



**LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA
PAMPA GRINGA (ARGENTINA): TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y
SE HACE FIESTA**

**DA BAGNA CAUDA PIEMONTESIANA À HUMBERTINA DO PAMPA
GRINGA(ARGENTINA): TRADIÇÃO QUE É HISTÓRIA E VIRA
FESTA**

KULEMEYER, J.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PATAGONIA AUSTRAL
Correo electrónico: jorgeak@gmail.com

Resumen

La *bagna cauda* es una salsa que se consume caliente. En general su origen es asignado a la región del Piemonte, región del noroeste de Italia, donde su consumo se arraigó entre los trabajadores rurales. La *bagna cauda* se preparaba con aceite de nuez, anchoas y ajo como ingredientes básicos y luego se cambió el aceite de nuez por aceite de oliva. En Argentina el aceite de oliva fue sustituido en el preparado por la crema de leche de vaca. La *bagna cauda* se sirve en un recipiente de terracota y, para que se mantenga caliente, se coloca sobre un calentador con brasas o un mechero. El propósito del escrito es resaltar el particular protagonismo que ha tenido (y tiene) la *bagna cauda* en tanto reflejo de tradiciones, condiciones de acceso a alimentos y de sucesivos escenarios ideológicos, políticos y económicos. El escrito se inscribe en el formato de un ensayo. Si bien se cuenta con numerosos trabajos de investigación relativos a la historia de Pampa Gringa y, en particular a la corriente inmigratoria de origen piamontés a las provincias de Santa Fe y Córdoba, no se cuenta aún con trabajos específicos relativos a la elaboración de la *bagna cauda* en estas tierras y las fiestas populares que la tienen como emblema de referencia. A partir de estas circunstancias es que, además de concurrir a un par de estas celebraciones en Humberto Primo y de realizar entrevistas no estructuradas a diversos protagonistas locales, se ha debido recurrir a fuentes periodísticas con el propósito de acceder a mayor información sobre el marco general en el que se inscribe el evento. La investigación se ha visto facilitada por ser el autor oriundo de la zona escenario de los temas aquí tratados.



Palabras clave: *BAGNA CAUDA*, PIEMONTE, ARGENTINA, HUMBERTO PRIMO, FIESTA

Resumo

Bagna cauda é um molho que se consome quente. Em geral, sua origem é atribuída à região do Piemonte, região do noroeste da Itália, onde seu consumo se enraizou entre os trabalhadores rurais. A Bagna cauda foi preparada com óleo de noz, anchovas e alho como ingredientes básicos e depois o óleo de noz foi alterado para azeite. Na Argentina, o azeite foi substituído no preparo pelo creme de leite de vaca. A bagna cauda é servida em recipiente de terracota e, para mantê-la aquecida, é colocada sobre um aquecedor com brasas ou isqueiro. O objetivo do escrito é destacar o particular destaque que a bagna cauda teve (e tem) como reflexo de tradições, condições de acesso aos alimentos e sucessivos cenários ideológicos, políticos e econômicos. A redação está no formato de um ensaio. Embora existam numerosos trabalhos de pesquisa relacionados à história do Pampa Gringa e, em particular, ao fluxo imigratório de origem piemontesa para as províncias de Santa Fé e Córdoba, ainda não existem trabalhos específicos relacionados ao preparo da bagna cauda nestas. As terras e as festas populares que a têm como emblema de referência. Com base nestas circunstâncias, para além de assistirmos a algumas destas celebrações em Humberto Primo e de realizarmos entrevistas não estruturadas a vários protagonistas locais, tivemos que recorrer a fontes jornalísticas para aceder a mais informações sobre o quadro geral em que o evento se inscreve. A pesquisa foi facilitada pelo fato do autor ser natural da área onde os temas aqui discutidos são discutidos.

Palavras-chave:

BAGNA CAUDA, PIEMONTE, ARGENTINA, HUMBERTO PRIMO, FESTIVAL

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIEMONTESA A LA HUBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



1.- Introducción

Bagna cauda (o *Bagna caoda*, *bagna caôda*, en piamontés *bagna càuda*) significa, traducido al castellano “salsa caliente”.

La *bagna cauda* ya aparece incluida en la obra “Cocinero piamontés” publicada en el recetario dado a conocer en el año 1776 (Caldo, 2020).

La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan (Bettini, 2020). *La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan* (Bettini, 2020).

Por tradición, en el Bajo Piemonte (o Piamonte) se preparaba con aceite de nuez, anchoas y ajo como ingredientes básicos y luego se cambió el aceite de nuez por aceite de oliva. “*La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan*” (Bettini, 2020). En la Pampa Gringa, zona ganadera, los inmigrantes produjeron crema de leche y manteca, por esta causa y por su bajo costo, se comenzó a utilizar crema de leche en reemplazo del cambio de aceite de oliva para la preparación de esta salsa caliente. Un vegetal de uso emblemático que se consume con la *bagna cauda* es el llamado Cardo de Castilla (*Cynara cardunculus* L.). Atadas sus hojas, se ponen blancos los tallos que solían envolverse con una bolsa de arpillera unos días antes. y se ponía bien blanca y amarga la penca, se hierve y se le cambia el agua varias veces, que se le vaya lo amargo y también prepararlo con un poco de manteca con ajo y queso rallado y mantecoso es muy rico. Algunos lo salteaban con manteca.

