interrumpidos.*

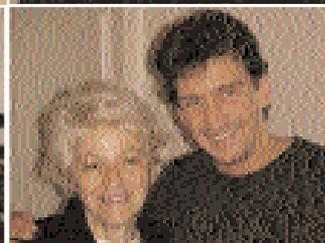
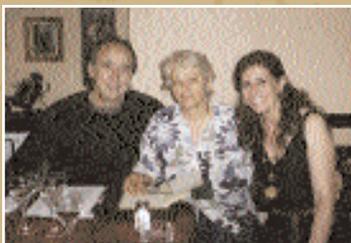


Me resulta increíble recibir una carta o una tarjeta de tan importante director desde Francia: Jean-Jacques Annaud. (Foto de 2004).

Con Adolfo Bioy Casares.



Con Joan Manuel Serrat y Laura Carbonari.



Con Julio Bocca.



2005: Francesco Ristorante: Quino, un hombre maravilloso y de espíritu puro que para mí representa honestidad.

## Gajes del oficio

*No creas que llega a la meta el más inteligente. La mayoría de las veces lo hace el más constante.*

De nuestros comienzos ¡qué les puedo decir!

Sin hablar bien el castellano, no conocíamos platos y gustos argentinos. Muchas veces ocurría que no interpretábamos lo que el cliente deseaba comer. Imaginen ustedes: la primera milanesa a la napolitana ¡la hicimos con queso rallado! Yo atendía las mesas y ese día un porteño me había explicado cómo se preparaba. Como dijo con queso, yo ni pensaba en el cremoso. Ya en la cocina, se lo expliqué a mi madre como si estuviera contándole un gran secreto y diciéndole que le pusiera rallado.

A mamá le encantaba ir por las mesas y saludar a los clientes. Derrochaba ternura y siempre solía decirles a las mujeres que estaban elegantes o bonitas. El problema era que no se daba cuenta de que al decir “*los ojos*” pronunciaba en mal castellano “*los ocos*”. Peor era cuando se olvidaba y decía “*¡qué lindo bigote!*”.

Un día se armó una casi de película. El aceitero pasaba por el restaurante y dejaba, dos veces por semana, el aceite. Como éste se había terminado, mi madre intentó llamar por teléfono. La primera vez llamó y le contestaron: “*¡Angulo, aceite!*”. Dejó el teléfono y llamó a mi padre: “*¡Ven, que aquí me están insultando!*”. “*¡Quién?*”, preguntó mi papá. “*El del aceite*—contestó ella—. *Me manda a fangu...*”. Entonces mi padre tomó el tubo y gritó: “*¡Sinvergüen-*

*za, mascalzone, tu putea a mi mugiere!*”. De repente se quedó mudo, escuchando lo que le decían del otro lado, y colgó riéndose. “*Es que vos no entendés el castellano*”, le dijo en tono socarrón. “*Angulo es el apellido del que nos vende el aceite*”, le explicó. Ella se fue hacia la cocina rezongando: “*¡Bah, bah, el que habla castellano!*”.

Otra vez, un mozo italiano a quien le pidieron un flan se apareció en la cocina ordenando un tran tran. Como no sabíamos qué darle, al fin mamá debió dirigirse a la mesa del pedido.

En otra oportunidad, cuando uno de mis hijos pequeños contestó el teléfono, vino muy enojado hacia mí: “*Mamá, no se insulta por teléfono*”. “*¿Por qué hijo?*”, lo inquirí. Y él, muy suelto de cuerpo, dijo: “*Me preguntó si preparábamos niños envueltos y yo le dije prepáreselo usted*”.

Pero la anécdota más inolvidable fue la de mi esposo. El salón estaba repleto, no teníamos más sillas. Él vio que en una mesa donde había sólo un señor sobraban algunas. Presuroso, se dirigió allí y pidió si por favor podía retirar una. El hombre fue muy amable y expresó: “*¡Cómo no!*”. Mi marido volvió nuevamente y, sin decir nada, con una sonrisa retiró otra. Cuando fue a retirar la última, el señor le dijo: “*Pero ¿me va a quitar usted todas las sillas?*”. Y mi esposo, entre tranquilo y molesto, le preguntó: “*Señor, ¿cuántos trastes tiene usted?*”.

¡Ah!... Si tuviera que contar todas las anécdotas vividas haría un libro aparte. Aprendimos a saludar de modo diferente (para evitar equívocos con nuevos maridos o nuevas mujeres, por lo que preguntábamos solamente: “¿Cómo

*anda la familia?*”), a hablar lo preciso y a saber escuchar.

A mi entender, ésa es la regla del buen comerciante y es también la regla del respeto por la vida de los otros, nuestros semejantes.

## *Hay que dejar hablar a los otros*

*Amor y paz: ¡qué palabras pequeñas,  
pero tan complicadas para la existencia!*

En estos más de cincuenta años de trabajo con el público han sucedido cosas increíbles. En este rubro comercial se dan muchas oportunidades para reírse y estar de buen humor, pero siempre hay que hacerlo cuando las puertas se cierran, se termina con la limpieza y se ordena para la noche o para el día siguiente.

Un día me ocurrió que una mujer me incineró con su mirada por haberle preguntado al señor que la acompañaba: “¿Cómo está su hermana?”. Así como también cuando preguntaba: “¿Cómo está el papá?”. En cada una de las miradas recibía mensajes de rabia contenida, de odio, de ternura, que me contaban diversas historias.

Y qué terrible era cuando se encontraban los divorciados en el mismo salón, acompañados de otras personas. En esas ocasiones yo recomendaría pedir mesas más retiradas. Sí, señor, mi experiencia me dice que las mesas a la vista las pueden pedir esas señoras –ocho o diez mujeres

mayores– que vienen solas, muy elegantes, y se reúnen para rememorar sus momentos felices.

Recuerdo una mañana en la que había preparado una cacerola de chupín de pescado a pedido de un cliente muy distinguido. A la hora exacta, en punto, vino a retirarlo (cosa rara, pues para los mendocinos no existe ni la hora ni en punto; pero en esta ocasión fue así). El señor colgó un repasador arriba de la cacerola y se fue muy contento.

A los pocos días llegó con una señora rubia, elegantísima, peinada con tanto spray que ninguna tempestad hubiese logrado moverle un solo pelo. Mi madre y yo, con nuestros delantales, estábamos en la puerta. Al saludarlo, mi madre preguntó: “¿Cómo estaba el chupín?”. La mujer le lanzó una mirada de fuego y a él se le puso roja la cara. Yo tragué un suspiro y me dije: “¿Qué metida de pata!”. Pero mamá, lo más fresca, siguió hablando: “Perdón, me equivoqué. No era

*usted, disculpe. Pero le aseguro que tengo un cliente con su misma cara*". Él se sonrió, pero la señora tenía cara seria, de enojo.

En una ocasión me pasó algo semejante con un hombre gordito que siempre reservaba una mesa para él y su hija. Un día apareció con una mujer bajita, medio temerosa. Al conducirlo hasta la mesa, me dijo: "*Le presento a mi esposa*". Yo, graciosamente, contesté: "*¡Qué bueno, señora! ¿Cómo está su hija?*". Y distraídamente le pasé la carta. Al rato me llamó el mozo de esa mesa y me dijo: "*La señora la está esperando en el baño, quiere hablar con usted*". Pensé que no se sentía bien. Cuando llegué, apoyada en el lavamanos, me miró con cara inquisidora. Yo sentí que en algo me había equivocado.

Entonces, muy sonriente, le pregunté: "*¿Qué sucede?*". Ella me contestó: "*Sucede, querida mía, que yo no tengo hijas*". Entonces, con un aire de indiferencia, como si nada hubiese sucedido, y con voz muy segura contesté: "*Señora, le pido disculpas, me he equivocado. ¿Pero sabe usted cuántos clientes atiende por día? Por supuesto, lo he confundido con otro, el señor García. Cuando vuelva, se lo presento y verá cómo se parece a su marido*".

Ese día aprendí que en un restaurante hay que ser muy cauteloso: saludar, preguntar cómo está la familia, agradecer y dejar hablar a los clientes.

Ahora voy a contar algo de lo que nosotros sólo fuimos testigos, donde no tuvimos ningún tipo de responsabilidad. Era un día de viento Zonda, muy caluroso, cuando entró al restaurante una pareja, muy tomada de las manos y acaramelada. Se sentaron con los ojos enfrentados, hombros con hombros y manos con manos. Cuando llegaron los capelletti, se hacían mimos con ellos en la boca y se brindaban miradas cariñosas. Creo que apenas habían empezado a saborearlos cuando entró una mujer despeinada, empapada en transpiración. En cuatro zancadas llegó a la mesa, desde donde volaron los capelletti y los sopapos de un lado para otro. Los demás clientes miraban asombrados la increíble pelea. Menos mal que finalmente decidieron salir y seguir la batalla afuera. Luego, el mozo que estaba en la puerta contó que había visto a la mujer salir del baúl del auto. Ella, la pobre, se fue a pie, mientras que los dos amantes partieron a todo lo que daba. Entretanto, nosotros nos quedamos para limpiar el desastre.



#### LA CLAVE

No dejar pasar los ajos de cocción porque toman otro sabor. En vez de cortar los fideos, hay que enroscarlos en el tenedor con la ayuda de una cuchara, para que no pierdan el sabor al comerlos.

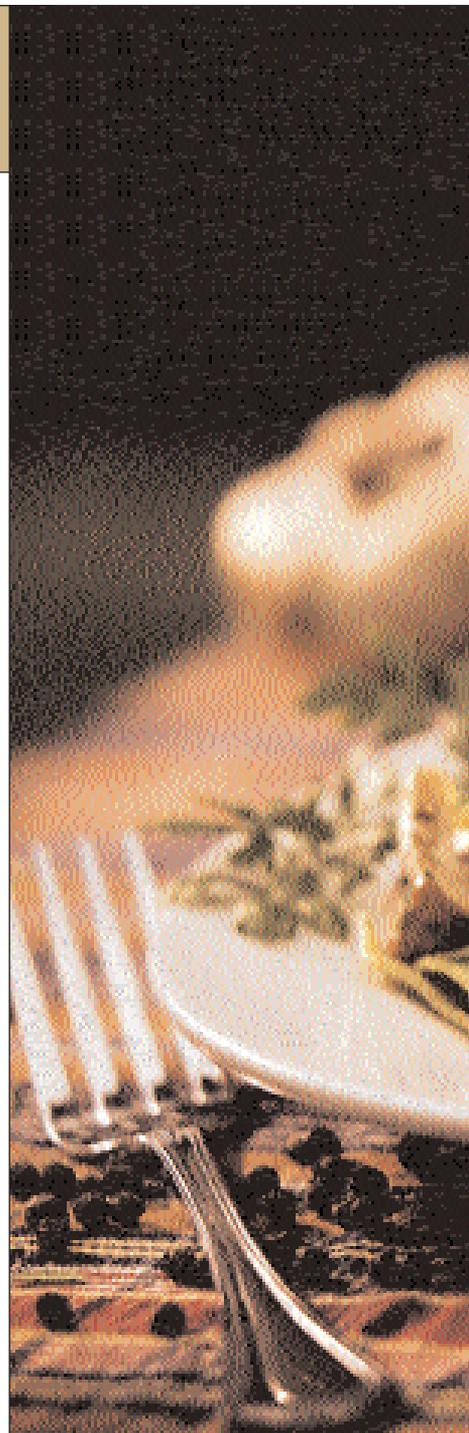
## TALLARINES CON CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL

### INGREDIENTES

500 a 600 gr de fideos	2 anchoas picadas
400 gr de champiñones frescos cortados en láminas	Pimienta fresca, si lo desea
1/2 taza de aceite de oliva	3 dientes de ajos cortados en láminas
1 cda. de manteca	2 cdas. de perejil picado

### PREPARACION

Coloque en una sartén los dientes de ajo y las anchoas con el aceite y la manteca, lleve a fuego y revuelva. Cuando los ajos estén dorados, retire. Agregue los champiñones, la sal, la pimienta y el perejil. Mezcle esta preparación y lleve a fuego un par de minutos más. Eche los fideos en una cacerola con abundante agua salada hirviendo. Cuando despunte el hervor, cocine por unos breves minutos. Luego incorpore una taza de agua fría. Escorra y coloque los fideos en un recipiente con la salsa. Mezcle bien, y si lo desea, puede llevar unos minutos a fuego mínimo para que se concentren los sabores.





COMENSALES  
5 a 6 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
40 minutos

*Con sólo dos ingredientes,  
saber el punto de cocción y  
contar con hortalizas frescas,  
este plato se saborea con placer.*



## *Ilustres visitantes*

*Sudamérica: la democracia de estos países es una especie de Pachamama que bendice a su pueblo y a la vez estrecha en sus brazos a amigos y parientes.*

Voy a recordar ahora a personalidades que pasaron por nuestros restaurantes. Pero lo primero que debo decir es que no me olvidé de los mendocinos. Vaya para ellos mi profundo agradecimiento por todo el afecto que hemos recibido en tantos años. Citarlos a todos es una empresa imposible, pero sí es posible reconocerles y agradecerles su constante presencia y transmitirles la alegría de haberlos conocido y de que nos sigan acompañando.

