

# De Napoli a las costas rioplatenses

## Un testimonio

Adriana Mancini

Universidad de Buenos Aires, Argentina

*Senz uocchie p'chiagner*  
Luigi Iavarone

Mi nombre es Luigi Iavarone soy uno Chef napolitano, he llegado aquí, en Sudamérica más que en Argentina, en el 2016 adonde empecé a hacer eventos en Uruguay, en Punta del este. Ahí me di cuenta que aquí, en Sudamérica, había una fuerte presencia de descendientes italianos. Lo que no veía, pero era la presencia de la *italianità* en lo que era la gastronomía, en la comida. Porque con los años se ha ido, digamos, mezclando mucho la manera de presentar la gastronomía. E nada. Esto me, digamos, me animó a emprender una cosa mía, un proyecto mío. Obviamente, siempre con ayuda de inversores, porque llegué aquí, como todos los inmigrantes, sin nada.

En Napoli diciamo: *Senz uocchie p'chiagner...* sería 'sin ojos para poder llorar'. Y desde ahí empezó mi aventura en Sudamérica. En verano en Punta del este y en invierno, venía aquí en Buenos Aires para

---

Reportaje presencial realizado a Luigi Iavarone por Adriana Mancini en Buenos Aires, Argentina, en julio de 2021. La transcripción respeta la sintaxis y oralidad del entrevistado (A.M). Agradezco a Luigi Iavarone por su gentileza. A Carmen Domínguez y a Norberto Bucich por su colaboración invaluable. A la Università Ca' Foscari y a la Universidad de Buenos Aires por llevar a cabo estas jornadas y su edición.

hacer asesoramiento gastronómico al empresario que había conocido durante el verano ahí en Punta del este. Y siempre tenía en la cabeza empezar un emprendimiento aquí mío en Buenos Aires. Y la oportunidad se dio con el que actualmente es mi socio, Victor Ochemoia, que era un cliente mío en Punta del este. Y que, como se decía antes, en la época, digamos, de los Medici, ha sido mi mentor. Ha creído en mí, tenía la disponibilidad de esta casona muy linda aquí en Caballito, en el Barrio inglés. Y decidimos hacer este proyecto, *Napulè. Napulè*, es Napoli en dialecto. È en cuando el verbo *essere* (ser) indica que *Napulè* puede ser muchas cosas. *Napulè è* alegría *Napulè è* tristeza. *Napulè* es mucha historia. Nosotros teníamos dominación de los griegos, de los españoles. *Napulè* es la alegría, *Napulè* es gastronomía. Con esta palabra, *Napulè*, es la idea nuestra de trasladar aquí, en la Argentina, por el momento, nuestra italianidad en lo que es la gastronomía. La gastronomía que mira a trescientos sesenta grados, porque la gastronomía típica de Italia, no es solo la pizza o la pasta como erróneamente se entiende en el mundo. A nosotros nos gusta comer la carne, nos gusta comer el pescado, nos gusta comer el arroz. Tenemos una muy buena repostería. La idea nuestra es desarrollar un polo gastronómico de *Napulè* que contiene todo; contiene lo que es la comida, lo que es la pastelería, la heladería para ofrecer una experiencia a los muchos descendientes que hay aquí. *Infatti*, muchas veces ha pasado esto que me alegró un poquito y me sorprendió y porque al final, con la gastronomía tú tienes que ofrecerles una emoción a la gente. Aquí he tenido el caso de gente que se ha comido la pizza y largó la lágrima porque se han acordado de cuando han ido a Napoli y se han comido la primera pizza y otro aquí comiendo *gnocchi* con el *ragù* o bolognese se acordaba de la abuela; estas son cosas que no tienen precio. Son estas cosas por lo cual, digamos, que me está gustando mucho la experiencia. También porque veo que parece que los argentinos muchas veces tienen esa necesidad de acordarse de lo que ya no tienen más, que eran esas abuelas que traían la tradición de Italia aquí y la transmitían a los nietos. Es que, desde luego, cuando se muere una abuela se pierde todo lo que es patrimonio que con ella se va. E nada, por lo cual estamos ahora en este proyecto a full. Con la idea de abrir un par de filiales más. Dos o tres más y en este verano es probable que vamos a desembarcar también en Punta del este, en José Ignacio, precisamente, con este proyecto que sería un restaurante que hice en el 2017 y que se llama «El faro» y sería «El faro by *Napulè*».

Bueno, eh... yo siempre..., más que Italia yo me rapporto siempre a Napoli porque los napolitanos, nos sentimos antes napolitanos y luego italianos. Obviamente, hay que ir a ver todo el trascendido histórico de porqué esta diferencia.

Aquí en Argentina yo he encontrado la cosa buena y la cosa mala que están en Italia. Que están en Napoli. Aquí a los italianos le dicen 'tanos', será por napolitanos... tanos. Lo mismo digamos en porteño,



Figura 1 Luigi Iavaroni. Sala interior de Napulè

que no es el castellano, no tiene nada que ver con el castellano, tiene muchas derivaciones del dialecto napolitano. Porque hay muchas palabras que son iguales, los argentinos las dicen pero no saben el significado verdadero. El significado verdadero no deriva del italiano sino más bien del napolitano. Yo lo he visto con muchas palabras como la palabra *pumarola* o *citrulo*. “Pumarola” es de Napoli no tiene nada que ver con el italiano. *Pumarola* es tomate en napolitano, en italiano es *pomodoro*. *Citrulo*, es *Citrulo* en napolitano, lo usamos para expresar algo que no tiene sal...

### El mensaje: «entender muchas cosas»

*Il messaggio che posso mandare ai miei compatrioti in Italia e che qua possono trovare tante cose di quello che in Italia già non c'è più, porche ci sono tutte le tradizioni che hanno portato italiani di un secolo dietro cua in Argentina.*

Y puede ser también al revés. Sería bueno que los argentinos que son de origen italiano y que no tienen idea de dónde vienen, cuando se pueda viajar, sería bueno que fueran a ver sus orígenes, porque ahí van a entender muchas cosas; su manera de pensar, su manera de ver las cosas.