La *bagna càuda* se prepara y se mantiene en un recipiente de terracota y se comparte entre todos cuando se come en familia y, como un desarrollo innovador de la fiesta anual que se celebra en Humberto Primo, se utilizan recipientes individuales con una fuente de calor (vela) sobre su base. Para que se mantenga caliente se coloca el recipiente sobre un calentador con brasas.

“Lleva seis cabezas de ajo, 14 anchoas, dos litros y medio de crema y un paquete de manteca; es para unas 12 o 13 personas. En la manteca pongo los ajos picados y los cocino un poco, que no se doren. Y después pongo las anchoas. Hay otros que lo ponen en leche primero. Nosotros no. A siete anchoas las pongo lavadas y a las otras siete las pongo con la sal, le saco nada más lo de adentro y las coloco con sal para que salen la bagna cauda. Luego pongo la crema”, explicó sobre la receta”.

Normis Garasino en El Periódico, 2022

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Como suele suceder, la *bagna cauda* tiene sus variantes como, por ejemplo, la *bagnet verd* (bagnetto verde), una salsa piamontesa basada en perejil y anchoas.

La anchoíta del Atlántico Sur Occidental (*Engraulis anchoita*), es utilizada por la industria argentina en la conservería, para elaborar las denominadas "sardinias argentinas" y en el salado madurado, para elaborar anchoas. La primera fábrica de conservas de pescado surgió en Puerto Madryn en 1914 (Bertolotti; M.; Manca, E., 1986). Sardinias (se tratase una denominación de un conjunto de especies siendo *Sardina pilchardus* es la denominación de la especie europea y *Sprattus fuegensis* la de una determinada para Tierra del Fuego) y anchoas son semejantes en color y tamaño.

Desde entonces, y hasta la actualidad, esta salsa en Argentina es de producción y consumo hogareño, a escala de reuniones familiares, de amigos y en ocasión de grandes celebraciones que se realizan en pueblos en los que prevalecen orígenes poblacionales de origen piamontés. Las fiestas se realizan, año a año, en fechas establecidas de la estación invernal (mes de julio).

2.- Marco teórico

Toda comida adopta en su producción elementos constituyentes propios de la historia, de contextos geográficos, necesidades, posibilidad de acceso a ingredientes, gustos, modas, urgencias, entre los factores más evidentes. Suelen ser determinantes los diversos y posibles entornos humanos en los que la comida es protagonista, tales como contextos de espacio público o privado, cantidad y tipo de comensales, hambre, gula, circunstancias especiales como, por ejemplo, celebraciones, emergencias y rutinas sanitarias, motivaciones deportivas y laborales, horarios, entre tantos otros. Como no podía ser de otra manera, toda versión de la *bagna cauda* puede ser analizada desde cada uno de los elementos que se acaban de mencionar.

Alimentos, comidas, música, arquitectura en sus más diversas formas de expresión y literatura presentados de manera individual o en conjunción, constituyen la materia prima mediante las cuales se identifica la pertenencia a una tradición cultural y/o pertenencia social. Muchas veces un solo elemento, como en el caso de la *bagna cauda*, logra por sí solo ofrecer la identificación.

En nuestros países, especialmente a partir de la década de los ochenta del siglo pasado, se ha activado fuertemente el concepto de identidad y memoria colectiva, patrimonio cultural y tradición que, como un todo, son "rescatadas" para otorgarles centralidad en la nueva configuración que desarrollan los imaginarios locales sobre sus orígenes para traerlos a un presente marcado por nuevas realidades y premisas. De la mano del turismo, el "volver a las raíces" procura proporcionar experiencias atractivas en las que las comidas tradicionales resultan el núcleo principal de la oferta.

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Las comidas, los alimentos, los grupos humanos en general, conocen transformaciones a lo largo de su historia. A tiempos de la llegada de los grupos de inmigrantes piamonteses a la Argentina, el dialecto piamontés era la lengua dominante en la región del Piemonte en tanto que en la actualidad ha sido desplazado en su uso dominante por el italiano. Tal como, en mayor o menor medida, ocurre con todas las corrientes migratorias, el “*piemontesismo*” que, por fuerza de las circunstancias, se ha ido generando en la pampa gringa es bien distinto al que hoy es característico en el escenario italiano.