**Tito Schipa.** El torbellino del tiempo me trae otra vez a Tito Schipa, el más grande cantante de Italia. Mi madre se pasaba la mano por el delantal, con miedo de no conformarlo. Se apuraba para ir a la mesa y saludar y volvía a la cocina apresurada, y las dos, de reojo, solíamos mirar los gestos del artista mientras comía, intentando descubrir si todo era de su agrado.

**Arquitecto Alessandrini.** En los 50, nos visitó Alessandrini, un arquitecto italiano muy elegante, que vestía un tapado de pelo de camello y un pañuelo de seda natural en el cuello. Él mismo nos comentó que fue el esposo de la famosísima actriz Anna Magnani.

Alessandrini solía volver al restaurante en la tarde, cuando estábamos solas: buscaba convencer a mi madre de embellecer el local con una hermosa fuente en el centro. Mi madre, suspirando y con gran resignación, le repetía: “*Arquitecto ‘chi mi li da i soldi’*” (¿quién me da el dinero?).

**Carmen Amaya.** Una vez, mi padre me invitó a ir al teatro a una función en la que él tocaba el trombón. Actuaban Carmen Amaya y su compañía ¡Qué lástima que pasó todo al olvido! El danzar de esa mujer fue algo maravilloso. Bailó la *Danza del fuego*. Cuando la recuerdo, aún resuenan la música y su maravilloso taconeo. Carmen, en sus movimientos, era tempestad, sol, era sobrenatural. Solía venir a almorzar con toda la compañía; yo notaba que todos le tenían un gran respeto: los hacía callar a todos con unos puñetazos en la mesa.

**Cantinflas.** También atendí por esos años a Cantinflas, a quien jamás olvidaré, por su mirada profundamente humana y por su gran humildad.

**Blanquita Amaro.** Recuerdo la visita de Blanquita Amaro, en 1953, que en esos tiempos era conocida como la “Bomba sudamericana”. En sus funciones había cuerdas de colas. Toda la semana que estuvo en Mendoza, no hizo otra cosa que comer pasta con estofado.

**Fangio y Castellotti.** Vinieron también los corredores de Fórmula 1. Juan Manuel Fangio nos visitó con colegas franceses e italianos. Recuerdo muy bien a Eugenio Castellotti, un joven apuesto, fuerte, que nos saludaba con un “*buon giorno*” espontáneo. Pocos meses después de estar en Mendoza, tuvo un grave accidente en el que perdió la vida, en Monza, Italia.

**Diego Maradona.** En 1978, lo conocí a Diego Maradona, que por entonces tenía 17 años y nos visitó junto con sus padres. Nadie imaginaba, por entonces, que se convertiría en el jugador más importante de la Argentina y del mundo.

**La Naranja Mecánica.** También recibimos a la selección de Holanda, la *Naranja Mecánica*, como la llamaban. Le había tocado jugar en Mendoza la primera parte del Mundial 78. Un atardecer, estando en la cocina, me llamaron para que atendiera a unos señores. Eran tres argentinos y un holandés. Inmediatamente, me di cuenta de que el rubio era el extranjero; era grandote, con ojos verdes de gato. Los otros me comentaron que era el coordinador y quería traer a cenar a su grupo de gente a nuestro restaurante. Me pidió permiso para entrar a la cocina y ver la cámara frigorífica. Recorría con la mirada del piso a las paredes y de las paredes al piso, escudriñaba al personal. Y yo estaba muy molesta porque no se decidía a irse.

Nunca imaginé que fuesen tan meticulosos con los deportistas. Contesté secamente y con dureza a sus preguntas, de tal manera que el holandés se dio cuenta y, aunque no entendía el español, se sonrió. Le dije a mi esposo: *“Vinieron a consultar para una cena, pero estoy segura de que los holandeses no vendrán, porque el señor rubio hurgaba todo, levantaba las tapas de las cacerolas”*. Cuando me fui a acostar, me reproché mi actitud tan severa, me dije que debí haber sido más gentil.

Al día siguiente sucedió algo increíble. La primera llamada que recibí fue una reserva de 45 personas para cenar. La hora solicitada eran las seis y media de la tarde. Yo seguía asombrada y también lo estaban los tres argentinos, ya que más de una vez me habían repetido: *“Señora Teresa, son holandeses”*, mientras yo contestaba: *“¿Y*

*qué...? Yo soy italiana”*. Se fueron muy contentos por la atención que les dimos.

**Raúl Alfonsín.** Han pasado innumerables funcionarios y políticos por nuestras mesas y, sin duda, el más importante fue el presidente Raúl Alfonsín, en 1984.

El 9 de febrero de 1988, se reabrió La Marchigiana. Teníamos nuestros ahorros para hacer un edificio y a los pocos días, debido a la hiperinflación, apresuradamente tuvimos que pedir presupuesto por un quincho –tan simpático, por cierto, que todos los extranjeros le sacaban fotos– y agradecer que la Municipalidad nos diera permiso. Pareciera que Argentina fuera un jardín en donde estamos sentados en una gran hamaca: una vez para arriba, una vez para abajo; sólo hay que aprender a hamacarse.

Pasada la apertura, atendí a un viejo cliente a quien recordaba muy bien. Le encantaban los canelones de choclo, y el poverello, mientras comía, me hablaba de su familia, que sus dos hijos habían emigrado y su esposa había fallecido. Mientras, el salón se iba llenando y yo corría ocupada de mesa en mesa. Me despedí, apurada, con un beso, y me fui a la cocina. Cuando regresé al salón, él ya no estaba. Me quedé muy apenada pensando en la gran soledad de ese hombre que mientras comía sus canelones de choclo no dejaba de repetir: *“¿Tè acuerdas de la mesa grande que ocupábamos?”*.

**Brad Pitt.** Un día me llamaron para reservar una mesa para Brad Pitt. En 1996, el actor vino a Mendoza para la filmación de la película *Siete años en el Tíbet*, que dirigió Jean-Jacques Annaud. Recuerdo que fue un viernes en que hacía mucho frío. En el restaurante, había un pequeño comedor frente a la cocina que se ocupaba muy

pocas veces, excepto cuando el salón grande estaba muy lleno o cuando alguien lo reservaba especialmente.

Con la visita de Brad Pitt, mis hijas y el personal estaban alborotados. Aunque pareciera mentira, yo no tenía ni la más remota idea de quién era. Él llegó con su novia de entonces, la actriz Gwyneth Paltrow, una joven de rostro angelical, de bellísimas manos y espléndida sonrisa. Como ella hablaba castellano, porque había vivido en España, enseguida se estableció una corriente de simpatía.

Recuerdo que comió lenguado, una pequeña porción de pasta verde y panqueques de dulce de leche. Él le recitó algo; entonces, yo le pregunté, cuando terminó con sus apasionados movimientos, qué había querido decir. Y ella dijo: "*Que es muy feliz y me ama*". Y, sin embargo, un tiempo después se separaron.

**El Puma Rodríguez.** En ese mismo salón atendí un tiempo después al Puma Rodríguez, que comió una colorida ensalada y me agradeció muchísimo, porque, decía, era justamente lo que él deseaba comer. En general, eso me resulta muy fácil. Es suficiente que un cliente abra la boca para entender qué es lo que quiere.

**Artistas e intelectuales.** Entre los artistas e intelectuales, conocí a Leonardo Favio, que se mostró como una persona callada. Abelardo Arias, el escritor, al cual yo atendía con muchísima admiración, por mi amor a la literatura. Así fue con Antonio Di Benedetto, Julio Cortázar, Syria Polletti, Jorge Luis Borges, Adolfo Bioy Casares, Quino. Y hasta nuestros Américo Calí y Eliana Molinelli, entre tantos mendocinos destacados.

Tantos talentos embellecieron y realzaron nuestras mesas: Nati Mistral, Malvina Pastorino, Luis Sandrini, Susana Campos, Duilio Marzio, Nicola Di Bari, que entró al restaurante cantando. Raffaella Carrá, que me agradeció muchísimo lo que le había servido (ensalada de espárragos con pollo a la parrilla y de entrada un par de fetas de jamón crudo). El Gato Dumas, quien me contó que se había iniciado como cocinero en un barco. Ramiro Pardo, quien me escribió una poesía.

Joan Manuel Serrat, Carlos Alonso, Julio Bocca, Osvaldo Guayasamín, Norma Aleandro, Susana Rinaldi, Adrián Suar, Ricardo Darín, Soledad Silveyra, Juan Leyrado, Fernando Bravo, Graciela Borges, Federico Luppi, Sandra Mihnovich, Florencia Peña, Roberto Petinatto, Hugo Otto, Jean-Jacques Annaud, Mercedes Sosa, Los Nocheros, Les Luthiers, Estela Raval, Luis Puenzo, Carmen Flores, el violinista Uto Uchy, Diego Torres, Alejandro Lerner, María Kodama, Araceli González y Valeria Mazza, que entró al restaurante como una princesa.

**Un amigo.** Y dejó especialmente para el final de esta lista a otro ilustre visitante, el entrañable Rodolfo Braceli, a quien estoy profundamente agradecida por su generosidad, su calidez y su palabra siempre humana.

Hasta aquí llegan, por ahora, los recuerdos. Remembranzas de rostros, de aromas, de platos servidos, de cantar los números de la mesa y apagar el fuego de la cocina. Cuántos rostros veo de noche, cuántas confidencias he escuchado, con penas y también con alegrías. No fue solamente el plato de comida lo que pude servir.

## *Las dos esculturas de Giorgio Ignes*

*El verdadero arte nos invita a reflexionar  
sobre lo más profundo de la vida.*

En 1996, se inauguró en la plaza Italia una obra de arte: un caballo brioso con una mujer montada en él. El artista que la realizó era un italiano del Véneto, Giorgio Ignes, un hombre grandote, de barba y de bondadosa mirada. Estuvo trabajando en Mendoza más de tres meses. Todas las mañanas iba a Godoy Cruz, al taller de la familia Del Monte. Durante ese tiempo, comía en nuestro restaurante invitado por nosotros. Para mí, conocerlo fue como decir “Gloria a Dios en las alturas y en la tierra paz a los hombres”.

Hizo su trabajo sin aceptar nada a cambio. Había venido de Italia ya con una idea. Hasta había traído una pequeña estatua, un boceto: era un matrimonio, el hombre con la cabeza apoyada en el hombro de la mujer, ella con su mano posada sobre el vientre hinchado, y una valija a sus pies. Esa figura representaba a dos pobres inmigrantes que mostraban la necesidad de nuestros pueblos: salir a otras tierras y soñar, creyendo en un mundo mejor.

Pero la obra que Giorgio Ignes propuso en un principio no fue aceptada por algunos inmigrantes. Tal vez porque les recordaría aquellos barcos atestados de pasajeros, las lágrimas derramadas por la decisión tomada a causa de la gran necesidad. A mí, por el contrario, me remontó al pasado, al recuerdo de mis abuelos, los sonidos de sus voces, su sencillez, sus plegarias, sus rezos, su sabiduría y su honestidad, todo lo que me enorgullece.

Nosotros, los italianos, estamos diseminados por todo el mundo. El hambre en Europa fue famosa después de la Primera Guerra y luego con la Segunda, dos profundas devastaciones que se llevaron los sueños y las esperanzas, y a tantos jóvenes. De modo que para esos pobres, la América era el horizonte, el futuro. Esas manos rudas y curtidas sólo buscaban trabajo, salvar su familia, darles instrucción a los hijos. Ellos sabían lo que iban a buscar a ese nuevo mundo. Porque no es la pobreza lo que humilla, sino el dolor de no poder salir de ella. Sin embargo, mirando nuestra Italia, nos llena de orgullo ver cómo mi patria recuperó su dignidad.

Así viene a mi memoria lo que decía mi Nonna: *“Los pobres sólo poseen su honra y lo peor es la deshonra. Las promesas no cumplidas son sólo palabras, solamente los hechos reflejan la verdad”*. También me viene otra frase a la mente: *“Era un buen hombre, tenía razón y vino un policía y lo llevó preso”*. Por eso, cuando cocino chorizos de carne de vaca y de carne de cerdo, pienso en la Justicia: ¡Quién pudiese tener la razón sobre cuánto hay de carne y decir con seguridad cuánto de grasa en cada uno!

Sentí una gran emoción cuando Giorgio me obsequió la estatuilla que había traído de Europa como boceto. En mi casa, cuando paso junto a ella, me parece verme con mi valija llena de sueños: educación, preparación, inteligencia, esa agua viva donde los seres pueden tomar de otros seres.



