

I. PLATOS SALADOS

Albondigas

Antipasto

Arrollado de verduras

Arroz a la Veneciana

Bagna Cauda, diversas versiones

Bagna

Bagna (para el arroz)

Bagna

Canelones de queso

Canelones a la Turca

Caperonata

Croquet

Chuchurrones

Escalada a la italiana

Falciada a la romana

"Frasca"

Higado con salsa verde

Lechugas, mixtura de

Liebre a la Marsugo

Liebre al vino en estofado

Pacharán

Papas con crema, diversas

Pastel de papa

Pecudo con sucheat

Pisadino

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

Polenta a la...

ESTE RECETARIO ES PRESENTADO POR

AMPRA

(ASOCIACIÓN DE MUJERES PIEMONTESES
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA)

CON EL AUSPICIO DE LA
" ASOCIACION CIVIL CENTRO PIEMONTÉS
CULTURAL Y RECREATIVA

SANTA FE

FOTO DE TAPA: ALDEANA CAMPESINA

¿Por qué elegimos este objeto para la tapa?

Además de verla vinculada al tema del libro, nos conmovió un relato de Raquel Mary Chiappini referente a ella. Le damos la palabra:

"Esa estatua de la aldeana campesina estuvo en mi casa antes que yo naciera, y no sé si vino en el barco cuando mis nonos llegaron de Italia pero tiene más de cien años. En mi casa de Lehmann estaba en un lugar especial, y la nona decía que la quería porque le recordaba su pueblo natal".

ÍNDICE

1. PLATOS SALADOS

- Albóndigas de carne
Antipastos (dos recetas)
Arrollado de verduras
Arroz a la Veneciana
Bagna Caoda, diversas versiones
Bagnacottis
Bagnalenta (pizza o tarta)
Bagnat
Canelones de seso
Canelones a la Turinesa
Caponata siciliana (o estofado de berenjenas)
Croquetas de arroz y salchicha
Chicharrones
Ensalada a la italiana
Fetuccini a la romana
"Fresas"
Hígado con salsa verde
Lentejas, minestra de
Liebre a la Marengo
Liebre al vino en estofado
Pacharín
Papas con crema sabrosa
Pastel de polenta y sardinas
Peceto con anchoas
Piadina
Polenta a la piemontesa •
Polenta frita con huevo frito
Pollo a la Marengo
Porotos a la romana
"Roñosa" (La)
"Rústica" (La)
Salamines
Spaghetti Trevi
Tomates al horno
Tomates rellenos al horno
Tortilla de pan
Torrejas fritas
Trapo viejo
Zoccola de papas a la napolitana

Presentación

Dice Thomas Keller: "Una receta por sí misma no tiene alma, es tu trabajo dársela".

Y podemos mencionar palabras de Juana Manuela Gorriti en su libro "Cocina Ecléctica" editado en 1890 en Buenos Aires: "El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardián natural, la mujer. Ella, sólo ella, sabe inventar esas cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto...". Y agrega: "Ávida de otras regiones, arrojéme a los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún, en Châteaubriand, Hugo, Lamartine; sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque - excepción hecha del primero- tuvieron todos, a su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con suculentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer".

Así pensando, iniciamos juntas un camino de sabores diversos. Volviendo la vista atrás recordamos ese pasado tan distante en el tiempo pero tan cercano en el ámbito familiar.

La idea era organizar algo que contuviera recetas, pero no recetas copiadas de los libros conocidos, sino aquellas de las que alguna vez tomamos nota escuchando atentamente a nuestras abuelas o a nuestras madres, legítimas herederas de esos tesoros gastronómicos que, alguna vez, alguien trajo de su amada Italia.

El comienzo fue pedir, fundamentalmente a todos aquellos que tuvieran ascendencia italiana porque ellos, como tantos inmigrantes europeos, hicieron un arte de las preparaciones simples, evocando tiempos de pobreza pero agregando la magia de su sabor personal.

Fue así que surgió este sencillo libro, solo con recetas aportadas por amables personas y como un legado en el que se mezclan las costumbres y tradiciones del mismo modo que se mezclaron el chamamé con la tarantela, la canzoneta con el tango, lo de allá con lo de acá.

Y fuimos recibiendo, una y otra... y otra. Tantas recetas!!! Saladas, dulces, licorosas, salsas, todas ellas llegaron a nuestras manos para que amorosamente las depositáramos en estas páginas. Para que las lectoras las saborearan desde el mismo papel y hasta el resultado de una buena definición.

Porque estamos hechos de historias, de recuerdos, de anécdotas y de todo aquello que evoca a nuestros abuelos, y porque, como dice un refrán piemontés, *"Ij vej son ij pontaj dnaca"* ("Los viejos son el puntal de una casa"), sentimos que ellos han apuntalado y fortalecido esta heredad que nos convoca a recibir y compartir.

Seguramente podrán disfrutarlo al leerlo, tanto como nosotros al presentarlo. Este libro ofrece un estilo simple de abordar la cocina, desde lo personal y lo emocional, con las fotos que acompañan algunas recetas.

Para todos ellos ¡GRACIAS! Gracias de corazón por permitirnos disfrutar de tantos datos y sabores como una senëilla manera de llegar a la cocina de quienes nos acompañan.

María Teresa Biagioni

Las autoras son oriundas de la provincia de Santa Fe, República Argentina.

Norma Beatriz Battú nació en la zona rural de la población llamada Emilia.

Desciende de italianos: lombardos de Sedriano, y piemonteses de Casalborgone, y de franceses de Saboya y Alta Saboya.

María Teresa Biagioni nació en la ciudad de Santa Fe.

Desciende de italianos provenientes de Bra, provincia de Cuneo; Romano Canavese, Torino; Villa Colemandina y San Romano in Garfagniana, ambos de la provincia de Lucca, Toscana

Actualmente ambas residen en la ciudad capital de la provincia de Santa Fe.

Este libro es el producto de dos sentimientos que las unen: la amistad, y el amor por sus ancestros originarios de Italia. Sintieron la necesidad de conservar antiguas recetas llegadas desde allá, muchas veces adaptadas a la realidad argentina.

La cultura de un pueblo se manifiesta cabalmente a través de su cocina.

Este libro se puede leer como un recetario, pero también como un pequeño compendio de historia y de historias de vida...