3 Contexto

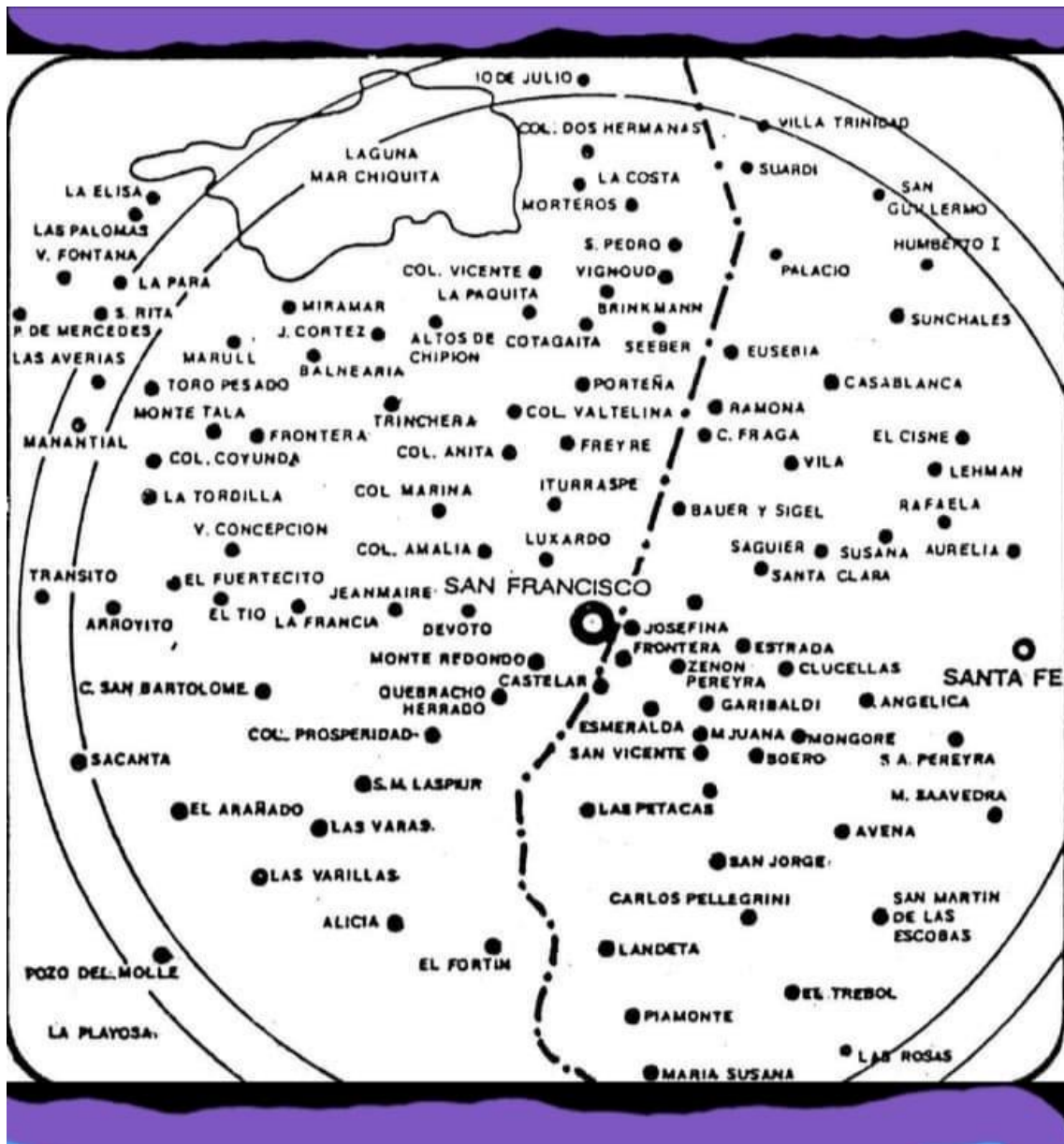
3.1. La región del Piemonte y la Pampa Gringa

“... los piamonteses constituyen con creces el grupo étnico más numeroso de la región (en la provincia de Santa Fe hay lugares donde más del 90 % de la población es de origen piamontés)”.

Giolitto (2008, p.36)

Uno de los fenómenos más destacados en la historia rural argentina de la segunda mitad del siglo XIX es el proceso de expansión de la agricultura moderna. Sorprendiendo a propios y extraños por la rapidez y magnitud del proceso, Argentina pasó de ser un importador neto de cereales y harina a constituirse en uno de los mayores exportadores mundiales de esos productos en algo menos de tres décadas. Esa evolución tuvo un motor principal en la formación de colonias agrícolas, esencialmente con inmigrantes. Con bastante retraso respecto de la experiencia análoga del sur de Brasil (iniciada en la década de 1820) hacia mediados de la década de 1850 comenzaron a arraigar los primeros emprendimientos que lograrían permanecer (Djenderedjian, 2008).

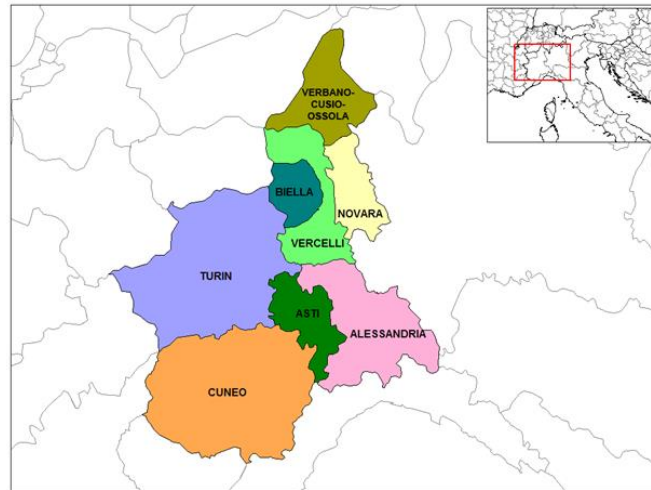
Fernando Rossetto (2015) destaca la importancia del aporte piamontés en los siglos XIX y XX al poblamiento y desarrollo rural de la llanura pampeana en Córdoba y Santa Fe, donde a lo largo de varias décadas se radicaron aproximadamente 3.000.000 de piamonteses (cifra, seguramente, muy superior a la real que, igualmente, fue en proporción muy importante), en su gran mayoría agricultores, pero también técnicos, profesionales, intelectuales y religiosos.