#### LA CLAVE

Se puede usar vino marsala para darle más sabor. Recomendamos preparar el relleno el día anterior.

## CANELONES MELODÍA A LA ROSSINI

### INGREDIENTES

700 gr de carne blanda (dejar en agua unas horas para blanquearla)	Nuez moscada
80 a 100 gr de hígado de ternera	1 cda. de pan rallado
400 gr de cebolla	1 pocillo de aceite
2 hojas de laurel	1 cda. de manteca
1 taza de vino blanco	2 clavos de olor
1 huevo	<b>Para el gratinado</b>
1/2 taza de salsa blanca	1/2 litro de salsa blanca o fetas de muzzarella o 1/4 de salsa blanca con 1/4 de crema de leche
1 puñado de queso rallado	

### PREPARACIÓN

**Relleno:** Coloque a fuego la cebolla cortada en juliana, con el aceite y la manteca. Una vez que esté transparente, añada la carne bien enjuagada y cortada en cubos. A fuego fuerte, tape el recipiente y revuelva de vez en cuando. En cuanto tome un color oscuro y se haya absorbido el líquido, añadir el laurel, el vino blanco, los clavos de olor y, finalmente, el hígado cortado en pedacitos. Cuando el líquido se haya consumido y la preparación esté tibia, debe pasarla por la procesadora. Si se nota que está demasiado consistente, añada la 1/2 taza de salsa blanca. Sazone con nuez moscada, incorpore el huevo, retire de la procesadora y añada el queso rallado. El compuesto debe resultar espumoso. Puede agregarle más salsa blanca, si le falta.

**Masa:** Use masa para lasagna para ir armando los canelones con el relleno. Enmanteque una fuente para horno y coloque ordenadamente los canelones, cubra con salsa blanca, espolvoree con queso rallado, cubra los canelones con los ingredientes elegidos para gratinar y lleve a horno fuerte. Luego de unos minutos, baje a moderado y saque cuando estén gratinados.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 hora y 30 minutos

*Rossini, gran compositor italiano de ópera que nació en Pesaro (región Marche), es uno de los más alegres.*





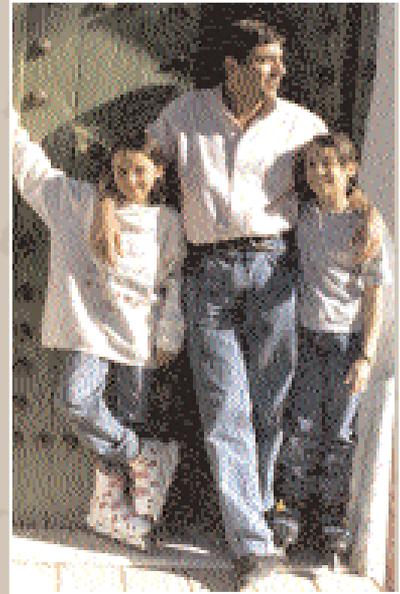


*El brillo de la  
pasión está  
presente en todos  
los detalles.*



1973: Restaurante Vecchia Roma: Beatriz y yo.

*Angelo en el portón de la casa.  
El recuerdo más presente que tengo es  
verlo a él cuando lo cerró por  
última vez para irse.*



*Cumpleaños N° 12 de  
mi hijo Angelo, en el  
Vecchia Roma.*



*Mi hijo Gioacchino, el "intelectual".*



*2003: Bautismo de una bisnieta.*

# *Joven y bello*

*La búsqueda de nuestra paz  
es siempre el despertar de los más bellos recuerdos.*

La puerta era de color beige, con vidrios biselados, y desde ella podía verse hasta el patio. Después, el arco, con un portón de hierro forjado que se veía semiabierto. El color rojizo de la escalera brillaba en el fondo en el atardecer. Cuando el timbre emitía un trin trin alargado, él era siempre el primero en llegar.

Tantos fueron los atardeceres y su nariz aplastada en el vidrio, la sonrisa de sus labios húmeda en el cristal. Esa mirada es la que yo vuelvo a ver. Todo se convirtió en remembranza; a veces toma un gran tamaño y luego se empequeñece.

No es casual que te piense a una cierta hora, cuando golpeabas la puerta con un solo pie, saltando la escalera de a tres peldaños. Ese énfasis en el hablar y tus manos finas expresaban tu dolor y tu alegría. Tu dolor al repetir: “*No hay que dar el pescado, sino enseñar a pescar*”. Tu alegría de ver a los niños cargados con sus mochilas para ir a la escuela. Tu mundo era el de los jóvenes esperanzados en la búsqueda del gran cambio a un mundo más justo y más humano, al de la dignidad del trabajo del hombre, de un pueblo preparado para sostener una democracia y ser orgulloso de su país. Recuerdo que en 1985 escribiste un poema, que en un verso decía:

“...Hoy lloro por mis lágrimas amargas  
hoy mi corazón sangra  
lloro por mi causa milenaria

por los que no lloran  
en mí se encarna todo el dolor  
lo que el amor hermana...”

Tantas veces en la penumbra del atardecer, cuando la luz se oculta detrás del monte, yo murmuré tu verso saboreando palabra por palabra y le digo a Dios: “*Pero si tenía apenas 20 años*”.

Hijo mío, pasaron casi veinte años. Hoy todos perdimos algo maravilloso: el soñar como tú lo hiciste, como tú sufriste y como tú gozaste.

La esperanza es un atuendo que el ser necesita, de color tenue, vivaz, morado; cada uno lo lleva puesto, oculto entre sus entrañas. Cuánta tristeza da no saber soñar más.

¿Sabes?, no hay madre ni padre que se resista a ilusionarse a través de la voz y la palabra del hijo. Y nosotros seguimos mirando esa puerta, ese camino, bajo la penumbra; se hace de noche, vuelve el alba, la luz del día, pero los sonidos están, nunca descansan.

Tú eras joven y eras bello. Esa belleza que nunca arrastra el tiempo, como el sol entre la tierra, entre el perfume de las rosas en primavera, cristalina, pura, amante.

Tú pertenecías a esos seres raros y quizás nunca habrías dejado de soñar. Yo hoy habría de verte caminar a pie descalzo, donde te clavarías tantas espinas y tú seguirías caminando, creyendo.

Ahora la casa está en penumbra y escucho tu

pie golpear la puerta. “*Vèn –te digo–, entra, está abierta. Tè estaba esperando*”.

Con mi cabeza ladeada, te veo pequeño y te acuno dulcemente, paso mi mano por tus cabellos; el aroma de tu juventud me abarca, me lleva no sé adónde. Es noche profunda y no tengo miedo. Y te susurro en el oído: “*Ven, hijo mío, no me abandones, enséñame a soñar todavía*”.

Para Gioá

Diría que la muerte de mi pequeño hijo fue increíble (un calefón de gas le quitó la vida). Era un día muy frío de julio de 1989. Aún lo veo a Joaquín cuando me dijo por la noche: “¡Chau, mamá!”. Lo miré con tanta dulzura al ver formado su camino de responsabilidad; fue como si nos hubiésemos encontrado los dos en esa mirada, quizás en ese sueño de que pronto viajaría para profundizar sus estudios a la Boc-

coni de Milán y a hacer algún master en Boston. Y era tanta mi felicidad, mi orgullo, porque él esa misma noche me dijo: “*Mamá, el 4 de agosto te voy a traer otro diez*”. El 11 de julio, en un examen había sacado un 10. Me parecía tocar el cielo con las manos. Iba por la calle y no quería siquiera pisarla. Quizás si los hijos supieran qué provocan dentro del corazón de sus padres cuando aprovechan su inteligencia, cuando creen en el futuro, cuando buscan su espacio... Solamente lo entenderán cuando ellos sean padres. ¿O será que yo he deseado tanto estudiar y lo deseo para todos los niños que veo sin esa posibilidad, la de conocer la belleza del despertar?

Luego seguí escribiendo, sumergiendo la pluma y mi herida sangrante, pero nunca hubiese pensado que pasados cinco años tendría que vivir otro entierro, ni siquiera habiéndome recuperado del primero. No sé si se llama destino o fatalidad.

## Angelo

*La remembranza es parte de nuestra vida, en ella perduran los colores y la música. Intentemos oírla y verla.*

Respiro hondamente ese aire campestre donde, en la quietud de la siesta inerte, me abandono.

Estamos en verano. La naturaleza y su color exuberante me hablan: “Detén tus ojos. ¿No ves que estoy vestida de fiesta? Mira los racimos dorados entre el verdor de las parras. Cuántos dis-

fraces coloridos, como si fuese carnaval”. Miro detenidamente. No se mueve una sola hoja; parecen pinceladas a lo lejos. El silencio predomina, pide respeto, y el agua en las acequias murmura, canta, vibra. Yo me digo: “Tierra y agua, riqueza infinita para la mano del hombre ¿Cuál

cosecha tendríamos sin agua? ¿Qué plantaríamos sin tierra?”. Veo toda la naturaleza como parte del ser. Ella es sabia, dona sus frutos en invierno, diferentes a los de las otras estaciones; ella no se equivoca pero nosotros sí. Por miles de años siempre se bendijo el vino, siempre se cosecharon aceitunas, siempre se almacenó el trigo.

Me llena de nostalgia la campiña que nunca había amado. Aunque no lo creas, hijo mío, la amé el mismo día en que el viento lloraba entre las ramas, que un sol ardiente desnudaba la tierra, y yo buscaba tu sombra, enloquecida por el campo, entre las hojas de parra, del álamo, de la higuera. Y las aceitunas colgaban de la rama, tan pequeñitas que parecían botones. Desesperada, me senté a llorar hasta que se hizo de noche.

Recuerdo que fue una mañana de cualquier día del año. ¿Sabes, hijo mío? No es verdad que todo duerme en la noche: la campiña sigue despierta, las hojas tiemblan, los animales emiten sonidos, dialogan entre ellos, y son temerosos. Nunca hubiese imaginado frente a mis ojos el último canasto con verdura que pusiste sobre la mesa. *“Mira qué belleza”*, me dijiste.

Cómo puede ser que hoy, después de haber pasado tantos años, vuelva a ver tu sonrisa y tu mano apretando el canasto. Me basta nada, hijo mío: unas hojas verdes, una tierra negra y unas pisadas. Y vuelvo a encontrar el viento que se desliza entre los árboles, me quedo quieta tratando desesperadamente de hallar tu sombra con mis ojos.

No me resigno. Así tantas veces voy a ver el amanecer. Surge debajo de la tierra como brasas

ardientes; todo se hace de color oro. El nuevo día nace y yo descubro una vez más la tierra que tú tanto amabas. Y me canso de caminar, levanto el polvo y dejo arrastrar mis pies. Hasta en los días grises y lluviosos estoy allí y espero. De tanto esperar escucho tu voz: “Madre, vuelva a casa, pronto va a llover”. Y yo te contesto: “El aroma a lluvia es tan profundo que impregna la piel”. Sonríe y, con ese aroma a tierra mojada, me encamino a casa.

Cómo seré de tonta o incrédula para pensar que un hijo nunca se te puede morir. Sentada en la sala de espera, una señora casi me susurraba en el oído: *“Hay un joven que de seguir así no llegará a mañana. Dicen que tiene una grave infección”*. Yo escuchaba pensando en quién sería esa persona, pobrecita... Luego, al día siguiente me enteré que el único que estaba en terapia era Angelo.

Él murió en octubre de 1994 con úlcera perforada y septicemia, luego de diez días y medio de internación.

Fui llamada para estrecharlo y a la vez me pidieron que me retirara, y ahí no sé por qué me rebelé y le dije a la enfermera que yo le ayudaba a vestir a mi hijo. No puedo ver una cara extraña a mi lado en ese duro momento (igual me sucedió la primera vez), sólo acepto a mis seres queridos para acompañarme.

Esto lo percibí con la agonía de mi madre, a quien puedo recordar en su último suspiro, con todos sus nietos rezando el rosario, mirándola con desconcierto y profundo amor. La muerte también puede ser una bella despedida, cuando la familia está alrededor.



### LA CLAVE

Verduras frescas y tomates firmes, no maduros, y a temperatura ambiente.

## ENSALADA CAMPESTRE

### INGREDIENTES

2 tomates grandes	1 o 2 berenjenas
2 corazones de lechuga	4 hojas de menta fresca
2 huevos duros	1 pizca de orégano
1 lata de atún en aceite (100 a 150 gr)	4 hojas de albahaca
1 cda. de pickles	Sal
10 aceitunas negras y 10 verdes	Ají molido no picante
1 palta mediana	Limón en cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Corte las berenjenas a lo largo en tajadas finísimas. Fíjese que sean de piel bien oscura, así no necesitaría salarlas.

