

La novela está servida

PRESENCIA DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL EN LA LITERATURA ITALIANA

Ejercicio de traducción realizado por las alumnas de 4° Año:
Daniela Alava – Juliana Campelo – María Agustina Ventura
 bajo la supervisión del Prof. Lic. Néstor Saporiti

Presentación

El alimento es al mismo tiempo necesidad y placer, signo indudable de poder, control y supremacía; la comida puede unir o dividir, mezclar o confirmar las diferencias de clase; el alimento es símbolo de prosperidad, de vida, de abundancia, pero también metáfora de una posible caída y de pecado original.

En la literatura italiana el lugar central que ocupa la gastronomía ha sido evidente desde el comienzo y confirmada en todos los cambios de época. Basta pensar en la importancia real y metafórica del alimento en la *Divina Comedia* y en el *Convivio* de Dante; en las historias del *Decamerón* de Boccaccio; en las *Intercenali* de Alberti; en *El Cortesano* de Castiglione e en *El Galateo* de Della Casa; en *Los Novios* de Manzoni y en las historias de Giovanni Verga; en las obras de Gadda y de Calvino, hasta la literatura más reciente.

Se podría decir entonces que el arte del buen comer es tan importante para los italianos que no pueden prescindir de hacer referencia a él incluso en la literatura. Pero también cuando componen canciones, escriben óperas, pintan o esculpen. Es suficiente visitar los museos italianos: siempre hay una referencia a la gastronomía.

En este fascículo, bajo la forma de un menú, han sido seleccionados nueve textos literarios que se refieren a platos típicos de diferentes regiones italianas: Piamonte, Lombardía, Emilia Romagna, Puglia, Cerdeña y Sicilia. Los textos pertenecen a nueve novelas escritas por escritores y escritoras italianos, publicadas entre los años 1840 y 2018.

Cada texto literario está acompañado por la receta a la que se hace referencia en el texto y por un breve ensayo sobre el ingrediente principal del cual se habla en los dos textos precedentes. Además, dos capítulos, se refieren a dos elementos infaltables en la dieta de los italianos: el aceite de oliva y el vino. Se trata solo de nueve ejemplos elegidos con la intención de ofrecer un abanico limitado de la presencia de la gastronomía italiana en la literatura del *Belpaese*.

El fascículo ha sido traducido totalmente y en modo coral por las alumnas del 4° año del Traductorado Público en Italiano de la Escuela de Lenguas Modernas de la Universidad del Salvador, de Buenos Aires, Argentina. En cierto modo, este Ejercicio de Traducción es un trabajo de síntesis que cierra el camino académico recorrido por ellas.

Néstor Saporiti*

* Director de las carreras de Traductorado en italiano y docente titular de las cátedras de Lengua Italiana I, Lengua Italiana IV, Método de Traducción, Método de Interpretación y Director de las carreras de Traductorado Público y de Traductorado Científico-Literario de Italiano de la Escuela de Lenguas Modernas de la Universidad del Salvador. Licenciado en Teología por la Pontificia Università Gregoriana (Roma, Italia), Licenciado en Lengua y Cultura Italianas, con especialización en