Ubicación de “la pampa gringa” y algunas de sus localidades. La línea central de guiones y puntos corresponde al límite interprovincial de Córdoba y Santa Fe. Fuente: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=6100973513249870&set=a.972530992760840>

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Ubicación de la región de Piemonte en Italia y sus siete provincias. Fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/Piamonte>

Entre 1875 y 1914 predomina la llegada de agricultores que se establecen en zonas rurales despobladas de las provincias de Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos, formando asentamientos que el Estado Argentino propicia mediante la política inmigratoria (Giolitto 2016). Esta zona será llamada en la segunda mitad del siglo XX con el nombre de “Pampa Gringa”. Hasta 1900 estos colonos eran en su gran mayoría piamonteses, aunque también llegaron en menor proporción, lombardos, vénetos y friulanos. Solo un pequeño grupo de inmigrantes piamonteses se dirige a Cuyo para dedicarse a la viticultura. La inmigración del norte de Italia entra en fuerte descenso después de 1910. El 87% de los piamonteses llegados a la Argentina lo hizo antes de esta fecha.

Desde 1800 a 1930 del aluvión de 6.000.000 de europeos llegados a Argentina, los italianos ocupaban el primer lugar, al punto que su idioma influyó en muchos aspectos del habla actual de los argentinos de los cuales los inmigrantes pasaron a ser parte bastante indiferenciada.

A diferencia de, por ejemplo, los inmigrantes de origen judío (denominados “rusos”) o de los sirio-libaneses (llamados “turcos”), en la pampa gringa, gringo es el italiano o descendiente de italiano con ciertas especificaciones. *El término “gringo” en Argentina se delimitó a la referencia a los italianos y, en particular, a los italianos del norte de Italia como los piamonteses y lombardos; en contraposición, los “tanos” aludían a los inmigrantes del sur de Italia. Con el correr del siglo XX, en la Pampa Gringa el término “gringo” se relacionó con los habitantes de los pequeños pueblos y ciudades del interior de la Provincia de Santa Fe* (Ferraris, 2018). El ser “gringos” una denominación con la que se hace especial referencia a la población de origen italiano/piamontés y a sus descendientes que, hasta los años setenta del

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



siglo pasado, que poblaron lo que, con el correr de los años, se transformó en la cuenca lechera más importante de Sudamérica.

“... gringos también eran los chacareros, la gente del campo; aunque entonces la palabra había tomado una connotación entre peyorativa y envidiosa, ya que aludía a la presunta tosquedad de personas con poco roce social y, además, con plata. Dicha acepción se proyectaba más allá de la relación puebleros-chacareros y llegaba hasta las ciudades, aunque ya con el único sentido de persona rústica y poco pulida”

Priamo, 2012.

3.2. Humberto Primo y su contexto histórico

Italia existe como estado nacional desde el 17 de marzo de 1861, hito histórico relevante también en el contexto de la caracterización de los inmigrantes llegados a Argentina. La denominación República Argentina fue formalizada en 1860. El primer presidente de Argentina fue electo en 1862 luego de finalizada la Guerra entre el Estado de Buenos Aires y la Confederación Argentina. La llamada guerra del Paraguay que enfrentó a ese país con Brasil, Argentina y Uruguay tuvo lugar entre 1865 y 1870. Estas primeras décadas de la segunda mitad del siglo XIX estuvieron caracterizadas, en los territorios donde comenzaba a establecerse lo que sería la “pampa gringa”, por la altísima conflictividad política y con indígenas y bandoleros rurales (Gallo, 1984) además de la escasez de comunicaciones: el ferrocarril llega a Rafaela por primera vez en 1885 y, poco tiempo, después el ramal que, rumbo a Ñanducita (próxima a la localidad San Cristóbal, cabecera del departamento del mismo nombre), tenía estación en Humberto Primo.

Humberto Primo no es una excepción en la toponimia de un poblado de la pampa gringa que refleja un origen itálico ya que otras localidades también muestran esa impronta: Piemonte (1884, Departamento San Jerónimo), Nueva Italia (1871, Departamento Rosario. Esta localidad no ha perdurado, aunque sí existe otra con el mismo nombre en el Departamento 9 de julio), Bella Italia (1881, Departamento Castellanos), Nuevo Torino (1885, Departamento Las Colonias), en la provincia de Santa Fe y Colonia Italiana (1896, Departamento Marcos Juárez, provincia de Córdoba).

Humberto 1° (o Umberto 1°), es una localidad de unos 7.000 habitantes ubicada en del departamento Castellanos de la provincia de Santa Fe, en el corazón de la “pampa gringa”. Se ubica a 77 metros sobre el nivel del mar y fue fundada por Guillermo Lehmann con el nombre de Colonia Reina Margarita el 7 de octubre de 1884 La primera Comisión de Fomento de

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Humberto 1° se instala a partir del 7 de mayo de 1897. El trazado del pueblo Nueva Roma fue aprobado el 27 de abril de 1901 y la Comuna es del 31 de enero de 1895. El pueblo conservaría hasta 1935 el nombre de Nueva Roma en que recibe su denominación actual.

La Iglesia Santa Margarita Reina es el centro de las fiestas patronales de Humberto Primo que se celebran cada 10 de junio. Margarita de Saboya (Margherita di Savoia, 1851- 1926) fue la esposa de Humberto I de Italia siendo la primera reina de Italia, tras la unificación.

La sede de la Sociedad Ítalo Argentina, inaugurada en 1929, que actualmente funciona como Centro Cultural, ha sido reconocida como Patrimonio cultural de la provincia de Santa Fe, es considerada el edificio más emblemático de la localidad. Por su parte la plazoleta Faule, lleva el nombre de la localidad italiana del mismo nombre ubicada en la provincia de Cuneo, región de Piamonte, hermanada con Humberto Primo desde el año 1997. En este pueblo, cuyo nombre fue establecido en honor a quien fuera rey de Italia entre 1878 y 1900, se celebra con gran interés y afluencia de público, la Fiesta Provincial de la *bagna cauda*. Actualmente cuenta con más de 7000 habitantes.