Aceite un recipiente de horno y coloque las berenjenas bien ordenadas. Lleve a horno caliente, dórelas y retire inmediatamente. Condimente con una pizca de sal, ají, una cucharada de aceite de oliva y las hojas de menta. Colóquelas en una ensaladera no demasiado honda. Así tendremos la primera capa de la ensalada. Agregue la palta cortada en cubos no demasiado pequeños y vierta un poco de jugo de limón. Luego, los corazones de lechuga bien enjuagados, escurridos y cortados en juliana. Condimente con un poco de sal y limón. Cubra luego con el tomate cortado en rebanadas y agregue sal, aceite de oliva y una pizca de orégano. Termine con el atún, los huevos duros cortados, los pickles, las aceitunas y las hojas de albahaca.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
35 minutos

*No dudar de esta receta,  
porque Mendoza brinda la  
oportunidad para disfrutarla.*



## La cárcel

*Atrincheramos nuestras casas, aislamos nuestros corazones.  
El mundo de los marginados no nos pertenece.*

El camioncito largo, chato, paró delante de la puerta de mi casa. Al observarlo, pensé que seguramente era americano y había sido utilizado en la última guerra. Levanté la vista y vi algunos vecinos mirando curiosamente. Al subir, el chofer me saludó con simpatía. En esos diez minutos de trayecto me contó de su pequeño hijo y que se había casado hacía poco tiempo. Cuando llegamos, entré al patio. Las altas paredes detenían los rayos del sol. Una señora gordita con delantal azul me iba guiando. Pasamos la primera habitación: aunque estaba oscura, divisé uniformadas, sentadas y tomando mate. Nuestro saludo fue indiferente, pero percibí que me seguían con la mirada, interrogándose: “¿A qué viene ésta?”.

Al entrar en la cocina, unas quince mujeres me estaban esperando. Hallé sus miradas como si me escrutaran, algunas con la cabeza gacha, otras con gesto irónico. Se preguntaban quién era.

La misma pregunta me hacía yo: una pobre diabla buscando encontrar otro mundo para aliviar mi dolor de madre. ¿O sería por mi formación cristiana y echar ese demonio que tenía adentro para encontrar la sonrisa de una samaritana? ¿Quién era yo frente a tanto dolor? ¿Me había convertido en una hoja al viento o en un pequeño animal que al despuntar en la penumbra hubiera salido a morder a cualquier sombra por mi camino?

Confusa, me repetía: “¿Por qué yo, Señor?”. Si mis sueños se estaban haciendo realidad, los estrechaba entre mis manos; simplemente no caminaba, la calle era tan ancha, se alargaban a mi pasar y yo volaba.

Anudé mi delantal en la cintura. Las mujeres me rodearon. A más de una le di la masa para empastar y le indiqué el movimiento de las manos: “Una vez formado el bollo, ponerlo a descansar”. Luego les hacía ver cómo se volvía suave, tierna, fácil de estirar. Para mí, ver los procedimientos de este trabajo es como ver la formación de un ser; el esfuerzo de esas palmas que se mueven... Como en nuestra vida, poder reconocer que sin sacrificio personal nada se goza.

Entrar en la cárcel no es cosa fácil. Como las mismas paredes altas donde los rayos de sol han de ser devoradoras, así es el corazón del que no cree, del que se siente abandonado, del que no ha visto otra cosa que suciedad y cree y porfía en que no hay otro mundo.

No sé qué pensarían estas mujeres acerca de mí, pero con el pasar de las mañanas hallé una mirada más confiada, más triste, como si con sus ojos me juzgaran y dijeran: “Pobrecita, ¿qué quiere hacer para nosotras?”. Y era verdad. Me di cuenta de lo difícil que es rescatar, enseñar, formar un ser con fe, con posibilidades en este efímero camino. Con los días comenzaron las confidencias: Juana había matado al marido en un ataque de

celos. La Rosa me contó otro drama. “*Pronto voy a salir*”, exclamaba.

En la noche entablaba conversación con mi hijo. Una gran tristeza me infundía el hecho de revocar palabra por palabra lo que yo le había escuchado y entonces soñaba, inventaba una cárcel reformativa, bella, con peldaños de tierra para enseñar a sembrar, sala de música, sala de pintura, sala de estudio.

No sé adónde llegaría mi locura. Seguí asistiendo varios meses. El camioncito me esperaba delante de la puerta, los vecinos seguían curioseando y yo cada día estaba más deprimida. Miraba mis manos y me decía: “*Son sólo dos manos, ¿qué pueden lograr?*”.

No sé si habrá servido para algo. Sí sabía que mi dolor era más profundo. Sería una culpable más por no tener fuerzas suficientes para continuar o descubrir el cansancio, la ineficiencia y el duro trabajo de cortar con los cuchillos a serrucho para que nadie se lastimara, y sin embargo, la mayoría tenía el destino doloroso marcado desde antes de nacer.

En este mundo que nos separa de tantos barrios marginados, todos nosotros debemos tomar conciencia de que necesitamos del avance de una sociedad más solidaria, más humana, más justa; con sacrificio y esfuerzo, para que esta Argentina sea una tierra verdaderamente respetada, seria y con perspectiva. No a la violencia, porque engendra más violencia y el sistema se debilita. Todos sabemos las consecuencias.

¿Qué inversionista arriesgaría en un país inseguro? Y por más conveniencias que haya y bellezas naturales que pueda ofrecer, ningún turista lo tendría en cuenta. El mejor pasaporte es la estabilidad y la seguridad. Eso atrae más crecimiento. Tenemos que creer que podemos hacer juntos un estado válido. Si no, pienso que seremos todos una nación de marginados.

Frente al retrato de mi hijo sigo hablando, le sigo pidiendo perdón y le prometo que quizás un día se logrará el milagro de rescatar, rescatar, rescatar... ¡Eso es lo que vale frente a los ojos de Dios y de la humanidad!



#### LA CLAVE

Riquísimos para antipasto. Si los guardan en recipientes bien cerrados, durarán varios días.

## ALCAUCILES RELLENOS CON ANCHOA

### INGREDIENTES

1 docena de alcauciles	1 taza grande de vino blanco
3 anchoas	1 taza grande de agua
1 puñado de perejil picado	1/2 taza de aceite de oliva
4 cdas. de pan rallado	Sal
4 cdas. de queso rallado	Pimienta

### PREPARACION

Limpie los alcauciles, córteles las hojas duras y las puntas, y abra las hojas para poder rellenarlos.

**Relleno:** En un recipiente coloque el pan rallado, el queso rallado, las anchoas enjuagadas en vinagre, secas y picadas; el perejil, 2 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta. Mezcle muy bien el compuesto y rellene los alcauciles. Coloque en una cacerola de tamaño adecuado, de modo que los alcauciles queden hacia arriba y no pueda derramarse el relleno. Vierta en la cacerola el aceite, el vino y el agua, sin que el líquido caiga sobre el contenido de los alcauciles. Tape la cacerola y lleve a fuego algo fuerte hasta que la mitad del líquido se haya absorbido. Baje la temperatura hasta tener una salsita espesa. Si falta líquido, es conveniente que incorpore más agua y vino.

**Sugerencia:** Para abrir los alcauciles, colóquelos sobre la mesa con la parte del tallo hacia arriba y deles un pequeño golpe con la mano para que las hojas se abran. Es importante que el tallo se corte al ras, para evitar que los alcauciles se vuelquen con el relleno.





COMENSALES

6 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora y 10 minutos

*Descubrir la belleza de la naturaleza en la unión de dos opuestos: rellenar un alcauil de la campiña con las anchoas, que son hijas del mar. Mixturar aromas diferentes provenientes de ámbitos tan distintos nos revela un sabor exquisito.*





8

LOS PRIMEROS CIMIENTOS SON  
LOS MAS SOLIDOS EN UNA VIDA



*Somos naturaleza.  
Necesitamos dar y  
recibir, y percibir  
que hallamos  
nuestro camino.*



1996: Brad Pitt y Gwyneth Paltrow, cuando él filmaba la película Siete años en el Tíbet.



Con parientes italianos, mi hermano Giuseppe y mis primos Di Caro.

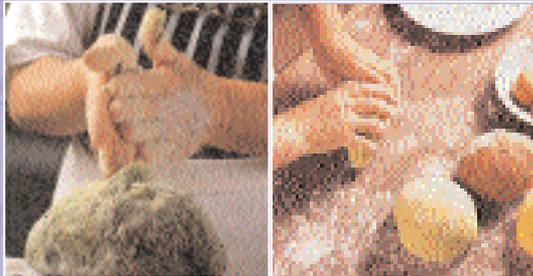
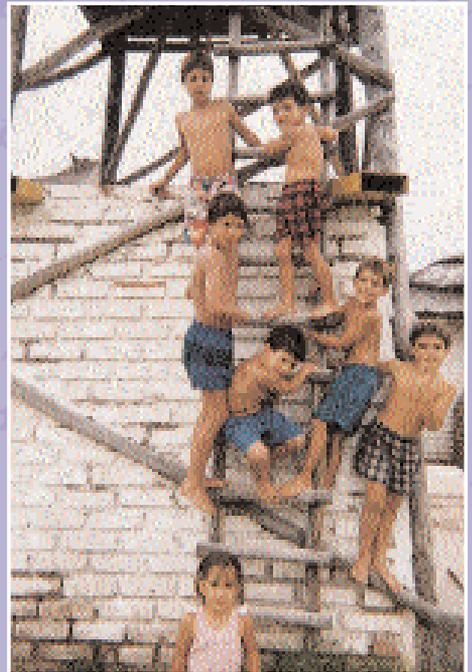


Foto: C. Calise

"Si se amasa con fuerza y con cariño, la masa se vuelve tierna y suave como la piel de un niño".



Los pequeños nietos, en el mirador que hizo Angelo, en Corralitos.

Foto: C. Calise



2001: Portón con alma. Finca de mi hijo Angelo.

## El portón Paradiso

¡Oh, alma mía!, deléitame el pensamiento, *que las borrascas han de pasar.*  
*Aguarda la luz del alba y verás qué bello es el amanecer.*

La belleza al caminar es también descubrir lo visual: el verde pálido que llega en la primavera, el verano de sol ardiente que marchita la flor en el atardecer o, en el otoño mendocino, un crepúsculo cincelado en oro, el crujir de las hojas en su agonía, las que al pisarlas nos entregan su último suspiro. El aire invisible y las luces, el contraste de descubrir cada mañana diferente de otra.

Tantas veces estoy apresurada, preocupada... Sólo se interrumpe mi pensamiento si diviso algunas construcciones de líneas itálicas; entonces creo que invento, que miento.

La calle se aplana y en mi imaginación surgen palacios, casas de color mustio, portones macizos, y veo ciudades desconocidas en las que nunca mis pies marcaron una huella, relojes que dan sus campanadas. Luego, como si despertara, reconozco que éste es el sueño de mi terruño. Hasta la vereda plana me parece que toma forma de peldaños. En esta digresión me doy cuenta de la nostalgia que producen los sonidos, la infancia, o de aferrarme tan hondo a los recuerdos que sé que he de llevármelos a mi tumba, como la búsqueda por encontrar algo que se perdió. El inmigrante es un ser que al llegar a otra tierra tiene que desprenderse hasta de lo más profundo, llegar hasta sus entrañas para poder enterrar esa nostalgia, la tierra de uno. Sería maravilloso encontrarse con esa sensación, con el gozo de vivir.

Llegué a amar un portón de hierro forjado. Algún artesano genial, sensible, hizo brotar un vera-

no en flor en estos metales duros. Ese portón me atraía, tenía alma; cuántas manos habrán puesto el cerrojo en él. Tendría ya casi cien años. Yo lo amé desde el primer día que compramos esa casa colonial. Tanto, que más de una vez a mi esposo le decía: “¿Quién habrá sido ese artesano que logró un trabajo tan fino y bello?”. Esa rosa despampanante con pétalos caídos me hablaba, me decía que el invierno no podría existir en esa morada. Esos hierros forjados daban seguridad con sólo mirarlos. Él me dejaba soñar, verlo invisible; manos apresuradas, rudas, finas, lentas y arrugadas. Y creo que para mí fue solamente magia.

Lo había asimilado a otros, como el de la mansión más hermosa de mi pueblo, la de la familia Cellini. Cuando volvía de la escuela, aunque no fuese mi sendero de recorrida habitual, más de una vez, como si el portón me llamara, apoyaba mi maleta en el suelo y con los brazos cruzados detenía mi mirada. Un dulce éxtasis me hacía soñar que los habitantes de esa casa eran todos felices.

