



I sorrentinos e il Fernet Branca

di Raffaele Miraglia



Paese che vai, cibo italiano, o quasi, che trovi.

Lo *yankee* che arriva in Italia rimane sorpreso che gli *spaghetti Alfredo* qui siano letteralmente introvabili. Probabilmente anche per gli argentini è una sorpresa non trovare nel *menù* dei ristoranti italiani i *sorrentinos*.

Ma andiamo con ordine.

L'Argentina è famosa nel mondo per i suoi piatti di carne cotta sulla brace o sulla griglia. Una buona *parilla* contiene almeno otto o dieci pezzi di carne e salsicce diversi. E tra le salsicce la mia preferenza va alla *morcilla*. A proposito, ricordatevi, se siete in Argentina, che la doppia *ll* di *parrilla* e *morcilla* non si pronuncia come in castigliano con la *gl*, ma con una accentuatissima e strascinatissima *ggg*. Noi scriveremmo *parriggia* e *morciggia*.

Ritornando alla carne, il *cordero patagonico* (agnello della Patagonia) è un'esperienza che fa molto bene al palato. E come antipasto ti servono l'*empanada*, una specie di calzoncino ripieno di carne o di *jambon y queso* oppure di verdure (particolarmente apprezzabile quello in cui c'è la *calabaza*, zucca molto meno dolce di quella italiana).

Se vuoi stare leggero, devi optare per un piatto italiano. E questo perché poche tracce di cucina spagnola si ritrovano nei *menù* dei ristoranti argentini, mentre pasta e pizza sono onnipresenti. Del resto non c'è praticamente un argentino che non abbia in famiglia un qualche parente di origine italiana. Il cognome Macri dell'attuale presidente della Repubblica Argentina rimanda direttamente alla Calabria.

Il *menù* di ogni ristorante indica – specificando il prezzo – il tipo di pasta fresca, secca o ripiena che viene servita e a parte indica – specificando il prezzo – il tipo di sugo che puoi far mettere sulla pasta. Gli gnocchi ci sono sempre e quasi sempre c'è la pizza (una variante argentina in genere buona, anche se spesso vengono proposti condimenti che potremmo definire azzardati – questo però accade ormai anche in Italia tant'è che qualche anno fa un pizzaiolo napoletano verace mi disse con aria sconfortata: “Non ha idea di cosa ci chiede la gente. Ho appena servito una pizza con pomodoro, mais e salame piccante!”).

Tra la pasta ripiena proposta, a parte le lasagne che vengono farcite con la cosa più strane, ci sono i ravioli e addirittura i pansotti (che gli argentini chiamano *panzotti*, così come la

focaccia diventa *fugazza* – e in un ristorante avevano sostituito la *u* con una *i* con inevitabile risata del cliente italiano). Immancabili, poi, sono i *sorrentinos*.

E qui veniamo al punto (che non è l'argentino *al punto*, espressione usata per indicare il grado di cottura della carne che noi definiamo *medio*).

I *sorrentinos*, come affermano alcuni esperti culinari, sono “*l'apporto argentino alla pasta mondiale*”. Secondo una versione le origini dei *sorrentinos* vanno ricercate nel ristorante Sorrento di Buenos Aires, dove un chef argentino negli anni '30 del novecento li inventò, vedi:

<http://www.editorialmaraustralis.com/190715/LasRecetasDeVetri.html>). Qualcun'altro, di origini italiane, attribuisce alla propria famiglia il merito dell'invenzione, ma sembra una millanteria per far pubblicità alla propria azienda (vedi <http://vos.lavoz.com.ar/content/el-misterio-de-los-sorrentinos-0>). C'è chi cita un'origine leggendaria italiana, che ai miei occhi appare molto improbabile (vedi <http://www.viagourmet.com/noticias/gourmet/sorrentinos-pasta-con-cabala-y-origen-incierto.html>).

Se siete andati a leggere la sopracitata webgrafia (scusate il neologismo, ma il termine bibliografia mi pare scorretto quando si indicano fonti tratte dalla rete), sapete già cosa sono i *sorrentinos*. Assomigliano ai ravioli, ma sono tondi e la pasta è più spessa. Non sono affatto malvagi, spesso il ripieno è buono (quello classico è di prosciutto e formaggio, ma ne esistono infinite varianti) e semmai il problema può crearlo al nostro esigente palato il sugo di condimento, specie se si tratta di una crema a base di latte e formaggio.

Al termine del pasto, abbiate abbondato con gli etti di carne o con i *sorrentinos*, non preoccupatevi. In Argentina il liquore nazionale è il Fernet Branca. In ogni negozio di souvenirs degno di questo nome troverete bottigliette dell'amaro inserite in un artistico portabottiglie di legno sormontato dalla bandiera argentina e adornato dalla scritta *una pasion inigualiable*. Tra i prodotti alcolici in termine di litri consumati è dietro solo alla birra *Qilmes* e un fernet-cola è il cocktail che ogni argentino ti offrirà.

Insomma a Buenos Aires mangerete gli italianissimi *sorrentinos* e berrete l'argentinissimo *Fernet Branca*.