A 24 kilómetros de distancia por camino asfaltado se ubica el pueblo de Moisés Ville, fundado en 1889, que fuera el epicentro de un importante grupo de localidades resultado de la colonización judía en la zona siendo la localidad que ha tenido un desarrollo histórico comparable con Humberto Primo. Tanto hacia el lado Este como hacia el Oeste del espacio de colonización de origen judío se observa, de manera contemporánea, se instalaron numerosos asentamientos con población proveniente del Piamonte. Desde fines de la década de los setenta del siglo pasado, y a diferencia de lo que ocurre con Humberto Primo donde se observa un ligero, pero constante incremento de la población, el número de habitantes de Moisés Ville tiende a disminuir, un fenómeno que también se registra en la mayoría de las localidades de la zona. La convivencia e integración entre otros grupos de inmigrantes ha sido destacada (en Moisés Ville se celebra, año a año, la Fiesta de la Integración Cultural) y, quizá, se puede señalar que tiene antecedentes europeos donde para el Piemonte se comprueba la existencia dialecto judeo piemontés (Kuznitzky, 2017).

3.3. La pampa gringa y la producción de alimentos: la leche, los gringos

La base de la estructura económica de los tiempos de formación de la pampa gringa fue la del acceso a la propiedad de la tierra con unas dimensiones que, en general, rondaban las cien hectáreas. Se trata de una zona un tanto periférica en cuanto al potencial productivo agrícola en relación a la zona núcleo pampeana. Allí se asentaron las familias de inmigrantes piamonteses y, en menor número, judíos de Europa centro oriental para desarrollar actividades agrícola-ganaderas y en los pueblos se conformaron cooperativas para la comercialización de la producción, la adquisición de productos necesarios para el diario vivir y de herramientas de

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



trabajo. En estos poblados se establecieron las instituciones estatales y sociales: escuela, policía, juzgado de paz, biblioteca, cine/teatro, club deportivo, iglesia, bar, remate/feria de ganado vacuno y la provisión de energía eléctrica (por entonces inexistente en zonas rurales).

En ese contexto se desarrolló lo que pasó a constituir la cuenca lechera argentina, la más destacada en volumen de Sudamérica que, a partir de la conformación de la unión de cooperativas lecheras en 1938, genera en 1940 la puesta en marcha de la cooperativa de segundo grado denominada SanCor (acrónimo de Santa Fe y Córdoba) que, con el correr de los años, pasó a ser un emblema gigante de la lechería nacional que, al menos hasta el año 2012, mantenía el primer lugar como empresa exportadora de lácteos (Olivera, 2013). SanCor significó uno de los primeros y el principal paso de industrialización de la producción rural nacional a gran escala (solo comparable con la industria azucarera del noroeste) con un papel aglutinador económico y cultural de pertenencia para todos los productores de una muy extensa región para la cual se proyectó como la máxima expresión de cohesión y referencia exitosa del cooperativismo. Desde los años ochenta del siglo pasado en adelante se sucedieron graves crisis financieras de SanCor y otras empresas de la industria láctea regional que, junto a otros factores, dieron lugar a procesos de privatización, venta y extranjerización de prácticamente la totalidad del sector. Actualmente SanCor ha retrocedido al décimo segundo lugar de las empresas procesadoras de leche en el país (Infocampo, 25/07/2024).

Este breve relato descriptivo del contexto histórico regional permite explicar la utilización de la crema de leche como ingrediente fundamental de la *bagna cauda* pampeana en reemplazo del original aceite de oliva.

En la actualidad la realidad económica y la vida rural es muy diferente. Ya casi no se encuentran familias radicadas en zonas rurales. La fragmentación original de la tierra dio lugar a un proceso que aún en el presente logra impedir la existencia de grandes latifundios como ocurre en otras zonas del país. La producción de leche (los tambos) en pequeña y mediana escala no logró superar las fluctuaciones de precios y exigencias tecnológicas (infraestructura, equipamiento, cadena de frío, electricidad, genética, sanidad, transporte, mínimo de escala de producción, etc) y la falta de planificación y voluntad política. prevalece la producción de oleaginosas en grandes superficies, fuerte emigración a las grandes ciudades del país (Buenos Aires, Rosario, Córdoba y, regionalmente, Rafaela) y se observa una creciente participación de propietarios radicados mayoritariamente en Buenos Aires (“porteñización”) que, en una variante más de la diversificación de su cartera de inversiones, adquieren tierras en la zona. La fragmentación original de la tierra dio lugar a un proceso que aún en el presente logra impedir la existencia de grandes latifundios en la región como sí ocurre en otras zonas del país.

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Kulemeyer, J (2024) Sociedad Italiana de Humberto Primo [Fotografía]

3.4. Las fiestas de la *bagna cauda*

En Italia se celebra en Asti el *Bagna cauda day* que en su versión 2024 tendrá lugar los días 22-23-24, 29-30 de noviembre y el 1 de diciembre.