Quería verlo más protegido en la nueva casona construida debajo de los montes. En esos cerros que se volvían tan azules en los atardeceres, yo me dije: “Aquí es el lugar para él”. Y hasta desmerecí la vieja casa donde se encontraba. Una vez empotrado en el lugar extraordinario, todos los que por ahí pasaban no dejaban de mirarlo. Una mañana, a través de esas rejas en las montañas, hallé un nuevo color. La nieve de la cima era

rosada como un duraznero en flor; así soñé que entreveía las colinas marchigianas. Fue en primavera, cuando los arbustos estaban florecidos y a pocos metros se arrullaba el mar. Todo era color y música. En ese momento mágico logré darle un nombre: “el portón Paradiso”. Miré alrededor. El césped era un tapiz y las rosas tenían el color del infinito. Las voces de los niños inundaban el lugar, el parque, y llegaban hasta los olivos. Me conmovía pensar que ellos recordarían esa infancia; habrían admirado el portón, la tranquera. Todo me parecía para siempre, pero lo más seguro es que nada es para siempre.

Un día oí en la casona voces extrañas, miradas escrutadoras. Venían a tasarla, con la tranquera, las rosas, los olivos y mi amado portón, completamente olvidado.

Gracias a Dios que esa obra de arte pasó inobservada, porque yo la amaba y el amor no tiene precio. Resignada, languidecía junto a él pero estaba feliz porque sabía que nadie habría de amarlo de tal manera. Lo encontraría en cualquier momento, en los puntos más lejanos, y volvería a ver la luz maravillosa filtrarse a través de las rejas.

Me levanté al alba y fui a acariciarlo como si él me contestara y encerrara mi mano consternada. Una vez más me apoyé en él y percibí sus manos, tan amadas, finas, delicadas, entrelazadas en el portón Paradiso. Y así, sin darme vuelta, caminé por el sendero y pasé la tranquera. Las motas pequeñitas se asomaban en el camino y un viento tenue las mecía, y yo, sin resguardo, no sabía por dónde pisaba.

## *La estación*

*Con el último silbido del tren, subimos sin equipaje.*

Creo que en todas las edades podemos llenar nuestras manos de dones. En la búsqueda del tiempo que pasa, que a veces pensamos que está en el olvido, descubriendo semillas que no han florecido. El pasado aún puede dar frutos si sabemos aprovecharlo. No vale nada llorar frente a los platos rotos, simplemente hay que arrodillarse y recogerlos. Dar vuelta la página es muy importante, pero siempre es nuestra mano la que escribe. Hoy me fijo más, observo, me detengo. Miro las cosas bellas y crezco interiormente; me

emociono, miro las cosas feas y tristes, y me pregunto qué habría que hacer para cambiarlas.

Esta mañana (primavera de 1997), cuando caminaba me paré frente a la estación de trenes de Mendoza: el pasto amarillo y duro anunciaba su decadencia. Sin embargo, el edificio de estilo inglés aún podría volver a ser hermoso. Me dije a mí misma: “*Ojalá no lo tiren abajo, porque éste cuenta la historia*”. Qué lindo se vería si, en la ciudad, alguna mano creativa lavase su rostro, sus entrañas.

Cuando se filmó en Mendoza *Siete años en el Tibet*, mi amigo Enrico me invitó a visitar la estación. Las ventanas estaban abiertas, el sol inundaba las habitaciones radiantes y dejaba ver hasta la más mínima grieta en la pared. Yo observaba entristecida. Si esas grietas no significaran nada, todos las olvidarían, ni se les cruzaría por la cabeza ese sufrimiento si alguien pusiera manos a la obra para hacerlas renacer, embelleciéndolas, creando algo mejor del abandono. En una sala había peluqueras hacendosas peinando cabezas, enrulando cabellos, calzando pelucas. Había una cola interminable de artistas que se preparaban para salir a escena. En una de las salas me encontré con un señor rubio que hablaba nada más que inglés. Estaba sentado con una aguja en la mano, cosiendo moños en sombreros de muchos colores.

Parecía que ellos, en el mesón, hablaban un lenguaje distinto. Se entremezclaban el mundo occidental y oriental.

Cuando salí, percibí un estado de alegría. Ese ir y venir de la gente me hacía sentir como si de ese par de locomotoras estáticas de la estación hubieran bajado pasajeros apresurados con un trajinar de valijas. Y en medio de todo, el silbar enloquecido de las máquinas y el ruido del trac trac del tren que partía. Ya al llegar a la esquina

de las calles Las Heras y Perú, mi película se había terminado y una vez más vi los yuyos sucios y fuertes, como si nadie pudiera arrancarlos. Parecía como si gritaran “*Éste es nuestro lugar, no se asomen. Vamos a tapar la estación y nadie recordará que haya existido*”.

El yuyo es fuerte y hostil, igual que el ser humano en su decadencia, con su egoísmo. Así, la maleza se extiende, cubre el verde, las flores, los aromas y los perfumes, y hace que nuestra vista se rodee de abandono.

Hoy extraño las caricias de las manos del tío Alberto. Él trabajaba en un campo pequeño formado por tantas rayas (hileras) coloridas o tenues: cuando el viento soplabá, semejaban cabezas de niños; eran colores tan bellos, que nada tenían que envidiarles a las pinturas de Monet, Degas y otros. Sus manos duras, cuando me acariciaban, me parecían una lija, y fruncía la nariz. Me decía a mí misma: “*¿Por qué, si es tan bueno, tiene las manos como rallador de queso?*”.

Hoy, al mirar nuevamente la estación, al entrar allí, al ver que podía seguir viviendo intensamente, recordé esas manos y tantas otras que con su trabajo embellecen, cosechan y hacen florecer. Y, emocionada, me dije para mí: “*Algún día, quizás próximo, podamos decir al pasar por aquí ¡qué bella está la estación!*”.



#### LA CLAVE

Si para su gusto le falta sabor, añada un poco de azúcar y aceto balsámico.

## SALSA VERDE PARA CARNE FRÍA

### INGREDIENTES

Un puñado de berro enjuagado y muy bien escurrido	1 cdita. de azúcar 1 cda. de limón
1 pepino pelado	1 cda. de aceite de oliva
3 dientes de ajo	Sal y pimienta blanca
1/2 manzana Grand Smith pelada	Mayonesa en cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

Procese el berro, el pepino, la manzana y el ajo. Coloque en un bol y añada todos los ingredientes restantes. Sazone a gusto y deje enfriar una hora en la heladera antes de servir.

Si la preparación le resulta demasiado líquida, puede agregar 1/2 papa hervida procesada.





COMENSALES  
6 a 10 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
20 minutos

*Esta salsa brinda la posibilidad de darle un toque especial al asado del mediodía o de la noche anterior.*



## Hacer lo que amas

*Lo importante es que a cada ser humano se le dé la posibilidad de descubrir su ser interior, y que no se canse de sembrar lo que haga florecer su espíritu.*

Hace algo así como 39 años, luego de la muerte de mi hermana, comencé a escribir. Tantos años pasados levantándome tempranísimo, a oscuras, en puntas de pie, golpeándome el dedo más largo con la pata de la cama (lo que me hacía ver estrellas), bajando las escaleras con esa angustia, con esa culpa, como si empezara a caminar por un nuevo trecho, llenando un papel que me quitaría aún más tiempo frente a mis hijos. Fue entonces también cuando empezaron los picotazos como gallos de riña con mi marido. Él me recriminaba: *“Hoy no hiciste esto, el ropero quedó abierto, te olvidaste de pedir los pollos”*. Yo contestaba siempre entre dientes, medio culposa y medio enojada. No puedo menos que decir si hubiese sido él el que se levantara en silencio como un ladrón en plena noche: lo hubiera atacado todo el día sin darle ni una pequeña tregua de paz. El librero, supuestamente, estaba muy contento de tanto papel que gastaba, el que cuando no me gustaba convertía en pelotas que llenaban canastos y canastos. Creo que en estos 39 años hice una montaña de bolas que escondían penas y suspiros, aunque a veces también me parecía tan tonto obstinarme en escribir. Sin embargo, cuando iba a lo de mi madre y le leía alguna poesía, ella me escuchaba, me acariciaba con la mirada, me daba aliento. *“Tenés que publicarla, es muy bonita”*, me decía. Con angustia,

yo le contestaba: *“Mamá, vos lo decís porque me querés, si nunca leíste una poesía”*. Ella, dulcemente, me impulsaba replicando: *“Mi deleite es que vos me leas. Escribe, hija, no dejes de hacerlo”*. También recuerdo que uno de mis hijos me daba coraje: *“Es tu vida mamá, tu sueño, no dejes de hacer lo que amas”*. Ésta es una gran verdad porque surge con tanta fuerza que no se puede rechazar.

Cuántas veces, con la luz del alba, vienen a mí esas palabras como un susurro o como una espada que se alza, lo que me da coraje para creer que hay que luchar en esta vida hasta con uno mismo.

Cómo cuesta encontrar nuestro espacio, hallarlo, saber que nos pertenece. Titubeamos, nos herimos, buscamos la fe que nos ayude a continuar. Así, todo es como el agua que corre y embellece la tierra, porque nosotros somos naturaleza, necesitamos dar y recibir, entregar y percibir que hallamos nuestro camino (¿el certero?).

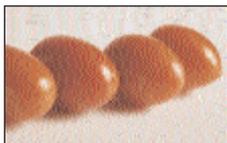
Siempre pienso que llevamos a cuestas, cargando sobre los hombros, el dolor, la soledad... y luego, lentamente la vida se apiada de nosotros. Es como una caja de joyas cuya llave está escondida en nuestra alma y luego de ese largo camino transitado podemos abrirla o cerrarla. La esencia del ser humano se asemeja al perfume en una cuna. Somos nosotros con los propios

pensamientos, con la fuerza, con la capacidad de amar y de no repetirnos toda la vida “¿por qué a mí?”. Es ahí, frente al dolor, cuando vemos el

pasar de la vida con sus fracasos y frustraciones. Sólo quedará el ejemplo de nuestra entereza y de nuestro crecimiento.



*Agosto de 2007. María Teresa con su esposo y sus hijos.*



#### LA CLAVE

Para obtener más sabor, el tomate debe estar maduro. Hay que sacarle la piel y la semilla.

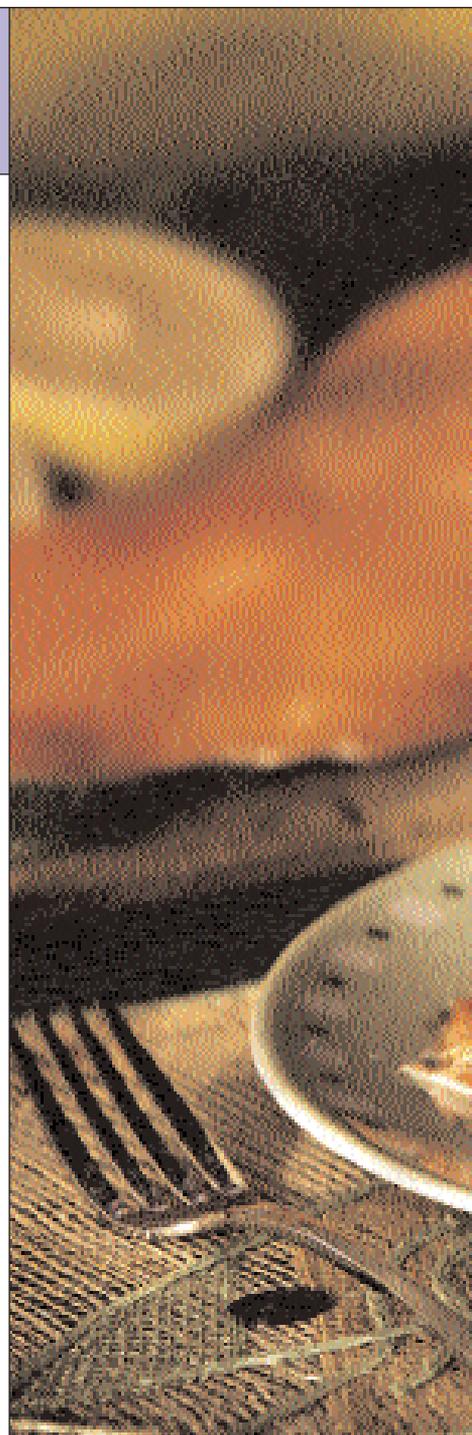
## SALSA DE VERANO PARA TRUCHA O SALMÓN GRILLÉ

### INGREDIENTES

1 corazón de apio enjuagado y procesado	2 cdas. de vinagre
3 cebollitas de verdeo picadas	1 pocillo escaso de aceite
1 manzana verde rallada	1 cda. de manteca
4 tomates peritas pelados y picados	1 pizca de curry
1/2 vaso de vino blanco	1/2 cda. de azúcar
	Sal
	Pimienta

### PREPARACION

Coloque las cebollitas en un recipiente con el vino y lleve al fuego hasta que absorba. Luego incorpore los tomates y mezcle. Cuando note que la salsa se espesa, añada los demás ingredientes y sazone a gusto. Deje un par de minutos más en el fuego y retire.





COMENSALES  
6 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
20 minutos

*Con todos estos ingredientes originarios de países distintos, este plato representa un arma de paz.*





9

LOS GRANDES AMIGOS  
SON INOLVIDABLES



*¡Qué plenitud  
significa haber  
servido platos  
de afecto!*



1976: Mi madre, Bernardina y yo hojeando algunas recetas. La llamaría "la tregua".



1999: Francesco, mi hija Beatriz, mis nietas Pía, Florencia, Fernanda y Celeste, en el casamiento de mi hija menor Bernardina.

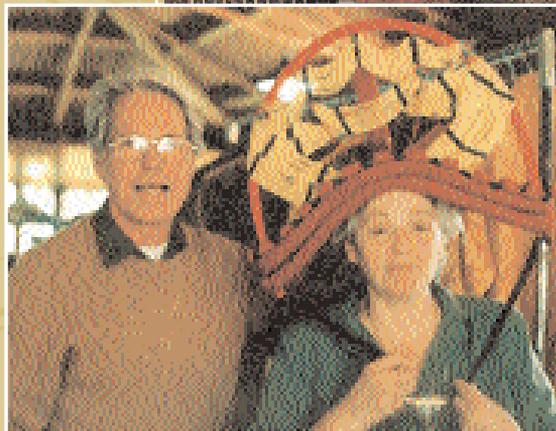


Foto: C. Calise

1998, finca Angelo: ¡Qué poco conocemos! Sólo al recoger los frutos de la tierra nos damos cuenta de cuánto significan.

1996: Con mi nieta, quien luce el vestido obsequiado por el costumbrista de la película Siete años en el Tíbet, una vez terminada la filmación.

Foto: C. Calise



1996: Enrico Sabatini, famoso costumbrista italiano, durante la filmación de Siete años en el Tíbet.

# Mi amigo Enrico

*Mis amigos alumbran las tinieblas  
de mis noches.*

Enrico Sabatini es un amigo italiano que hizo el vestuario de la película *Siete años en el Tíbet* y también de muchas otras, como *Marco Polo*, *Una giornata particolare* y demás. Hablaba siete idiomas y desde muy joven había viajado alrededor del mundo. De cada lugar conocía cómo se alimentaban, las especialidades, las costumbres. Le encantó Mendoza y tenía pensado volver como turista.

El director de *Siete años en el Tíbet*, la película que se filmó en nuestra provincia, fue Jean-Jacques Annaud, con quien aún nos seguimos escribiendo. Sí, ni yo misma puedo creerlo. Cuando recibo carta de Jean-Jacques, de pocas líneas, con toda sinceridad esas palabras me infunden una gran seguridad. Es como si me dijera que ese aprecio y ese recuerdo se deben al trabajo que yo y el resto de mi equipo hemos realizado en el restaurante. Estoy acostumbrada a tratar con gente famosa y conocida de todo el mundo, pero sólo después de que se va y veo noticias de ella en diarios, revistas o televisión, tomo conciencia y remuevo recuerdos. Siento la plenitud de haberla conformado con servirle ese plato que todos los seres humanos necesitamos no sólo para alimentarnos, sino para recibir un afecto especial.

Pasado un tiempo desde su estadía en Mendoza, mi esposo y yo fuimos invitados por Enrico a su casa en Roma. Era un palacio renacentista de

no menos de 400 años. Mientras subía los escalones, noté que estaban gastados de tanto pisarlos. Alcancé a ver una hormiguita en uno de ellos. Yo, en verdad, me sentía cohibida. Seguí subiendo la escalera con la sensación de ser una hormiguita, tal vez un poco más grande. Pero fue tan encantador; su efusividad y su gentileza son inolvidables. Le agradecí tanto, porque otros te dicen palabras cariñosas, te envían tarjetas, te invitan y cuando intentas llamarlos para saludarlos, no te recuerdan o nunca los encuentras.

La residencia de Enrico tenía una sala con una gran biblioteca que se desplomaba de tantos libros. Éstos se retiraban por medio de una escalera recostada en un ángulo. En una pared estaban los retratos de Sofía Loren, María Callas, Brad Pitt, los actores de la película *Sacco y Vanzetti*, el intérprete de Giordano Bruno... No podía creer lo que veía. La habitación era tan armoniosa... Cada cosa ocupaba el lugar que le correspondía, con ese gusto innato que tienen algunas personas (en eso no me incluyo, pues mis hijas me llaman la *dueña del bazar*; ya que donde encuentro un clavo cuelgo algo inmediatamente).

Con Enrico habíamos logrado armar una amistad teñida de esa libertad de pensamiento, con una transparencia basada en la sinceridad. La película se filmó en 1996 y fue allí que se convirtió en nuestro cliente. Cuando venía y yo tenía tiempo, me acercaba y tomábamos unos

café juntos. Un día le dije: “*¿Cómo sería, Enrico, si nosotros como inmigrantes hubiéramos ido a Estados Unidos?*”. Él me miró y contestó textualmente: “*Cara, no lo mires por el lado del dinero. Recuerda que en América del Norte no existen los abuelos, ya son un logro las familias de padres e hijos. ¡Y a nosotros los nonni nos pertenecen, son tan importantes en nuestra vida! Nos llenan de tantos recuerdos tiernos.*”

Tantas veces revivo esta conversación y me invade una gran pena por el poco tiempo del que disponemos para los ancianos. Y ellos lo necesitan tanto como la niñez a la ternura.

Cuando falleció mi madre, sentí mucho dolor por perderla y también porque recién ahí lo comprendí: los abuelos precisan de nuestro amor, de nuestras palabras, de los momentos compartidos. ¡Y qué contrasentido: hasta el final de sus vidas somos nosotros los que buscamos el apoyo en ellos! En su sepultura, mientras miraba cómo la pala cubría de tierra su tumba, mi dolor se ahondaba al pensar que de toda su familia, ella, era la única que descansaba en otro país. En realidad tampoco sé por qué llegó a mi mente este pensamiento, si finalmente la tierra nos envolverá en cualquier parte del mundo.

## *Mia cara Luciana*

*El gran cariño que nace en la infancia  
nunca se destierra.*

Prima querida:

Creo que ésta no es una carta, es algo así como una confesión al descubrir cuán rápido han pasado los años.

En tu anterior escrito me comentaste que te dolían mucho los huesos. Yo te cuento que ando mal de una pierna. Por las mañanas, cuando me despierto, empiezo a hablar a solas. Claro está que le hablo a mi ánimo, a mi alma; los busco en mi interior, los sacudo, los abofeteo y luego paso a hablarles con dulzura: *¿Qué haces amigo mío? Mira que si tú te desplomas, este pobre miembro al que nunca presté atención, como si no existiera, ya no tendrá la fuerza para dar un paso*

*más. Mira qué hermosa está la noche. La calle se adormece, pero dentro de un par de horas nacerá la claridad. La luz iluminará las esquinas, las casas, las pequeñas ventanas. Es un día más que nace y que la noche nos entrega.*

Te diré, *cara* Luciana, que es la primera vez en mi vida que acaricio con la mirada esa enorme cacerola con colores divertidos, verdes, rojos, con cien aromas diferentes. Y ese vapor que forma como pequeñas nubes que se van por la estrecha chimenea.

Hoy observo todo como miraba el tren que pasaba frente a nuestra casa. Recuerdo cuando el tren corría, las nubes volaban y nosotras, tomadas de las manos, reíamos felices.

Pero ¿qué es la felicidad? ¡Ay! Tantas veces nos parece que la tenemos aferrada dentro de nosotros. Sin embargo, hasta no perder esa sensación maravillosa no nos damos cuenta de cuánto nos sonreíamos cuando éramos felices, cuando hallábamos aunque fuese un par de caracoles, abríamos las manos e íbamos corriendo a llevárselos a nuestras madres cual gran tesoro.

Tal vez porque eso era un logro propio. Nosotros siempre estamos en búsqueda de acertar y aprendemos sólo de las equivocaciones.

¿Te acuerdas que mi mamá tenía un pequeño almacén y que yo, con poco más de 12 años, aún sin alcanzar el mostrador, ayudaba a vender? En esa época era muy poco lo que podíamos vender, ya que estábamos en la posguerra. *Cara* Luciana, ¡qué difícil es aceptar la realidad después de casi 56 años de ayudar, de tener responsabilidad; eso de sentirse vieja a los 20 y querer ser joven a los 40!

Ahora mismo miro la cocina y me detengo. ¡Qué magnífica es! En las mañanas estalla como si fuera un gran camión cargado de personal, canastos de verdura, pollos pelados que esperan su turno, un lechón con sus ojos cerraditos, de buen color, luego tostado y crujiente. Allí están los pescados, con ojos sin vida porque suelen llegar congelados y duros como palos de golf. ¡Qué tiempos aquellos cuando sabíamos reconocer su frescura por los ojos! Y ahí voy por mi camino, aunque sea siempre el mismo: ir a primera hora de la mañana prendiendo las hornallas, sentir los rezongos del personal y escuchar mi propia voz mandona, a la que solía detestar, que sin dudas fue determinante para que pusiera orden y disciplina en todo nuestro trajín.

Pienso que cada día es diferente. Los tiempos cambian, los clientes se renuevan y en la cocina hay que estar atenta y mezclar otros aromas.

Cuando comencé con este trabajo era muy joven. Solía disentir con mi madre por sus aires de autoritaria. Luego ella envejeció. Yo quería obtener resultados con dulzura, con fe, con armonía. Pero poco y nada me resultó hasta que me di cuenta de que tenía que saltar una pared para ir al otro bando. Fue todo con mucho agobio y un enorme esfuerzo. Además, en cuanto confiaba, luego desconfiaba y fueron tantas las desilusiones. Sí, *cara*, el restaurante sólo marchaba a través de mi paso agitado, esa voz mía que aborrecía y con la cual, sin embargo, obtenía buenos resultados.

Con el paso del tiempo, noté que todo era preciso y ordenado, como el doblar de las campanadas festivas en la misa de doce. Cuando se abría la puerta al público ya todo estaba limpio, reluciente. Quizá los cocineros rezongaban y los ayudantes tenían una actitud desafiante. Pero nosotros estábamos bien atrincherados, pensando que el ataque más inminente era atender al público tal y como se debe: *con el más grande de los respetos*. Con mi marido supimos repartirnos el mando: yo en la cocina y él en las cuentas. En una empresa familiar es muy importante tenerse fe y estar unidos, aunque muchas veces todo es un permanente desafío.

Querida prima, te cuento que hace muchos años, algo así como 20, se cobraba “el laudo” (un porcentaje sobre la venta, como propina) que era el 22% de cada cuenta, que luego se distribuía entre todo el personal. Con esta medida, el gobierno, a su vez, podía tener el control sobre el comercio. Pero, a pesar de ello, ¿sabes qué

sucedía en el restaurante? Si un cliente no dejaba propina, lo atendían mal.

Verás, la deshonestidad existe en todos lados. Desdichadamente, cuesta tanto entender y hacer entender los límites y qué es lo que tenemos que devolverle a cada uno, lo que corresponde como mérito a la labor. Sin embargo, sólo esta gran crisis que estalló en 2002 nos ha hecho comprender lo que es el trabajo, esa maravillosa belleza de la dignidad que éste le da al hombre, y aún más cuando somos solidarios.

Me parece que esta carta ya está demasiado larga y quizás te haya cansado. Te darás cuenta de lo tonta que soy, de ese temor que me invade de no poder seguir mucho tiempo de pie. ¡Qué estupidez!, ¿no?... ¿Acaso creo que en la eternidad podré llevar mi cocina, mis cacerolas? ¿Te imaginas si todo el mundo y cada cual que se va al más allá pudiera acarrear sus cosas? ¡Tanto que uno lucha para que algo quede acá!

Querida prima, esta noche quiero darle otra oportunidad a mi pierna. Le voy a cantar la canción del tren como cuando éramos niñas y corríamos detrás de él. Aunque esté con ella levantada, siento que igual tengo tanto que agradecer porque desde niña aprendí a no quitarle nada a nadie, a comer ese pedazo de pan merecido y

siempre le pedí a Dios el poder compartir mis cosas con todos.

Para mí, la cocina fue el paraíso y el infierno. Entendí que a través de sus humos, de sus aromas, de esa lucha permanente por no bajar los brazos podía obtener lo que yo había soñado y que a su vez les entregué a mis hijos. ¿Habría servido todo eso para algo?

Cuándo será el tiempo de irnos, Dios lo sabrá. ¡Qué lástima! ¿Por qué no podremos hablar inglés en el más allá? Tampoco nos darán computadoras para trabajar. ¿Tendré que seguir en la cocina? Y tal vez vos, que sos amante de la ecología, podrás tener tu bello jardín.

Te pido disculpas por esta larga carta. Contéstame, pues veo que aunque estés más vieja que yo (perdona, pero es la verdad) no dejas de atender tus animalitos, de regar tus geranios. Tan bonito es ver todo al llegar a tu casa, que nos hace pensar ¡qué joven sos!

