



### **Transcripción entrevista a Yolanda Guidi de Corsano y Stella Maris Corsano**

MARIA LUISA FERRARIS: Estamos con la señora Yolanda Guidi de Corsano y con su hija, Stella Maris Corsano, y vamos a hablar un poquito... Bueno, primero le pregunto a usted. ¿En qué región de Italia nació?

YOLANDA GUIDI DE CORSANO: Yo nací a Sogliano Rubicone, Romagna. E' Romagna però Sogliano a Rubicone.

MLF: ¿Y cuándo vino a la Argentina?

YGC: Un paese chiquito.

MLF: ¿Es llanura o hay colinas?

YGC: No, no, é montaña, está metido en un pueblo arriba pero era un pueblo grande de ese tiempo, enfrente a San Marino.

MLF: Ah ¡qué lindo!

STELLA MARIS CORSANO: Es una zona donde... está atravesada por los Apeninos.

YGC: Enfrente hay San Marino.

SMC: Es la Romagna, el pueblito ése, porque en aquella época Emilia era una cosa y Romagna es otra. Después se fusionaron y es Emilia-Romagna.

MLF: Claro. ¿Y en qué año vino a la Argentina?

YGC: En el '49. El 18 de octubre del '49.

MLF: A Buenos Aires.

YGC: A Buenos Aires llegué el día del cumpleaños de mi hijo.

MLF: ¿Y de ahí vinieron directamente a Santa Fe?

YGC: A Santa Fe. Marcial Candiotti 47...

MLF: ¿Su esposo ya estaba acá?

YGC: Seis meses antes. Vino en abril. El vino en abril, yo vine después... Vendimos lo que había... pagué el pasaje y me vine.



MLF: Sí, sí, como se hacía en esa época. Lo que yo quisiera preguntarle es sobre el tema de las comidas italianas. Porque, claro, ustedes vinieron con sus recetas, su manera de cocinar, como se hacía en Italia y acá a lo mejor se encontraron con cosas diferentes.

YGC: Distintas, por supuesto.

MLF: ¿Y qué encontró usted de distinto cuando vino?

YGC: Encontré muchas cosas, como de verdura... los carciofi acá no se veían, acá, en ese tiempo, no sé... que en Italia eran, se comían...

SMC: Común en todos lados. Acá ibas a Buenos Aires y encontrabas, si no, no... según la época del año. Si no, no. No era como ahora, cincuenta años después.

MLF: Y ustedes ¿cómo los comían a los alcauciles?

YGC: Los alcauciles o carciofi, uno le cortaba la punta, le pelaba el palo, que era más rico que la punta, y lo rellenábamos de pan rallado pisado con... vos hacía pan rallado, lo pisabas, con carne o si no pan rallado nomás, ajito, todo, perejil y los arrollabas hoja por hoja e los ponías parado así y lo hacías estofadito con algún pedazo de salchicha, panceta...

MLF: Como una salsa...

YGC: ...panceta, sí, o con un poquito...

MLF: ¿Y en cuanto a la pasta? ¿Eso lo comían todos los días?

YGC: No, todos los días no, pero se comía mucho estofado... la carne había,... no había mucho pero había carne. Pero no había asado, las costillas se hacía el caldo, no es como acá que las costillas las guardan para hacer asado, en vez allá las costillas se hacía caldo. Se hacía todo a mano, uno amasaba.

MLF: ¿Y qué era la comida más frecuente que usted solía hacer?

YGC: Y... papa con algún pedazo de salchi... chancho, cordero mucho uno siempre, en mi casa... en todas las casas, uno le ponía papa, así tipo estofadito, papa, mucho cordero, cabrito, había mucho allá...

MLF: Y acá lo tuvo que reemplazar a eso...

YGC: Y cuando vine acá uno empezó a adaptarse... como era acá... como yo mucho fideo con la salsa y mucho queso arriba... no, no el caldo jug..., acá ahora aprendieron un poquito (risas), pero antes era pura agua la salsa, en vez de la salsa bien espesa y mucho queso arriba.



MLF: ¿Y cómo hacía que la salsa fuera espesa?

YGC: La hacía hervir mucho, dos o tres horas...

MLF: ¿Qué le ponía? Cebolla...

YGC: Cebolla, mis ajos, siempre... Mucho ajo. ...yo soy amante de cebolla y ajo... Y la salsa, tomate, no en lata por supuesto, pelado y lo hacía hervir mucho hasta que se espesaba, hirviendo se espesa, no le ponía...

MLF: Y usted, por ejemplo, cuando hacía la pasta, era la pastasciutta o la hacía...

YGC: No, no, hacía pasta para el caldo.

MLF: ¿Y cómo es eso?

YGC: Yo amasaba, hacía la masa que era grande como esta mesa y para hacer para el caldo todos los días uno la cortaba fin... la cortaba así, primero en tiritas, después a cuadritos... lo llamábamos los cuadritos o tallarines anchitos no finitos como acá, no tanto...

MLF: ¿Eso lo ponían en el caldo?