En este 2024 se organizaron reuniones y fiestas populares de la *bagna cauda* en:

Jorge A. Kulemeyer
**LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA**



* Arroyito (departamento San Justo, provincia de Córdoba). La Asociación Civil Italiana y Familia Piemontesa organizó este año la 25° Fiesta de la Bagna Cauda,

* Suardi (provincia de Córdoba)

* San Francisco (provincia de Córdoba)

* Morteros (provincia de Córdoba), en la Sociedad Italiana de Morteros

* Calchín Oeste, (provincia de Córdoba), localidad de 900 habitantes, celebró el 14 de julio de 2024 la 45ª Fiesta Nacional de la Bagna Cauda. La primera fiesta se hizo en 1979. En la actualidad la Fiesta de Calchín Oeste se celebra el segundo fin de semana del mes de julio, y congrega entre dos mil y dos mil quinientas personas, que llegan desde diferentes lugares geográficos. La organiza una Comisión Municipal integrada por varias instituciones locales, y el dinero recaudado se reparte de forma equitativa entre ellas. Comienza alrededor del mediodía, y culmina doce horas después; donde se integran, el típico almuerzo, espectáculos musicales y de humor, Exposición Agroindustrial y Comercial, elección de la reina nacional, y culmina con un baile popular.

* Humberto Primo, provincia de Santa Fe. La Fiesta Provincial de la Bagna Cauda se celebra desde el año 1991, y conjuga la celebración de la fiesta patronal de Santa Margarita del 20 de julio y el homenaje a los gringos que labraron y forjaron esa tierra. La Fiesta Provincial de la Bagna Cauda 2024 fue presentada en la Casa de Santa Fe en Buenos Aires a fin de promocionar su atractivo turístico. La celebración ha recibido en el año 2019 el IX Premio Giovanni Nuvoletti otorgado por la “*Accademia Italiana della Cucina*” con sede en Milán. La edición de este año 2024 contó con la presencia de visitantes procedentes de un gran número de lugares del país y organizó una serie de actividades complementarias como, por ejemplo, una feria de artesanos.

* Rafaela, provincia de Santa Fe en la “Semana de la Inmigración Piamontesa”, 4 al 10 de julio de 2024.

* Ciudad de Salta cuarta edición de la Fiesta de la Bagna Cauda, domingo 21 de julio. Organiza la Sociedad Italiana.

3.5. Acciones y apostillas en torno a la *bagna cauda*

“... era una comida típica que se comía cuando se volvía de los trabajos, de la gente de campo, de los viñedos o de juntar a las aceitunas... era una comida de pobres”

Sgarella, 2024

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



Como suele suceder con las producciones populares de todo tipo (como, por ejemplo, los alimentos, géneros musicales, tecnologías tradicionales), el reconocimiento de la amplia aceptación de la *bagna cauda* está dando lugar a una incipiente promoción que tiende a un nuevo *status* de producto *gourmet* (Pepe Arias, 2024), con célebres “chefs” que ofrecen sus recetas magistrales para su elaboración, aun cuando, y por ahora, la *bagna cauda* rara vez es ofrecida en restaurantes. No faltan las recetas de la *bagna cauda light* y de *bagna cauda sin TACC*.

También se han organizado un par de ediciones del “Campeonato nacional de la *bagna cauda*” (Córdoba, 2023) con elección de la reina de la *bagna cauda*.

La Federación de Asociaciones Piemontesas de Argentina cumplió en 2024 sus primeros 50 años. La Asociación de Mujeres Piemontesas de la República Argentina (AMPRA), por su parte, fue creada en el local de la Asociación Familia Piemontesa de la ciudad de Rosario (provincia de Santa Fe), el día 27 de diciembre de 2003.

La *bagna cauda* ha sido señalada como el “el plato favorito del papa Francisco” un argentino nacido con el nombre Jorge Bergoglio. Asti, ciudad del Piamonte, a unos 50 Km de Turín, es el epicentro del *Bagna cauda day* que se celebra los fines de año y ciudad donde el pontífice tiene familiares directos (TN Cocina, 2024).

San Francisco es una ciudad fundada en 1886 que cuenta con 90.000 habitantes de la provincia de Córdoba. Un artículo periodístico de este centro urbano tituló: “*El Santo Padre me preguntó si San Francisco sigue oliendo a Bagna Cauda el Viernes Santo*” y agregó “*Mientras era la máxima autoridad de la Iglesia en Argentina, cada viernes santo se tomaba un colectivo para ir a comer la bagna cauda que le preparaban especialmente unas monjas de un convento en Buenos Aires*” (Diario de San Francisco, 2020).

San Francisco y Rafaela (provincia de Santa Fe) son los principales centros urbanos de la región. Rafaela, fundada en 1881, cuenta con algo más de 100.000 habitantes y está hermanada con Fossano, localidad y comuna italiana de la provincia de Cuneo, región de Piamonte.

Al respecto es de resaltar que las estrategias que adoptó Argentina en relación a la inmigración a fines del siglo XIX y principios del XX fueron diferentes a la del Brasil y, por ende, los modos de integración tuvieron características propias en cada país y región.



Kulemeyer, J (2024) Imágenes de la fiesta de la Bagna Cauda en Humberto Primo
[Fotografía]



Kulemeyer, J (2024) Imágenes de la fiesta de la Bagna Cauda en Humberto Primo
[Fotografía]

4.- Consideraciones finales

El idioma, la comida, la música, el pensar que traía consigo el castellano a la Argentina fueron incorporando, muchas veces casi en simultáneo, ecos del dialecto piamontés, del idioma italiano y otros como el portugués, el guaraní, el quechua y el ídish, entre otros. El idioma inglés se fue sumando mediado por otro tipo de recorridos. La comida adquirió nuevos protagonistas en escenarios en permanente transformación para propios y extraños.