Te quiero mucho. Tu prima.



María Teresa

*gallina foto*

# TIEMPO DE TRABAJO, TIEMPO DE AMOR

*come veni n'amm...*



*moghio lo  
banna  
alietta  
d'...*

Foto: C. Calise



Foto: C. Calise





#### LA CLAVE

Utilizar quesos y jamón de primera calidad.

## CHAMPIÑONES RELLENOS A LA SUIZA

### INGREDIENTES

500 a 600 gr de champiñones grandes (tamaño Nº14)	60 a 70 gr de jamón cocido picado
2 cebollitas de verdeo	80 gr de queso gruyere
40 gr de manteca	2 cdas. de queso parmesano rallado
1 pocillo de vino blanco	
1 cda. de pan rallado	250 a 300 gr de crema de leche
2 cdas. de crema de leche	
1 o 2 cdas. de perejil picado	Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Con la mano, retire los tallos de los champiñones y resérvelos. Enjuague, retire y dele un golpe de agua fría. Escorra bien y rellénelos con la siguiente preparación:

Rehogue en una sartén la manteca, la cebolla picada y el vino. Una vez absorbido el vino, añádale los tallos de los champiñones previamente picados. Cocine la preparación durante un par de minutos, revolviendo de vez en cuando.

Retire del fuego y agregue el perejil, el jamón y los quesos. Sazone la mezcla, y si la nota muy blanda, añádale una cucharada de pan rallado. Si es demasiado consistente, agregue unas cucharadas de crema de leche.

Rellene los champiñones y colóquelos en una fuente de horno, cúbralos con crema de leche y espolvoréelos con queso parmesano.





COMENSALES  
4 a 5 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
45 minutos

*Una buena amistad  
se impregna en la piel,  
como el aire de primavera.*





### LA CLAVE

Si le da el tiempo, puede dejar remojando 1 hora con agua las endibias. Escurrirlas muy bien. Las hojas del exterior puede usarlas para el risotto.

## ENSALADA DE ENDIBIA AL QUESO

### INGREDIENTES

400 gr de endibias	50 gr de nueces picadas
1 corazón de apio	150 gr de blanco de ave o
3 cdas. de aceite de oliva	jamón cocido cortado en cubitos
100 gr de queso tipo parmesano cortado en láminas	1 cda. de vinagre balsámico
	Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Retire algunas de las hojas duras de las endibias, enjuáguelas bien y córtelas a la juliana. Colóquelas en un recipiente con el apio también cortado. Sazone, y vierta el aceite y el vinagre.

Mezcle y añada por último el jamón en cubitos, el queso y las nueces picadas.

Se pueden guardar unas hojas de endibia para decorar el plato.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
20 minutos

*En una cena, es bueno saber  
qué les agrada a sus amigos,  
por más buen plato que prepare.*





10

LA ROSA NOS REFLEJA FIELMENTE CON LA TERNURA  
DE SUS PÉTALOS Y LA DUREZA DE SUS ESPINAS



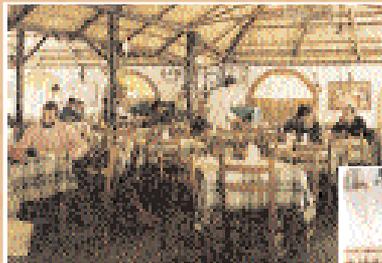
*Rosas que  
me enviaron  
Brad Pitt y  
su novia.*



1984, Restaurante Vecchia Roma: Mi primera nieta: Julieta.



Mi primera hija: Santina.



1988: Entrada e interior del restaurante La Marchigiana.

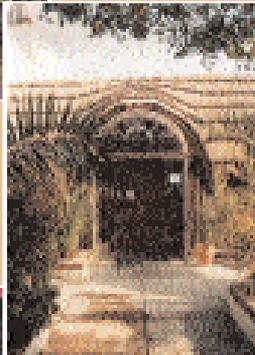
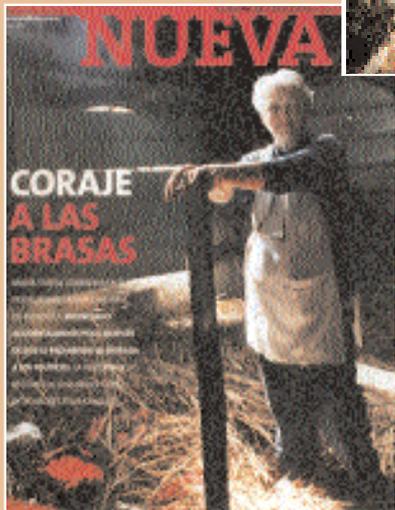


Foto: C. Calise



Marzo 2002: Incendio del restaurante La Marchigiana.



Foto: C. Calise

2000: Ordine al Merito della Repubblica Italiana Cavaliere del Lavoro.

# La herida

*La herida siempre deja cicatrices.*

Argentina, país de las maravillas,  
estamos como Alicia:  
vivimos del asombro.

Cuántas esperanzas en esta Argentina  
y cuántos sueños que fallecieron en esta tierra.  
Una vez más, yo quisiera soñar.

Esta actual historia  
no es de ahora, no.  
Es una mentalidad de egoísmo e inhumanidad  
por usurpar un país  
donde podríamos vivir todos en bienestar.

¡Quizás tendría que dejar de pensar! ¡Eso es algo que busco hacer a menudo! Me parece que mi cabeza es como una cacerola, con sus aguas que hierven bulliciosamente. Pero lo peor es que cuando la burbuja se consume y aparece una mano para destapar y revolver, la olla no despide ni el más mínimo aroma.

Esta mañana, cuando caminaba, sentía la bendita cacerola en la cabeza. Desganadamente, la destapo, observo y aumento el fuego esperando que me dé la fuerza para creer, o por lo menos para ver las cenizas volar.

Me pregunto si este estado responde a la situación penosa que se vive en el país, a la pobreza, a la apatía que nos rodea. Percibo una mínima esperanza que parece estuviera sepultada en este mundo donde las manos cada vez son más inertes. Pienso en los ojos despiertos frente a las

computadoras, los largos silencios, el ruido despiadado y constante de las máquinas que desplazan aún más a nuestros pobres.

Ayer había una mañana nítida, con un sol maravilloso ajeno a lo que sucede aquí abajo. Fue entonces que vi a ese joven sentado en una silla destartalada, con cuatro baldes a su alrededor (uno con claveles, otro con ramilletes de flores mustias y apagadas, y los otros dos con una mezcla de verdes). Me acerqué y lo saludé con una sonrisa que él me devolvió. Encontré su mirada bondadosa y al hablarle noté a un joven educado. Lo miré de reojo y alcancé a ver sus zapatillas desgastadas y su campera, que había cambiado de color luego de tantos lavados.

Cada vez que encuentro a un joven así, acostumbro a preguntar si sus antepasados eran inmigrantes.

Aquel joven, sonriendo, me contestó: "*Mitad italianos, mitad españoles*". Le compré unos claveles, que él envolvió con mucha delicadeza, y seguí camino hacia mi casa.

Por la calle Las Heras sentía el golpetear de mis pasos. En mi cabeza había entrado nuevamente en ebullición la cacerola y sus aguas revueltas semejaban las olas del mar que nos había traído a esta tierra. Sentía brotar de mis manos el aroma de los claveles. En ese perfume volaban mis recuerdos: el tren que partía de la estación, los ojos húmedos de la Nonna, las palabras que susurraban adioses, los remolinos de hojas en las

calles de mi pueblo, esas hojas encrespadas que van de un lado al otro, hojas que corren vaya a saber a dónde, el tren con su campana y ese tran tran que nos llevaba a la esperanza: *jibamos hacia América!*

Esa América que hoy despedaza mi ser por no ver el avance de la gente con dignidad de trabajo que cada año implora para levantar una cosecha. Esta América que nos dio la mano y nos hizo so-

ñar una vez con el futuro, y que hoy me la da una vez más.

Me siento perpleja y confundida, yo nunca creí que aún mi herida estuviese abierta. Y sin embargo, la esperanza alivió mi dolor. Fluyen las sonrisas de mis nietos y la fúeza de los jóvenes y de esta tierra virgen e imponente, llena de tanto para dar a través de la justicia, el trabajo y la solidaridad.

## *Las palabras que nos unen*

*Fue una noche de luz llena. En el umbral, me dijiste "chau, hasta mañana".*

Esta existencia cubierta de piel diversa  
es una sola la que nos abriga  
y nos embellece  
Fue un ayer tan lejano  
El agua corría en las acequias  
Hojas lagrimeando seguían su destino

El sol no despertaba  
el viento murmuraba tus versos,  
crepitaban en el aire  
Escritos arrugados como el tiempo,  
sin embargo a ciegas no lo olvido

"Hoy lloro por mi lágrimas amargas,  
hoy mi corazón sangra.  
Lloro por mis causas milenarias.  
Lloro por los que no lloran.  
En mí se encarnan todos los dolores,  
lo que el amor hermana".

Gioá, 1985

## *Un final abierto a la esperanza*

*Lo más importante es lo que hemos puesto  
en el corazón de nuestros hijos.*

A veces pienso que la propia vida es como un dibujo mal hecho  
que día tras día tenemos que borrar y perfeccionar.

No acepto que se diga que una pena es un castigo,  
porque podemos rescatar los sentimientos,  
el tiempo breve de la vida, la solidaridad  
y tratar de no escarbar ensañándonos con la herida.

No creo mucho en los milagros,  
sí en nuestros esfuerzos y en la fe en Dios  
que tanto nos cuesta sostener  
cuando la angustia nos parte en dos;  
es como volver a nacer y juntar nuestras manos.

Si un dolor nos destruye en mil pedazos,  
es sólo el amor que poseemos dentro,  
es una señal de que podemos sentir.

Y cuando ese dolor nos convierte en el ocaso  
donde las noches son profundas y oscuras,  
dejemos que las lágrimas surjan en el rostro  
y que sólo una brizna de luz  
encuentre el camino que nos ilumine.



### LA CLAVE

Para resaltar su sabor, el hígado debe cocinarse vuelta y vuelta a fuego "alegre".

## HÍGADO AL HORNO CON PIMIENTO VERDE

### INGREDIENTES

4 bifés de hígado	4 cdas. de aceite de oliva
1 o 2 dientes de ajo pelados y cortados en láminas	u otro 1/2 pocillo de vino blanco
1 cda. de perejil	1 cebolla cortada finamente en láminas
1 pizca de orégano	
2 pimientos verdes enjuagados	Si gusta, una pizca de pimienta o ají dulce
2 cditas. de sal	

### PREPARACIÓN

Coloque los bifés en un recipiente de horno y sazone. Agregue alrededor el pimiento (retirar las vetas blancas de adentro y las semillas, y cortar finamente), espolvoree con el perejil, el ajo y el orégano sobre toda la preparación. Arriba de los bifés coloque la cebolla. Vierta el aceite y el vino. Tape el recipiente y lleve a horno bien caliente alrededor de 10 minutos. Retirar jugoso y servir con papa natural. Puede espolvorearse con germen de trigo.

**Sugerencia:** Si le agrada más cocido, deje unos minutos más. Si gusta, puede cocinarlo, en vez de al horno, en una sartén a fuego vivo.





COMENSALES  
4 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
40 minutos

*Este plato se diferencia de otros porque es muy valorado por sus propiedades nutritivas.*





### LA CLAVE

Es una receta fácil. Lo esencial es contar con tomates maduros.

## SPAGHETTI AL TOMATE FRESCO

### INGREDIENTES

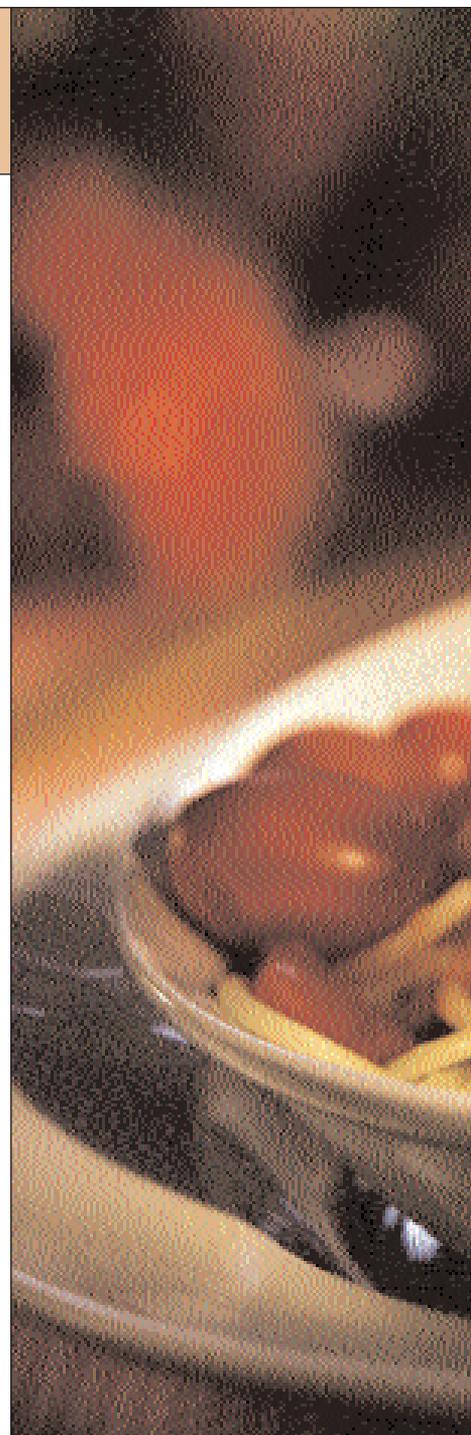
400 a 500 gr de spaghetti frescos	1/2 zanahoria tierna rallada
	Sal
600 a 800 gr de tomates	6 hojas de albahaca fresca
peritas pelados	4 cdas. de aceite de oliva
2 dientes de ajo	Agua

### PREPARACION

**Salsa:** Pele los tomates dándoles un hervor. Retire y exprima cada tomate para quitar parte de las semillas; luego pique finamente y coloque en una sartén pequeña con la zanahoria y el ajo. Sale, dé una cocción de 10 minutos a fuego vivo y cuando note que el líquido del tomate se ha absorbido, añada el aceite y la albahaca. Retire la salsa.

Mientras, en una cacerola aparte habrá cocido los spaghetti con agua abundante y sal. Una vez escurridos, sirva en el plato con la salsa. El agua para 100 gramos de pasta se calcula en poco más de 1 litro. El recipiente debe estar cubierto y el agua hirviendo al colocar los fideos.

**Sugerencia:** Si nota que el tomate está un poco agrio, bastará una pizca de azúcar al retirar.



COMENSALES  
4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN  
40 minutos

*Para nosotros, es el plato que se consagra en todas las mesas de las familias italianas. Es una receta del sur de Italia que se adapta en cada lugar del planeta.*



## *Aromas de amor*

Creo que mi psicosis empezó con la guerra. Las sirenas, como lobos hambrientos, aullaban de noche. Entonces teníamos que salir a medio vestir, anudarnos los zapatos en la oscuridad y correr, entrar como ratas en los refugios bajo tierra y luego salir en fila india, cansados, con la carne dolorida... Correr, correr, siempre correr. Han pasado tantos años y sin embargo esa parte de mi infancia es la que más recuerdo.

En ese tiempo, soñaba con devorar una pata de pollo, merendar con mermelada color canela, tomar una taza de té con azúcar y dormir en paz. Hoy soy feliz por el simple hecho de armar paquetes, viandas, para seguir mandando comida preparada para ustedes.

Y se me llena el corazón de alegría como si volviera a la niñez y me veo aplastando la nariz en la vidriera del negocio del pastelero Giovanni.

Pero también reconozco que a veces los desconcierto a ustedes, mis hijos, con tanto trabajo, tanto no parar, tanto "no gozar", como me suelen repetir. Cada uno ama la vida a su manera. Sólo quisiera que mis manos y mis piernas pudieran expresarse para demostrar lo increíble de la alegría que me abarca cada vez que anudo un paquete o cada vez que sirvo un plato bien humeante.

No sé expresar mi amor sino con esos aromas, esos sabores, los únicos que he sabido ofrecerles. Tal vez los desilusioné. Será porque viví una guerra en la que soñaba, en la noche, a medio dormir, que un chocolate podía estar colgado de un árbol, una pata de pollo en una rama... Yo no

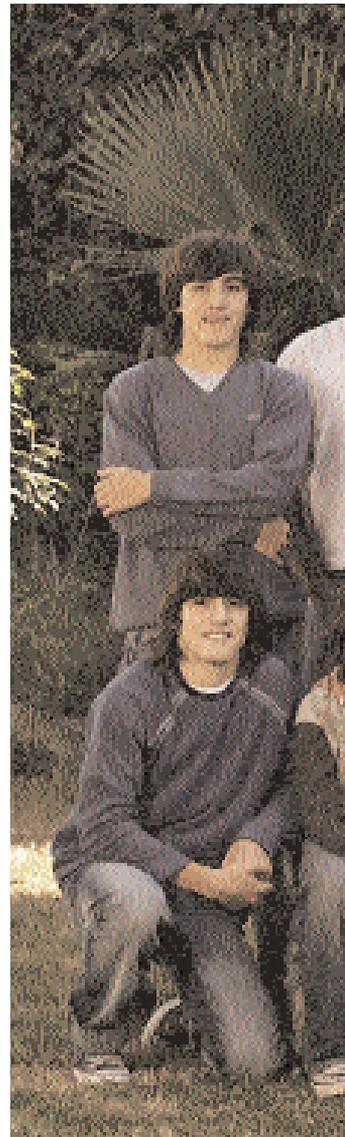
quise que ustedes lo soñarán, sino que lo tuvieran en sus manos.

Ustedes me ven apresurada, con media mano para saludar, medio beso en la mejilla y sentada a mitad de la silla. Salto como un resorte al reconocer a un viejo cliente. Y mientras hablo con él, giro la cabeza observando si los otros están bien atendidos y, olvidando mi plato servido, saludo de mesa en mesa al tiempo que ustedes me miran reprochándome.

Todas las madres quisiéramos aliviarles el dolor a nuestros hijos. Sin embargo, hijos míos, cuando cargamos demasiado los brazos de dones, al fin es solamente un peso y cuesta disfrutar.

Siempre pensé y orienté mis acciones para que ustedes tuvieran seguridad

en el mañana, y sin embargo quedarán dudas sobre la ternura de vuestra infancia. Ese tiempo que nunca ha de volver, ese tiempo que pensamos en detener con las manos no quisie-



*Familia de María Teresa: esposo, hijos y nietos disfrutando de una tarde en el jardín de Francesco.*



ra que lo vivieran ustedes. Lo mío fue el anhelo del mañana y, sueño tras sueño, al término de la labor eran sólo mis sueños.

Aún veo la mirada inocente de vuestra infan-

cia. Y con esa imagen que llevo tan adentro, pienso que ahora ustedes descubrirán todos los aromas, hasta los más insólitos, que formarán parte de sus vidas.

## Este libro

Al leer los relatos de mi madre, sentí que en ellos está escrita la historia de tantos habitantes de esta tierra, de tantos inmigrantes.

Mamá cuenta sus esperanzas, sus sueños, sus esfuerzos. También, sus miedos y los horrores de los que huyeron ella y su familia y tantos otros. Recuerda sus tristezas y sus alegrías.

En Mendoza, provincia de la República Argentina, la gastronomía italiana se instaló de la mano de mi abuela, Fernanda Torresi de Corradini, “la Nonna Fernanda”. Ella llegó a esta tierra con sus hijos y su valentía, en 1948. Su trabajo y su constancia permitieron que hoy seamos sinónimo de ristorante italiano.

Muchas veces pienso en la *Nonna* y en el largo recorrido de mi familia. Y siempre que pienso en la vida de un inmigrante, lo hago especialmente pensando en mi madre, María Teresa. En la vida de una persona que se fue de su casa, de su pueblo, de su mundo, en busca de otro mundo y otro porvenir. De su desarrollo profesional, personal, también en busca de paz.

Es difícil, y a la vez apasionante, ser hijo de inmigrantes. Emociona ver cómo se mezclan las distintas costumbres. La cultura que significa hacer la comida de todos los días desde hace más de medio siglo. Desde que tengo uso de razón, oigo las voces del restaurante, las risas, el sonido de los cubiertos, los platos, las copas... “la 31 quiere la cuenta”, “aquel señor te está llamando”, “la 35...”. Así han pasado las horas, los días, los años.

Cuando la *Nonna* Fernanda y María Teresa llegaron a Mendoza, no era común encontrar un comedor que sirviera pasta casera. En todos estos años, mi madre ha abierto más de diez restaurantes en Mendoza, entre ellos La Marchigiana, La Strada del Sole, Las Pastas, Via Veneto, Vecchia Roma, La Cantina Della Nonna Fer-

nanda, Farinatta, Francesco...

Ella transcurre las horas marcando sus pasos alrededor de una cocina, dirigiendo, esperando a los clientes. Cuando llegan, ella los saluda y, con cariño, los acompaña y percibe cómo se sienten. Es toda una vida de trabajar, y de sentirse feliz si ellos se van satisfechos. Siempre nos dice: “Atender a la gente es una profesión. Cada día tenemos una cita diferente con cada cliente. Tratar con personas es como palpar una tela suave: a todos hay que tratarlos muy bien, pero no a todos de la misma manera. Simplemente porque cada persona es diferente”.

De pronto, cuando tenía 9 años, descubrí que mi madre intentaba que los días tuvieran más horas, para incluir otra actividad en su vida: escribir.

Cuando me levantaba a desayunar, ya la mesa estaba llena de papeles y mi madre sumergida en ellos. Y pensaba “cuánto le debe gustar escribir y leer, que le quita horas al descanso”. Aprendí, entonces, que cuando se ama, se pierde la noción del tiempo y del cansancio, porque se descansa en el disfrute de realizar. Así que mi madre, además de cocinera (hoy decimos “chef”) es escritora.

Este libro lo escribió María Teresa en homenaje a su madre, nuestra *Nonna*. Todos en la familia, cada uno a su modo, la acompañamos en este nuevo y maravilloso objetivo que es publicar un libro con recetas y con relatos entrañables: su marido y nuestro padre, Francesco, y nosotros, sus hijos, Santina, Angelo, Beatriz, Joaquín, Fernando, María Luisa y Bernardina.

Cada día nos sorprende comprobar que la semilla que estas dos mujeres plantaron continúa germinando generación tras generación.

**Beatriz Barbera**

Julio de 2007

## AGRADECIMIENTOS

*Mi profundo agradecimiento a todos aquellos que me apoyaron y creyeron que mis relatos podían publicarse. Quizá son demasiado simples, pero para mí expresan lo que pude brindar en mi búsqueda de paz interior.*

RODOLFO BRACELI / BODEGA FAMILIA ZUCCARDI / BODEGA CATENA ZAPATA / DIARIO LOS ANDES/ AEROLÍNEAS ARGENTINAS / ANDESMAR / HOTEL INTERNACIONAL / PYLV COMUNICACIÓN / MARCELO ALVAREZ VIDEO-FOTOGRAFÍA-TV / TRAZOS DE AUTOR (BODEGA ANPHORA) / BODEGAS CHANDON Y TERRAZAS DE LOS ANDES / BODEGA ERAL BRAVO / BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN / RUTINI WINES (BODEGA LA RURAL) / BODEGA LAGARDE / PULENTA ESTATE (Bodegas y Viñedos Hugo y Eduardo Pulentia S.A.) / BODEGA TAPIZ / FINCA LAS MORAS / BRESSIA BODEGA / CARINAE VIÑEDOS & BODEGA / BODEGA FABRE MONTMAYOU / TRIVENTO BODEGAS & VIÑEDOS / BODEGA LUIGI BOSCA FAMILIA ARIZU / BODEGA LURTON / SALENTEIN FAMILY OF WINES / BODEGA NORTON / BODEGA FAMILIA CASSONE / VIÑA DOÑA PAULA / LAGUS, PESCADOS Y MARISCOS/ OSCAR DAVID MAYORISTA / ASOC. EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA Y AFINES / MINET ARTES GRÁFICAS - INFORMÁTICA / BOUTIQUE DEL CHEFF Y TEXTIL CUYANA / EL CANDEL / DISTRIBUIDORA CUYANA / EL TULIPÁN (FRUTAS SECAS Y ESPECIAS) / PROVISIONES GOURMET DISTRIBUCIONES / INTI ZEN LA ILUMINACIÓN DEL TÉ / LAVANDERÍA LA BATEA / LA CASTELLANA / SANIDAD AMBIENTAL / MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA DE LA PROVINCIA DE MENDOZA / CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA DE MENDOZA / CONSULADO DE ITALIA EN MENDOZA Y A TODOS NUESTROS CLIENTES QUE CONTANTO CARIÑO NOS HAN ACOMPAÑADO POR MÁS DE MEDIO SIGLO DE GASTRONOMÍA ITALIANA.



[www.francescoristorante.com.ar](http://www.francescoristorante.com.ar)



[www.marchigiana.com.ar](http://www.marchigiana.com.ar)



Se terminó de imprimir el 21 de Octubre de 2007  
en los Talleres Gráficos de Inca Editorial Cooperativa de Trabajo Ltda.  
Mendoza - República Argentina.  
E-mail: [incasterio@incaeditorial.com](mailto:incasterio@incaeditorial.com)