YGC: Ah, sí, eso cuando estaba hecho el caldo, que allá el caldo lo hacía hervir mucho, siempre se ponía un pedazo más que todo de carne con hueso, un pedazo de pollo si era fiesta y uno podía... según la posibilidad. Y después yo hacía una comida, passatelli, que tengo el fierro y todo... que hacía mitad queso, mitad pan rallado, nuez moscada y lo amasaba con huevo. Después tenía el fierro, lo pasaba así, y salían... todo eso era para los días de fiesta. Chiquititos...

SMC: Un fierro todo con agujeros, entonces lo pasaba así y salían todos choricitos de esa masa.

MLF: ¿Y eso se hervía?

YGC: Sí, en caldo. En caldo, sí. Vos lo ponías, cuando venían arriba en el caldo, ya estaban. Y muchas veces cuando uno hacía caldo, tanto por decir, con ese tipo de masa, hacía un coso como un chorizo y nos servían a nosotros, que éramos cinco hijos, todo cortadito con un plato de fideos y el chorizo que era hecho de queso, allá había mucho queso...

MLF: ¿Y acá cómo se arreglaba con el queso para rallar, la pasta, por ejemplo?

YGC: Igual.

MLF: Pero acá no había tanta variedad.



YGC: Y sí, pero cualquiera, queso reggianito, ese antes venía todo siempre con la cáscara negra, bueno...

MLF: Bueno, yo de lo que me acuerdo era de la polenta. Esa polenta ¿cómo la hacía usted?

YGC: Esa polenta no es como ahora que hacés esa polenta que dura un minuto... se hacía con el palo de madera... Con el palo de madera se revolvía... Lo revolvías y se hacía... a veces se ponía a la mesa o en los platos y con mucha salsa metida adentro y después arriba... según la posibilidad de la gente... Más o menos salsa... carne también, había chorizos, pedacitos de carne... según la posibilidad, e mucha verdura, nosotros, allá se comía...

MLF: Acá usted ¿vio que se comía menos verdura?

YGC: Cuando yo vine, sí... el otro día fui a la feria que vi las arvejas... no al Kilgelman, que ví arvejas frescas, si no casi no las ves, en vez allá no, mucha chaucha, arvejas, toda clase de...

MLF: ¿Usted tenía una quinta en su casa?

YGC: No, no.

MLF: O sea que la verdura la compraba en la verdulería.

YGC: Compravamo, los campesinos... yo viví un poquito afuera, como 2 km afuera del pueblo... cuando era chica, estoy hablando, hasta los 12 años, después me cambió la vida... Yo iba a los campesinos y te daban, viste, había... verduras, todo. Yo tenía mi abuelo que tenían... eran de buena posición, tenían quinta, viñedo; tenían viñedos y entre medio de los viñedos sembraban toda otra cosa... estoy hablando... De allá, de Italia. ...de chica. Después, a los 12 años yo... nos fuimos a la ciudad que sería Cesena, a 36 km, más o menos, sí, yo empecé a trabajar a la fábrica, mi papá se fue en Alemania, de ese tiempo... porque era el tiempo de Musolini... que había quedado sin trabajo y yo con mi mamá y los chicos, yo era siempre la más grande que... empezamos a trabajar, después vino la Guerra... yo trabajé del '39 hasta el '44, más o menos, en Italia, alla fábrica. E alla fábrica hacían de todo, hacían toda clases de verdura y dulce, verdura era toda clase de minestrón, zanahoria, todo así, seca y se mandaba a Norteamérica... en la época de la frutilla se pasaba la frutilla, alla fábrica, todo eso...

MLF: Y dígame una cosa, cuando usted se vino acá a la Argentina y tuvo que empezar en su casa, con su familia ¿cómo se las arreglaba con la cocina? ¿Encontraba mucha diferencia con lo que había acá?



YGC: No, yo me las arreglaba, porque yo siempre fui...tenía la bicicleta y le hacía los mandados a todos los vecinos... Me gritaban, me reía, porque nadie tenía la bicicleta...

MLF: ¿Y la pasta la hacía usted?

YGC: Sí...

MLF: Porque ahí en ese barrio estaba Rampazzo.

YGC: Sí, pero siempre lo hacía yo... ahora mismo...

MLF: ¿Usted tenía la maquinita?

YGC: No, no... la tenía y la regalé a unos muchachos que viven por acá... Ahora mismo, no amaso más, desde cuando estoy acá no amaso más. Eso era antes...

MLF: Y la polenta que ustedes hacían sobre la mesa, ésa era una costumbre...

YGC: Más costumbre, l'alta Italia. Más que de nosotros, de ponerla arriba de la mesa... se ponía arriba de la mesa, nosotros, pero era más costumbre...

MLF: ¿Y cómo se cortaba?

YGC: No, no con cuchillo. Dicen algunos que la cortaban con un hilo...

MLF: ¿Y qué otra comida hacía usted acá?

YGC: Cappelletti, ravioli, toda clase de pastas...