La *bagna cauda* ocupa espacios que son producto de iniciativas y trayectorias con particularidades propias. Así, por ejemplo, muy diferente es la actitud de la población participante de los encuentros, el contexto de formas de vida y recursos que se pueden comprobar si se observan las marcadas diferencias que presentan los escenarios 2024 en Asti (Italia) y Humberto Primo (Argentina). Sin desdeñar la existencia de algunos elementos en común, es de señalar que buena parte de lo que sucede en la localidad argentina (elección de la reina, tipo de música que se propone, la disposición de los comensales en la fiesta, motivaciones, etc) difiere grandemente de la propuesta italiana.

Todas las localidades a las que se hace mención en este texto fueron fundadas en las últimas tres décadas del siglo XIX siendo hitos fundantes del proceso inmigratorio de origen europeo de aquellos tiempos en los que los piamonteses tuvieron un protagonismo destacado. Los inmigrantes fueron compartiendo y construyendo sus destinos, sus proyectos de vida y sus

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



historias en la llanura pampeana de la Argentina, dando lugar a nuevas referencias, imaginarios, costumbres y vínculos. El nexos con sus lugares de origen dado por los recuerdos, el idioma, algunos objetos y tradiciones tales como las creencias y comidas, se fue modelando a partir de cambios culturales, necesidades, recursos, circunstancias y de otros integrantes del nuevo entorno social de las cuales los vaivenes históricos y actuales en los espacios que se le asigna a la *bagna cauda* son uno de sus testimonios.

Hoy la *bagna cauda* es mucho más que una comida y una tradición. Con sus limitaciones esta presentación muestra una serie de trasfondos que expresan un recorrido geográfico, histórico y pragmático hasta llegar al presente:

- los descendientes de los piemonteses arribados a la naciente República Argentina de fines del XIX, principios del XX, hoy son argentinos con marcadas diferencias, en casi todos los aspectos, en relación a los habitantes del Piemonte italiano actual;
- los inmigrantes de la naciente Pampa gringa no tenían acceso a las marítimas sardinas (ni a anchoas) cuya producción enlatada en Argentina se inició en la década del 30 del siglo veinte en tanto que con anterioridad sólo era posible la conserva en salmuera. Es de hacer notar que la distancia a los centros de captura ictícola marina era grande. Así, por ejemplo, Mar del Plata, el más próximo, dista unos mil kilómetros de Humberto Primo;
- la idea de la fiesta en torno a la *bagna cauda* tiene un propósito de encuentro turístico en la que convergen personas de muy diversos orígenes;
- la *bagna cauda* se adaptó a los recursos y productos locales, hecho especialmente relevante por la incorporación de la crema de leche en reemplazo del aceite de oliva (o nuez);
- Se cocinaba en grandes ollas de cobre o aluminio

Historia de cómo es servida la salsa en la fiesta de Calchín:

- 1.- En sus comienzos se servía la salsa en moldes de queso a los cuales se les anexó un brasero para mantener el calor.
- 2.- Más tarde se fabricaron braseros con tarros de aceite de un litro, y se les colocó una manija.
- 3.- Luego fueron reemplazados por recipientes enlozados
- 4.- Actualmente se utilizan cazuelas de cerámica provistas de mecheros. Se ideó un formato adaptado a la fiesta a fin de que los comensales tengan su recipiente individual con *bagna cauda* en el que se mantiene la temperatura.

- una versión de la fiesta de la *bagna cauda* se comenzó a realizar en Piemonte en años recientes como una adopción de la celebración argentina;

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



- en 2024 no se eligió la reina de la *bagna cauda*, quizá como parte de la adopción de un accionar “políticamente correcto” en consonancia con discursos que se registran para la cuestión;
- en Italia comenzó a celebrarse el “*Bagna cauda day*”, denominación que denota intencionalidad y clara influencia de preceptos mercantiles propios del neoliberalismo.

Los protagonismos y espacios en los que se presenta la *bagna cauda* se adapta y es reflejo de los contextos dados por los recursos e ideologías de cada época.

La fiesta provincial de la *bagna cauda* en Humberto Primo es oportunidad de encuentro y celebración que tiene como emblema una tradición de origen piamontés que la sostiene discursivamente a la par que se ha ido adaptando a los cambios y posibilidades que ofrecía y ofrece su nuevo contexto territorial y cultural. Tiene el atractivo de lo diferente a lo cotidiano y el grato pretexto para unirse a fin de celebrar la vida en forma de fiesta multitudinaria que combina usanzas regionales con las demandas propias de las modas y tendencias sociales de estos tiempos.

5.- Referencias

Bertolotti, M.; Manca, E., 1986. Procesamiento y comercialización de la anchoita (*Engraulis anchoita*) del Mar Argentino. En: *Revista de Investigación y Desarrollo Pesquero* N° 5 : 224 – 246.

Bettini, A., 2020. La *bagna cauda*: del Piamonte a la Pampa gringa. En: *itCórdoba.it*. Leído el 20/07/2024 en: <https://cordoba.italiani.it/bagna-cauda/>

Borello, N., Hábitos alimentarios de los inmigrantes piamonteses en la pampa gringa Por En: *Revista I soma*, número 2 : 58-63. Leído el 12/07/2024 en <https://www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo/crear/gringa/catalogo/isoma%20si%2029-04.pdf>

Caldo, P., 2020. De la A a la Z de la cocina santafesina: un recetario con historias. Primera edición, Rosario : Del Castillo, 292 páginas.

Di Lorenzo, E.; Sacerdote, C., 2023. Inserción y pervivencia del dialecto piamontés en la “pampa gringa argentina”: Publicaciones y didáctica de una lengua de inmigración. Leído el 12/07/2024 en: <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/sys/article/view/13656/11967>

Diario de San Francisco (DSF), 2020. “El Santo Padre me preguntó si San Francisco sigue oliendo a *Bagna Cauda* el Viernes Santo”. 10 abril, 2020. Leído el 17/07/2024 en:

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA



<https://www.diariosanfrancisco.com.ar/santo-padre-me-pregunto-san-francisco-sigue-oliendo-bagna-cauda-los-viernes-santos/>

Djenderedjian, J., 2008. La colonización agrícola en Argentina, 1850-1900: problemas y desafíos de un complejo proceso de cambio productivo en Santa Fe y Entre Ríos. En: América latina en la historia económica, número 30 : 129-157.

El Periódico, 2022. La bagna cauda de Normis, aprendió de sus abuelos los secretos del plato típico del Piamonte. 14/04/2022. Leído el 10/07/2024 en: https://el-periodico.com.ar/buen-comer/la-bagna-cauda-de-normis--aprendio-de-sus-abuelos-los-secretos-del-plato-tipico-del-piamonte_a6258155fcb7c2da625f42d76

Ferraris, M., 2018. “Ser gringo: de la significación de un término a su representación social. En: Migraciones y espacios ambiguos: transformaciones socioculturales y literarias enclave argentina. Compilado por Ivana Galetti; editado por S. Zehnder, A. Crolla e I. Galetti. Universidad Nacional del Litoral: 120-130. Leído el 20/09/2024 en: <https://www.fhuc.unl.edu.ar/institucional/wp-content/uploads/sites/3/2018/08/Migraciones-y-espacios-ambiguos.pdf>

Gallo, E., 1984. La pampa gringa. La colonización agrícola de Santa Fe (1870-1895). Editorial Sudamericana, segunda edición. 228 páginas.

Giolitto, M., 2008. La comunidad piamontesa de Argentina. En: Verbum Analecta Neolatina X/1, pp. 35–48. Leído el 12/07/2024 en: <https://real.mtak.hu/146935/1/600-Article%20Text-1271-1-10-20220725.pdf>

Infocampo, 25/07/2024. El ranking de las industrias lácteas: ¿cuáles son las empresas que más leche procesan en Argentina? Leído el 26/07/2024 en: <https://www.infocampo.com.ar/el-ranking-de-las-industrias-lacteas-cuales-son-las-empresas-que-mas-leche-procesan-en-argentina/>

Kuznitzky, A., 2017. Dialecto judío piamontés. En: Cuadernos n° 34 : 238-252.

Olivera, G., 2013. Cultura cooperativa y gestión empresarial en la cuenca lechera cordobesa-santafesina. Argentina, fines del siglo XIX a 1970. En: Am. Lat. Hist. Econ., año 20, núm. 1 : 199-232.

Pepe Arias, G., 13/07/2024. Bagna Cauda: la receta paso a paso del plato de invierno piamontés ideal para estos días fríos. Leído en: https://www.clarin.com/gourmet/bagna-cauda-receta-paso-paso-plato-invierno-piamontes-ideal-dias-frios_0_gBDKYwtBWM.html

Priamo, L., 27 de agosto de 2012 (mail enviado a A. Crolla). En: https://www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo/crear/gringa/portal_gringo.html



Sgarella, S., 2024. Fiestas de la bagna cauda: la piamontesidad hecha banquete Publicado el 05/07/2024 y leído el 10/07/2024 en: <https://latinta.com.ar/2024/07/05/fiestas-bagna-cauda-piamontesidad/>

Redacción Cadena 3, 2024. Calchín Oeste celebra el 14 de julio la 45ª Fiesta Nacional de la Bagna Cauda. 12/07/2024. Leído el 14/07/2024 en: https://www.cadena3.com/noticia/viva-la-radio/calchin-oeste-celebra-el-14-de-julio-la-45-fiesta-nacional-de-la-bagna-cauda_392093#:~:text=Fiesta%20gastron%C3%B3mica-.Calch%C3%ADn%20Oeste%20celebra%20el%2014%20de%20julio%20la,Nacional%20de%20la%20Bagna%20Cauda

TN Cocina, 2024. Cómo hacer el plato favorito del papa Francisco, una exquisitez típica del norte de Italia. 19/03/2024. Leído el 15/07/2024 en: <https://tn.com.ar/cocina/2024/03/19/como-hacer-el-plato-favorito-del-papa-francisco-una-exquisitez-tipica-del-norte-de-italia/>



Jorge Alberto Kulemeyer

Licenciado en Antropología, orientación Arqueología, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Diplôme d'études approfondies (D.E.A.) en Géologie du Quaternaire. Institut de Géologie du Quaternaire, Université de Bordeaux I, Francia. Doctorado: Doctorem Philosophiae (Ph. D.) Universität zu Köln, Alemania. Posdoctorado en la Universidade Federal de Goias, Brasil. Docente universitario de grado y posgrado. Miembro del cuerpo académico y docente de diversos posgrados. Ha sido Profesor Titular ordinario en la Universidad Nacional de Jujuy (Argentina) y director de carreras de Maestría y Doctorado. Actual Director del Doctorado en Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Nacional de la Patagonia Austral (Argentina). Publicaciones académicas en diversos formatos en el país y el extranjero, dictado de cursos y conferencias, formación de recursos humanos de grado y posgrado, evaluador de proyectos de investigación y de publicaciones especializadas, trabajos de campo y participación en congresos en países de América y Europa.

Jorge A. Kulemeyer

LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA):
TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA