

La diffusione globale del coronavirus sta ostacolando i viaggiatori. Resta sintonizzato per scoprire la scienza dietro l'epidemia >>

| VIAGGIARE |

La dolce guerra

Dietro i savoiardi e il mascarpone c'è una lunga faida del nord Italia. Durante la ricerca di Bas van Oort e Dirk Wijnand de Jong per il vero inventore del tiramisù, le emozioni sono alte.





Mascarpone pregiato, abbondantemente spolverato di cacao in polvere: il tiramisù è uno dei dolci più amati al mondo.

FOTO DA GETTY IMAGES

DI DIRK WIJNAND DE JONG

PUBBLICATO IL 27 SETTEMBRE, 2021 12:12 CEST

AGGIORNATO IL 4 OTTOBRE, 2021 14:13 CEST

Questo articolo è stato originariamente pubblicato su [National Geographic Traveler, Numero 4, 2021](#).

Piove così incessantemente a Verona che le gocce suonano come marmi mentre si schiantano sul marmo di via Cappello. Gli ombrelli piegati eseguono un balletto sincronizzato sotto il balcone di Giulietta (Romeo). In un vicolo dietro l'angolo entriamo velocemente in un ristorante, un accogliente rifugio dove la biancheria è impeccabilmente bianca e le star del cinema guardano il tiramisù dalle cornici in bianco e nero.

Ha un sapore così delizioso che se il ristorante Al Pompiere fosse esistito quattrocento anni prima, Romeo non si sarebbe accovacciato sotto il balcone di Giulietta, ma si sarebbe seduto qui, a cinquanta metri di distanza, con un cucchiaino in bocca. Come prova, il cameriere mette sul tavolo un calice trasparente. "Il miglior tiramisù del mondo" è inciso in lettere bianco latte.

Ma dove il dessert premiato – una sostanza cremosa di tuorli d'uovo sbattuti e mascarpone, drappeggiati su più strati di savoiardi immersi nel caffè nero, sormontati da una nuvola di cacao – trova la sua origine, il cameriere non osa dire. Sì, Italia, ma non diventiamo molto più saggi di così.

Il direttore dei dolci

La nostra ricerca ci porta in una zona industriale alle porte di Treviso, cento chilometri a est di Verona, sempre in Veneto. Se qualcuno può guidarci nella patria del tiramisù, deve essere il direttore della fabbrica di dolci dell'elenco telefonico.

Giovanni Moratto produce ogni anno mezzo milione di vasetti di tiramisù. I bottoni della sua camicia si rivelano accessori inutili. Come un rampicante, i peli del petto si fanno strada attraverso la sua scollatura alla luce del sole. Non appena smonta le lamelle con un suono metallico, sotto di noi appare un'enorme sala, con installazioni luccicanti in cui i vassoi di tiramisù rotolano come trenini su infiniti banchi di rulli.

'Secondo la leggenda', dice Moratto, guardando soddisfatto la fabbrica, 'il tiramisù nacque nell'ottocento in un bordello locale qui in città. Dopo una piacevole pausa, la padrona regalava ai suoi ospiti una miscela di tuorlo d'uovo e zucchero per recuperare le forze. Ma nessuno, naturalmente, ha tenuto una ricevuta nella tasca posteriore dei pantaloni». I suoi occhi seguono il flusso di secchi di chili. «Ma il tiramisù classico come quello che facciamo in fabbrica è certamente originario di Treviso».



Gli esperti

Nell'elegante centro cittadino, l'acqua limpida e verde spruzza spensierata intorno alle mura della città. L'arrivo di due sconosciuti a Treviso alla ricerca del Santo Graal del tiramisù non passa inosservato a lungo. Quella stessa mattina condividiamo un tavolo molto pesante nella redazione di una rivista di cucina con Annibale Toffolo, l'editore, Marco Pesce, organizzatore della Tiramisù World Cup, e due inviati dell'Accademia del Tiramisù, un'istituzione che diffonde la conoscenza su 'l'origine e gli ingredienti genuini del tiramisù'. Tra di noi in un tiramisù rotondo con un fiocco di lavanda intorno.

Toffolo prende dallo scaffale dietro di sé un *VinVeneto del 1981*. Senza *voltare* pagina, la rivista si apre a pagina 71. «Questa qui», dice Toffolo con voce solenne, «è la prima pubblicazione in assoluto sul tiramisù. Aspetta, te lo leggo: 'Il tiramisù è stato servito per la prima volta al ristorante Le Beccherie, da un pasticcere di nome Roberto 'Loli' Linguanotto.

Il dolce è stato subito copiato, non solo in Veneto, ma in tutta Italia». Quattro paia di sguardi si volgono contemporaneamente nella nostra direzione. Poi Annibale ha piantato con fermezza un coltello nel tiramisù con il fiocco, a mo' di vittoria.

PIÙ POPOLARE



**Mangiare carne ha
conseguenze "serie" per la
terra, avverte un nuovo...**



CAMERA

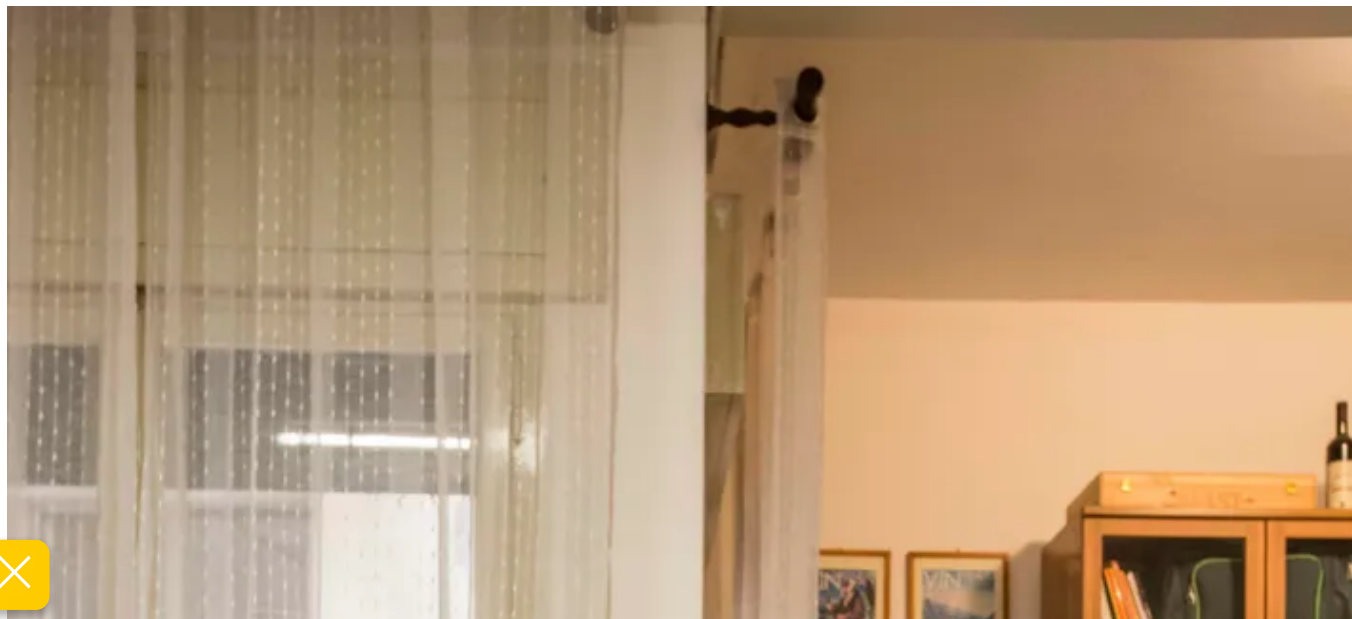
**Uit elkaar gevallen planeet
of buitenaards
megabouwwerk?**



REIZEN

**Fotogalerij: 10 Incaruines
die je wil zien (naast
Machu Picchu)**

[MEER BEKIJKEN](#)





Editore Annibale Toffolo con la prima pubblicazione sul tiramisù.

FOTO DI BAS VAN OORT





Un caffè in centro a Treviso, una delle presunte culla del tiramisù.

FOTO DA GETTY IMAGES

La Signora

Mezz'ora più tardi e qualche isolato più avanti premettiamo il naso contro la vetrina di Le Beccherie. Dietro il vetro vediamo armadietti lucidi e sedie dal design elegante, dove pensavamo di aver trovato sedie pieghevoli in legno e bottiglie di vino in brocche intrecciate. Perché, racconta la chef Beatrice Simonetti, quando ci hanno fatto cenno di entrare, il ristorante è passato di mano anni fa. 'Ma serviamo ancora il classico tiramisù basato sulla ricetta di Alba Campeol e del suo chef Linguanotto. La stessa signora si unisce ancora tutti i giorni».





Alba Campeol, sospettata inventore del tiramisù in Veneto.

FOTO DI BAS VAN OORT

Appoggiandosi al braccio del figlio Carlo, Alba Campeol poco dopo si adagiò su una sedia del terrazzo con il suo fragile corpo. Novantadue anni e vive ancora nell'appartamento sopra Le Beccherie. Come le è venuta l'idea del tiramisù? 'Era il 1972, esordisce la Signora, 'quando chiesi a 'Loli' di fare un nuovo dolce a base di due cose energizzanti che mia suocera mi aveva regalato quando avevo appena partorito: savoiardi inzuppati nel caffè e un pick-me-up a base di tuorli d'uovo e zucchero, che si chiamava *sbatudin*. Quando siamo riusciti a collegare i due con il mascarpone, lo abbiamo chiamato "tiramisù", che letteralmente significa 'tirami su'. A causa delle sue qualità edificanti, capisci?



Il tiramisù delle Beccherie a Treviso.

FOTO DI BAS VAN OORT

La Controparte



persone stanno scuotendo la testa sulla soglia del locale museo di Ronchi dei Legionari, nel vicino Friuli Venezia Giulia. Perché, come sanno con certezza il sindaco Claudio Fratta, il direttore del museo Davide Iannis, un

signora che sembra essere scappata da un classico del cinema italiano. L'origine del tiramisù non è in Veneto, ma qui, in Friuli Venezia Giulia.

La mostra temporanea del tiramisù all'Ecomuseo del Territorio deve porre fine a questo equivoco una volta per tutte. Fu Mario Cosolo, figlio di un ristoratore di Pieris, che, coscritto su una nave, vinse un concorso di cucina nel 1937 con un dolce a base di pan di spagna, spuma di uova sbattute, zucchero, panna montata e vino Marsala, così inventando il precursore del tiramisù. Lo servì in una *coppa*, un bicchiere, e lo chiamò Al Vetturino, il ristorante di suo padre. Anni dopo, Mario decise quel nome, Coppa Vetturino, in ' *Tirime Su*' quando un ospite malizioso ha gridato che apprezzava le qualità esaltanti del dolce, ma ancor di più la bellezza della cameriera di Mario. La più grande testimonianza dell'Ecomuseo è un manifesto degli anni Cinquanta. ' *Il time su creato da Mario* ', si legge a caratteri cubitali, 'l'estrattore fatto da Mario'.





La 'Coppa Vetturino', la variante del tiramisù di Mario Cosolo.

FOTO DI BAS VAN OORT

"Purtroppo mio padre non può più raccontarlo." Flavia Cosolo, la signora scappata dal classico del cinema, fa un passo avanti. E il suo ristorante non esiste più. Ma quando ho saputo che in Veneto considerano il tiramisù un loro patrimonio culturale, mi sono arrabbiato e triste allo stesso tempo, e ho subito deciso di far conoscere la ricetta, che da anni era in una vecchia valigia in soffitta, nota il mondo. Il *tempo su* era tutto per mio padre, era la sua vita.'





Flavia Cosolo.

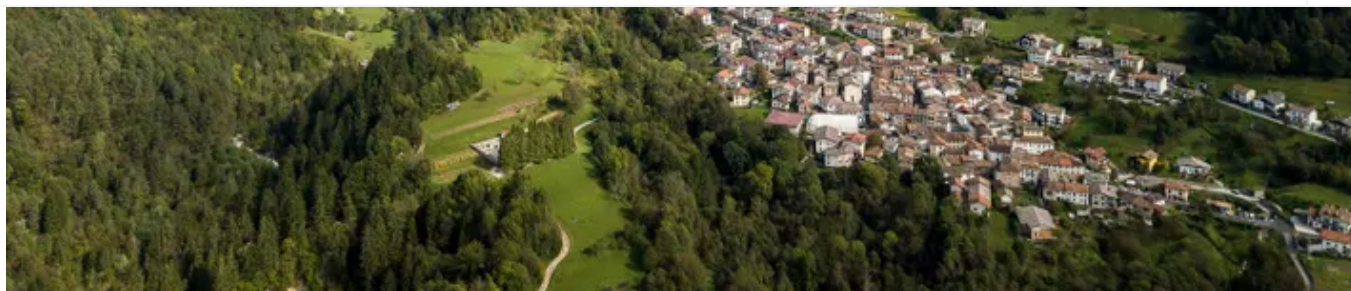
FOTO DI BAS VAN OORT

Il figlio

Due tiramisù, due inventori. Uno al mascarpone, l'altro alla panna. Uno con savoiardi, l'altro con pan di spagna e marsala. Uno servito come una lasagna dolce su un piatto piano, l'altro in un bicchiere dove la panna - aveva dimostrato con passione Flavia Cosolo durante il pranzo - la si mette a cucchiariate dal basso. Possibile che entrambe le regioni abbiano inventato il proprio tiramisù con ingredienti che tutti avevano in frigo in quel momento?

Ma il Friuli Venezia Giulia sembra avere più carne al fuoco. Nella cittadina di Tolmezzo, ai piedi di un'imponente collina vicino al confine con la Slovenia, Mario del Fabbro attende in una locanda che ha ancora l'aspetto degli anni Cinquanta. "Qui è dove mia madre Norma Pielli ha inventato il classico tiramisù", esordisce Del Fabbro, spingendo in avanti due piattini da dessert. 'Si è basata sul rinomato Dolce Torino del fondatore della cucina italiana Pellegrino Artusi, ma ha sostituito il liquore con il caffè, il cioccolato con il cacao e il burro con il mascarpone. Quindi il classico tiramisù.





Le Alpi Giulie appena fuori Tolmezzo.

FOTO DI BAS VAN OORT

Poiché l'Albergo Roma era gremito nel fine settimana di gente affamata che aveva trascorso una giornata in montagna e di turisti provenienti da Germania e Olanda che transitavano verso sud, i dolci si sono venduti a una velocità enorme. "Così forte che il fornitore lombardo di mascarpone si è chiesto ad alta voce perché quel posticino di montagna prendesse così tanto del suo formaggio". E anche qui è stata la risposta riconoscente di un ospite entusiasta – 'questo mi tira davvero su' – a dare al dolce il suo nome definitivo, ' *tirami su* '. Da un cellophan di plastica Del Fabbro tira fuori un menù giornaliero dell'aprile 1952, e una ricevuta originale che recita 'Tirami su per 2 persone'. È stato firmato: '13-12-'59'.

Il migliore e il più grande

La ricerca dell'origine del dolce più famoso del mondo è tutta una farsa. O su una versione di Who of the Three che è sfuggita di mano, dove tutti e tre i candidati saltano fuori dai loro posti contemporaneamente al momento della presentazione, non progettando di sedersi per primi.

La controversa storia del tiramisù ha affascinato anche i due giornalisti italiani Clara e Gigi Padovani. Per il loro libro *Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato (Tiramisù. Storia, curiosità, variazioni del dolce più amato d'Italia)*, hanno studiato diverse ricette, visitato testimoni oculari e discendenti dei presunti inventori e sono riusciti a scoprire documenti che hanno reso il puzzle più completo pezzo per pezzo. Le ricette e i menù giornalieri di Flavia e Del Fabbro sono stati inseriti anche nel volume uscito nel 2016, con il sorprendente risultato che nel 2017 il Ministero delle Politiche Agricole ha deciso di inserire il tiramisù nell'elenco dei prodotti regionali locali (Prodotto agroalimentare tradizionale) del Friuli Venezia Giulia.

Ma se l'assegnazione del dolce ha portato anche a una tregua? 'Davvero non importa chi ha inventato il tiramisù', rispondono con leggerezza gli uomini dell'Accademia del Tiramisù quando chiediamo loro del decreto ministeriale. "Si tratta di chi ha fatto il grande dessert. E siamo noi, la Venezia».

Non è un segreto, inoltre, che Treviso sia impegnata a diventare la capitale mondiale del tiramisù. Ogni anno si svolge il Tiramisu Day per le strade della città, così come la crescente Tiramisu World Cup, un campionato mondiale di tiramisù in cui centinaia di chef appassionati di tutto il mondo si contendono la coppa del miglior tiramisù del mondo. Regala a Del Fabbro notti insonni. 'Sebbene la storia del tiramisù in Friuli Venezia Giulia risalga a decenni fa, il Veneto è conosciuto come il luogo di nascita. I veneziani sono uomini d'affari, commercianti e hanno i mezzi finanziari, noi no. Noi siamo Davide, lei Golia».





A Treviso si svolge l'annuale campionato mondiale di tiramisù.

FOTO DA GETTY IMAGES

Tuttavia, anche il Friuli Venezia Giulia si è fatto sentire. Pochi mesi dopo che si era svolta ai vicini la prima edizione del campionato mondiale di tiramisù, davanti al centro commerciale coperto della cittadina friulana di Villesè è stato svelato un tiramisù di 266 metri e 90 centimetri. Il messaggio sembrava chiaro: se loro fanno il miglior tiramisù del mondo, noi facciamo il più grande. E non senza risultato. La dimensione del dessert era abbastanza

'Non valido!' Il Veneto ha risposto attraverso l'editore Annibale Toffolo sui media nazionali. "A quel tiramisù è stata aggiunta della panna, quindi non dovrebbe essere chiamato tiramisù."



Il primo Campionato Mondiale di Tiramisù a Treviso, 2017.

FOTO DA GETTY IMAGES

Ecco come lo fai

I pacchetti speciali per il tiramisù non sono ancora offerti al momento della stesura, quello che puoi fare è organizzare il tuo pellegrinaggio lungo i momenti salienti della storia del tiramisù. Un buon punto di partenza è Verona (a partire da 29 euro con [Transavia.nl](https://www.transavia.nl)), da dove si può entrare in entrambe le regioni del tiramisù (siamo andati on the road con [Sunnycars.nl](https://www.sunnycars.nl)). Nessun menu in Veneto e Friuli Venezia Giulia manca di una variante del tiramisù, ma non può mancare una visita a Le Beccherie a Treviso, così come all'Albergo Roma di Tolmezzo, l'altro luogo dove è nato il dolce. La locanda offre anche posti letto. Sono abbastanza semplici, ma completano il viaggio nel tempo attraverso la storia del tiramisù.





Una variante del tiramisù in vetro con savoiardi e un composto montato di uova, zucchero e mascarpone.

FOTO DA GETTY IMAGES

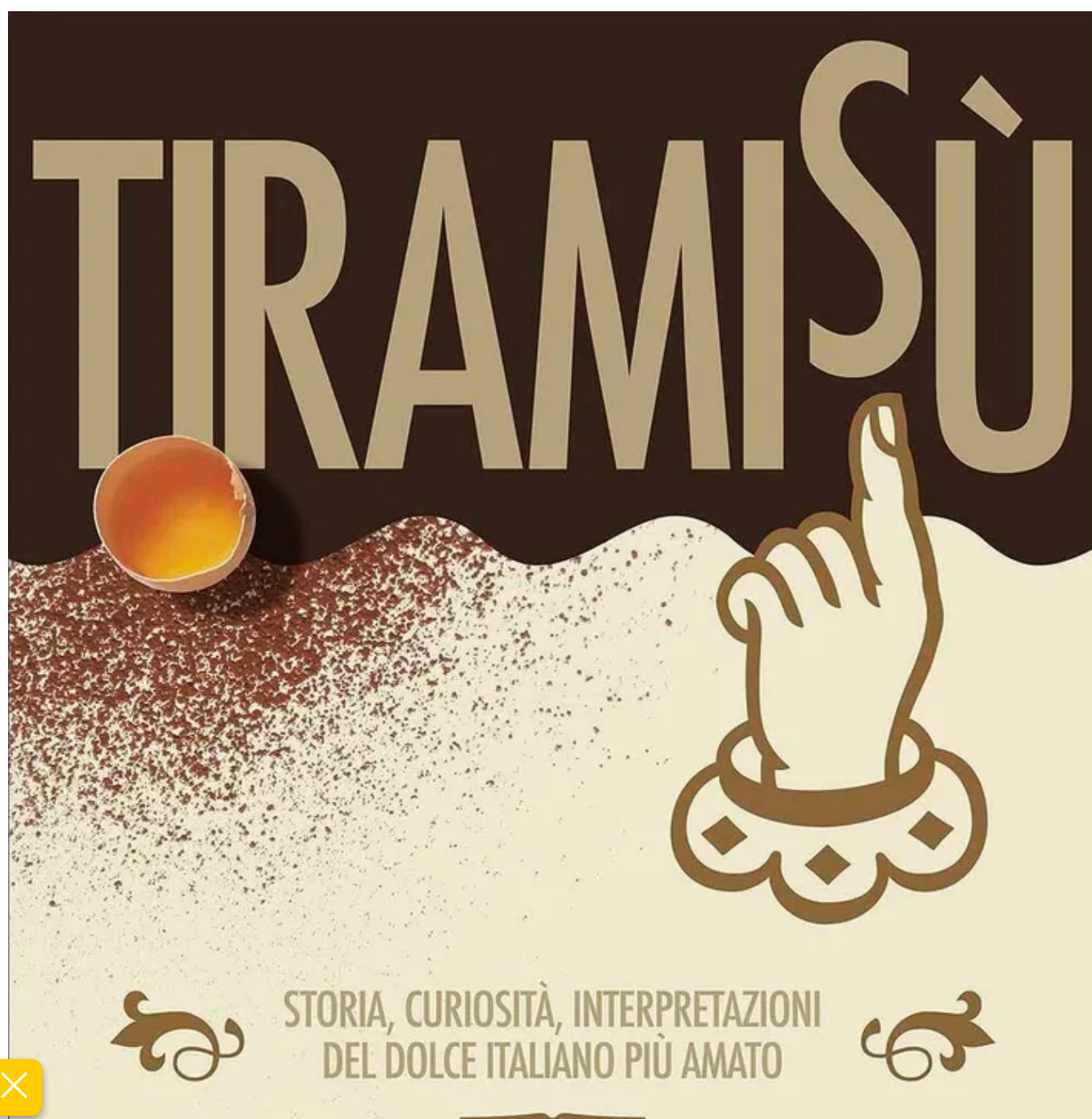
Tiramisù in politica

Non solo in cucina, ma anche in politica, il dolce ha un grande impatto. Ad esempio, l'attuale presidente della regione Veneto Luca Zaia, in qualità di ministro dell'Agricoltura sotto Berlusconi, sperava di far registrare il dolce come patrimonio culturale del Veneto. Ci sono troppe versioni diverse", ha spiegato, "e questo non giustifica la dedizione e la creatività del luogo in cui è nato". Nel 2013, ha bussato alla porta dell'Unione Europea, senza successo. Quando il Ministero delle Politiche Agricole ha deciso di inserire il tiramisù nell'elenco dei prodotti regionali locali (Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)) del Friuli Venezia Giulia nel 2017, Zaia ha reagito come punto da una vespa. "Sono perplesso, è inevitabile che qualcuno abbia dato al ministero i documenti sbagliati".

Nel 2017 si è svolta a Treviso la prima edizione del Tiramisù World Championship, organizzato dai Veneti. Più di settecento pasticceri (dilettanti) si sono sfidati per la coppa del miglior tiramisù del mondo. I turni preliminari ora si svolgono anche fuori regione, anche in Friuli Venezia Giulia, e fuori dall'Italia. Ci sono premi in palio in tre diverse categorie: la migliore ricetta classica, la migliore versione freestyle e una variante junior. Lo scopo dell'evento è quello di diffondere ulteriormente il nome del dolce. Il tiramisù di Al Pompiere, che ha dato origine a questa ricerca, sembra non aver mai preso parte; il calice con le lettere bianco latte risulta essere una cortesia di un cliente abituale, un uomo d'affari del Texas.

Giornata del tiramisù

Il 21 marzo è il Tiramisù Day worldwide, un'iniziativa di Clara e Gigi Padovani, autori del libro *Tiramisù*, per aumentare l'apprezzamento per il famoso dolce il primo giorno di primavera. La catena di ristoranti Eataly ha aderito. In tutte le loro filiali, dall'America agli Emirati, si possono gustare diversi tiramisù. A Treviso hanno il loro tiramisù day, il 4 ottobre. Il programma prevede anche gare di cucina, dimostrazioni di cucina e un laboratorio per giovani pasticceri.





La bibbia del tiramisù di Clara e Gigi Padovani.

FOTO DA GETTY IMAGES

Dirk Wijnand de Jong e Bas van Oort si sono recati nelle regioni italiane del tiramisù nel 2019 e nel 2020 (quando consentito) per la loro ricerca. In tutto, hanno assaggiato quattordici varianti diverse.

Questo articolo è stato originariamente pubblicato su National Geographic Traveler, Numero 4, 2021.

VIAGGIARE

CIBO

PERSONE E CULTURA

POTRESTI ANCHE TROVARE QUESTO INTERESSANTE

In Patagonia, questi cowboy sono esperti del paesaggio selvaggio

Questo autunno Leeuwarden è l'hotspot culturale

Opinione: turismo di massa sull'Everest

Lung

VIAGGIARE

In Patagonia, questi cowboy sono esperti del paesaggio selvaggio

I gauchos della Terra del Fuoco introducono i viaggiatori a uno stile di vita tradizionale alla fine del mondo.

DI ERICK PINEDO | FOTO DI LUJÁN AGUSTIC
PUBBLICATO IL 30 SETTEMBRE, 2021 11:04 CEST





In Patagonia, le famiglie gaucho onorano la tradizione del cowboy argentino, compresa la *yerra*. Durante questo momento clou annuale della vita del Gaucho, il bestiame viene contato, curato, marchiato e castrato. La foto mostra come i gauchos nel ranch di Bronzovich separano i cavalli l'uno dall'altro per prendersi cura di loro separatamente. Nella tradizione rurale argentina, la *yerra* è il momento per celebrare i legami familiari e la cultura gaucho.

FOTO DI LUJAN AGUSTIC

In het uiterste zuiden van het Amerikaanse continent, op een archipel in de schaduw van de laatste toppen van het Andesgebergte, is een manier van leven bewaard gebleven die onverbrekkelijk is verbonden met het onherbergzame karakter van dit landschap. Afstammelingen van Europese immigranten vestigden zich in het Argentijnse deel van Patagonië op een afgelegen eilandengroep die door zijn oorspronkelijke ontdekkers 'Tierra del Fuego' – Vuurland – werd genoemd en raakten er vertrouwd met een ruige wereld van pampa's, wouden, venen en hoge bergen.

Hier, aan het 'einde van de wereld', ontwikkelden de landverhuizers een cultuur die was gegrondvest op de harde landarbeid die nodig was om in dit vaak bitter koude en woeste gebied aan de zuidpunt van Amerika te overleven.



Tijdens de *yerra* op de ranch van de familie Bronzovich worden de paarden door gaucho's van elkaar gescheiden en daarna verzorgd.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI



Een paard wordt voorzichtig van een 'hobble' voorzien, een beentuigje dat het dier verhindert om weg te rennen.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI



Tijdens de *yerra* wordt met het knippen van de manen aangegeven welke pony's al zijn behandeld. Tot de behandeling behoren het toedienen van medicijnen en het brandmerken. Bij sommige paarden worden de manen dusdanig geknipt dat de dieren zonder teugels te leiden zijn. Het afgeknipte paardenhaar wordt ambachtelijk verwerkt.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI



Tijdens het jaarlijkse festijn probeert Alvino 'El Chino' Velázquez een merrie te vangen.

FOTO VAN ONBEKEND

De gaucho's ontwikkelden zich tot zeer vaardige ruiters en traditionele ranchers, die een grotendeels nomadisch leven leidden en vrijwel niet door de centrale overheid werden lastiggevallen, hoewel ze wel een rol speelden in burgeroorlogen en voor de onafhankelijkheid van Argentinië vochten. In de loop der tijd groeiden ze uit tot nationale en culturele symbolen van het moderne Argentinië.

Onder deze cowboys van de pampa viel één beroepsgroep bijzonder op: de *baqueanos*, ervaren gidsen die vaak van gemengd indiaans-Europese afkomst waren en die als geen ander het landschap konden lezen, een vaardigheid die bij militaire campagnes in het verleden met succes door Argentijnse generaals werd gebruikt.

Lees ook: Grillig, ongerept en betoverend: vaar mee door Patagonië

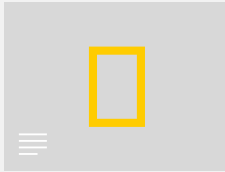
“Het zijn de meest ervaren verkenners,” schreef Domingo Faustino Sarmiento, Argentijns schrijver en president in de tweede helft van de negentiende eeuw, over de *baqueanos*. Vanwege hun goed en gedetailleerde terreinkennis waren het zeer gewilde gidsen in dit “niemandslaan,” aldus Sarmiento. Ze konden het spoor van elk dier kilometerslang volgen, kenden de begaanbare paden en wisten waar men kon schuilen.

(Het Chileense deel van Patagonië behoort tot de ruigste gebieden op aarde – maar daar kan snel verandering in komen.)



baqueanos in ere. Hun regio is nog altijd grotendeels woest en ongetemd, en zijn natuurschoon en eeuwenoude tradities trekken reizigers uit de hele wereld aan.

MEEST POPULAIR

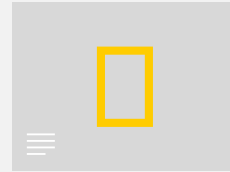


WETENSCHAP EN
TECHNOLOGIE

**Maak kennis met Lola, het
meisje dat haar laatste
dagen schonk aan de...**



**Eten van vlees heeft
'ernstige' gevolgen voor
de aarde, waarschuwt...**



WETENSCHAP

**Fossiele schedels geven
nieuwe kijk op twee
soorten oermensen**

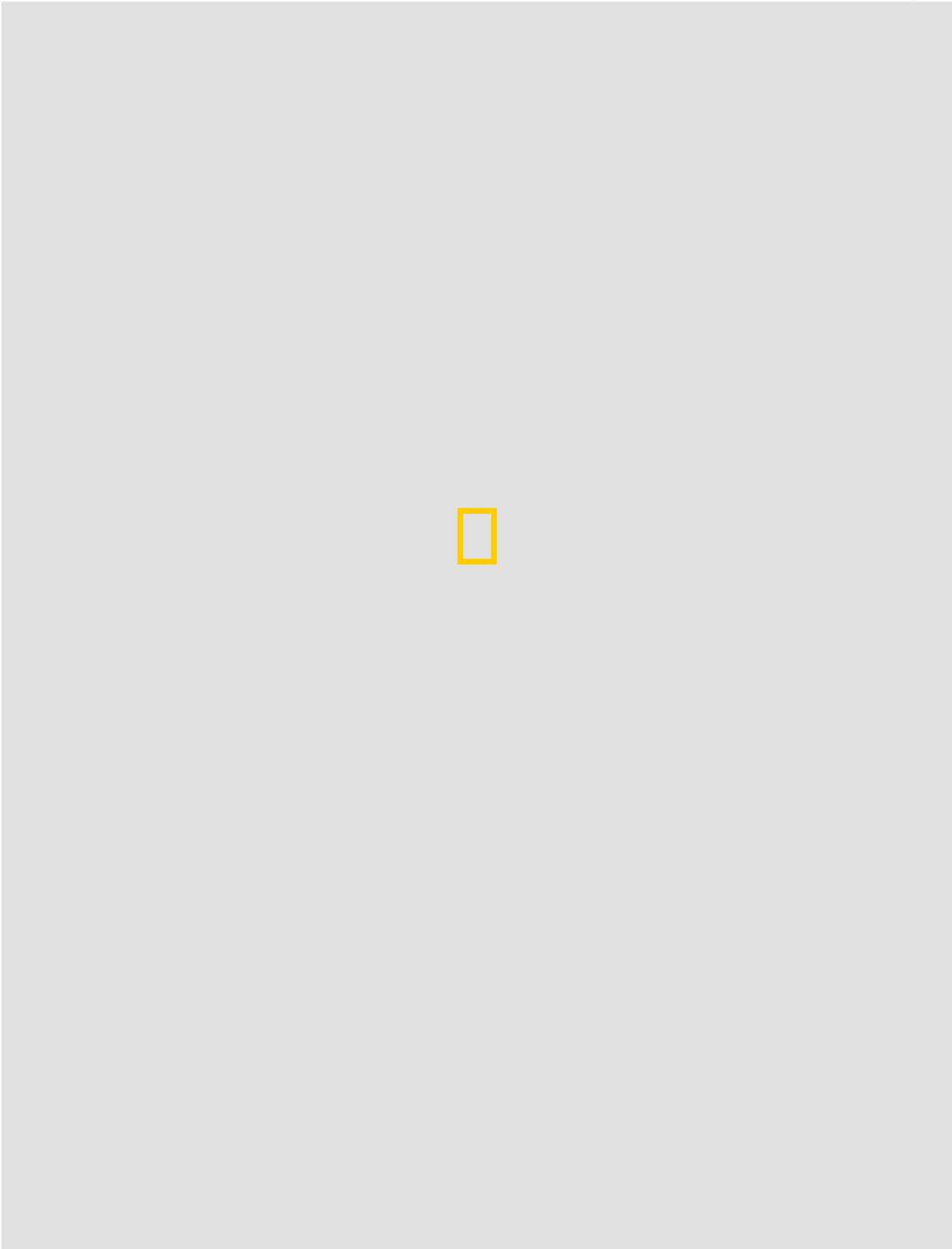
[MEER BEKIJKEN](#)



Alvino 'El Chino' Velázquez is een voorman op de ranch van de familie Bronzovich. Hij gaat over de koeien, stieren, paarden en herdershonden van het bedrijf en verkent het omringende platteland te paard.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI





Josefina Bronzovich poseert met haar hond Ella.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI





Juan Bronzovich toont een *faca*-mes, een van de werktuigen van de *baqueanos*.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI

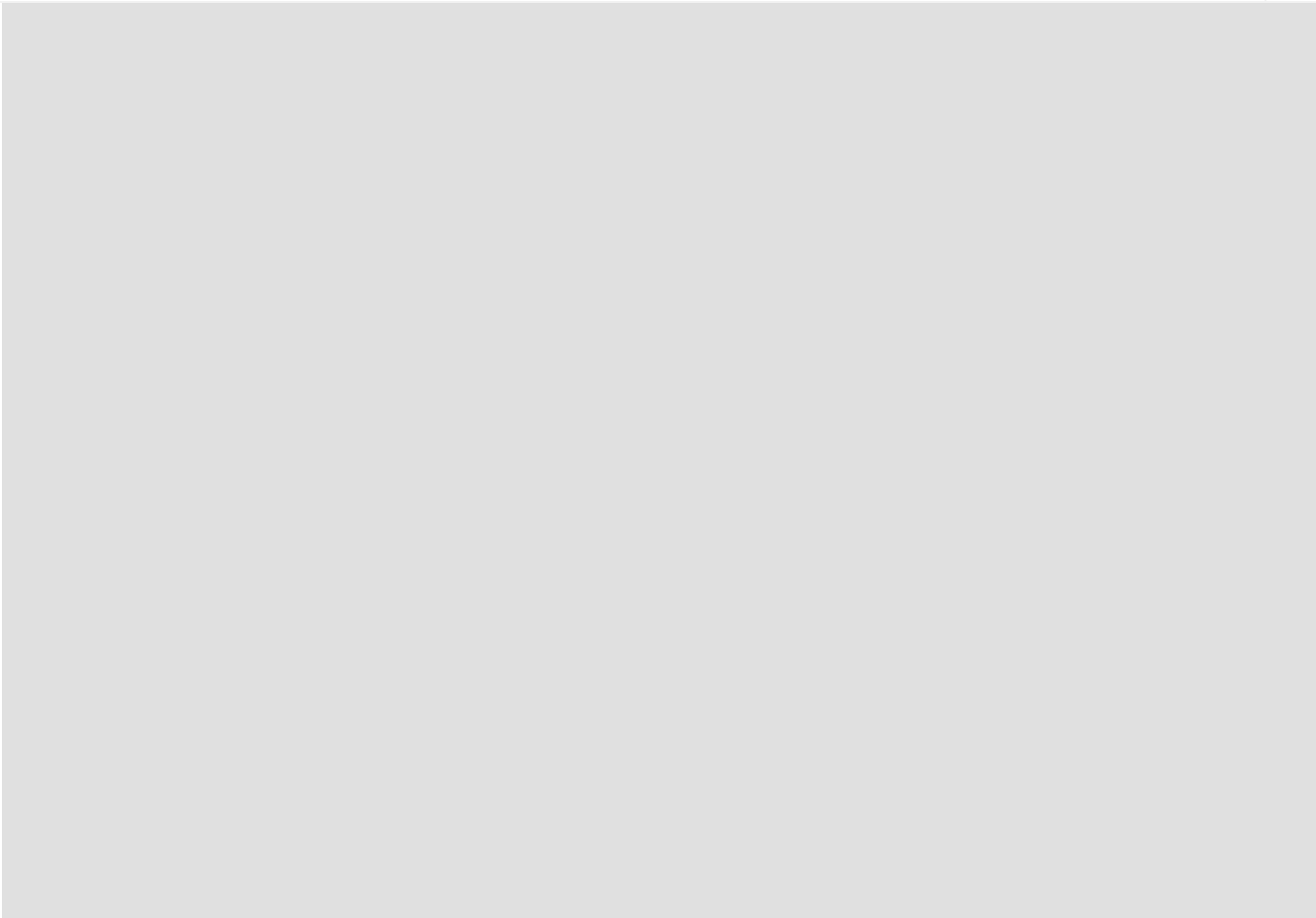




De paddock (paardenerf) op de ranch van de familie Bronzovich, aan het Lago Escondido, speelt een centrale rol tijdens de *yerra*.

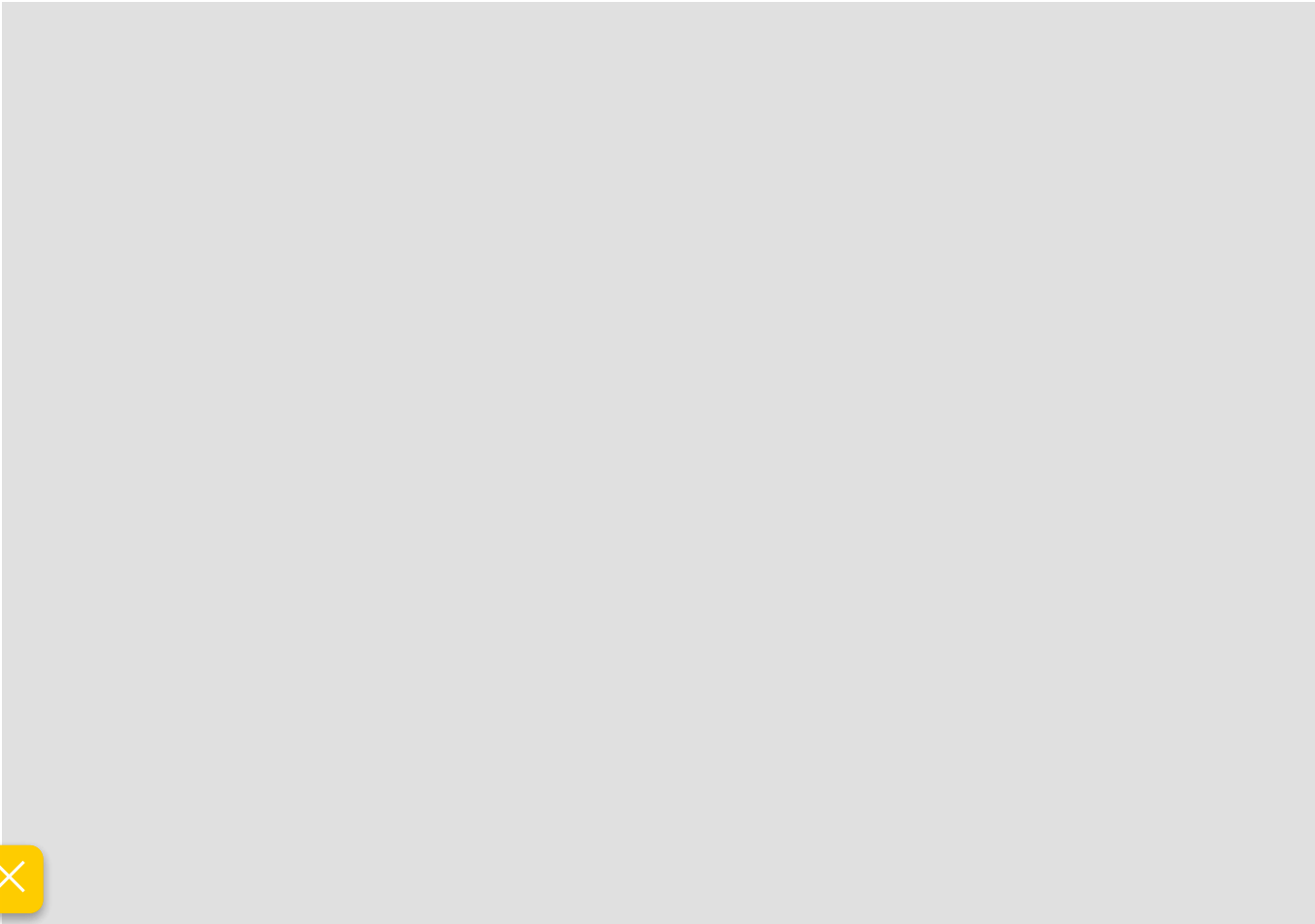
FOTO VAN LUJÁN AGUSTI

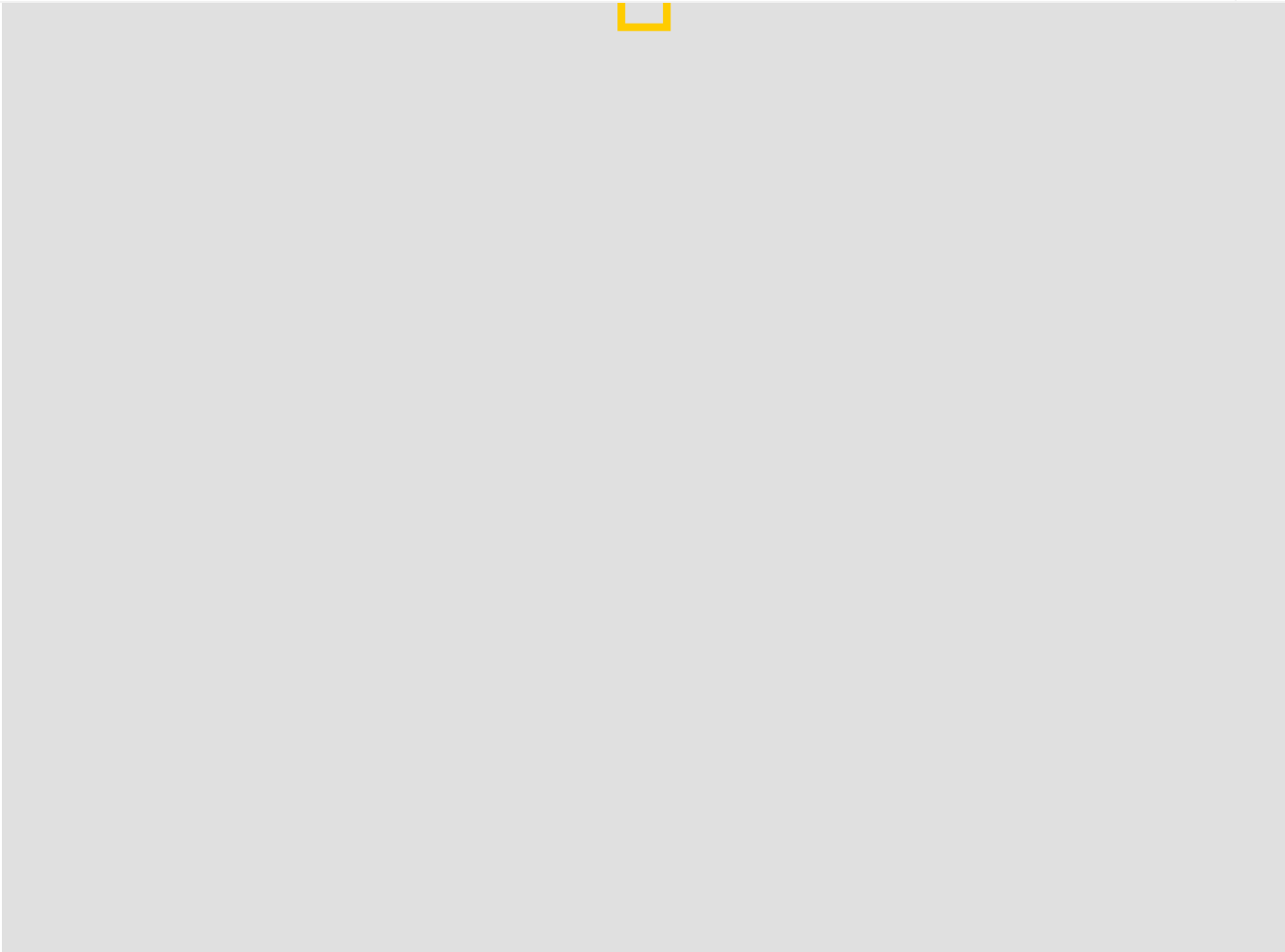




Jorge Tagle is een telg uit het geslacht Bronzovich, dat al generaties lang de gaucho-traditie in ere houdt.

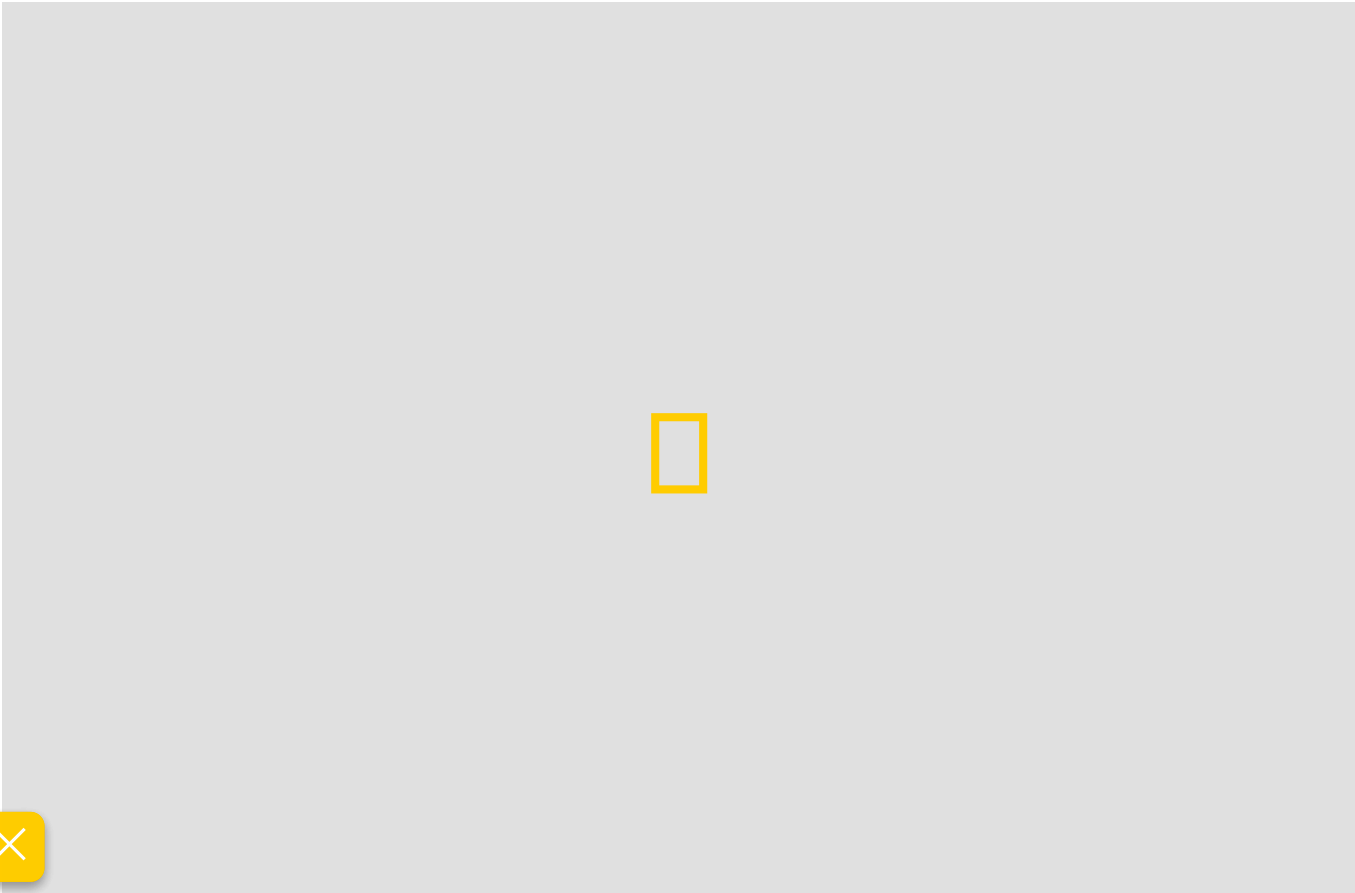
FOTO VAN LUJÁN AGUSTI





Ook Aurelia Bronzovich (12) helpt haar familie om aloude tradities in ere te houden.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI



Familietraditie

De oorspronkelijk uit [Kroatië](#) afkomstige familie Bronzovich is geworteld in deze tradities en vestigde zich aan het begin van de vorige eeuw in Ushuaia – een van de zuidelijkste steden ter wereld – om te ontsnappen aan de armoede. “Mijn grootvader Jure kwam in 1910 naar Tierra del Fuego en werd verliefd op deze plek. Hij vond het hier zó mooi dat hij naar Kroatië terugkeerde om al zijn bezittingen te verkopen en een vrouw te vinden met wie hij naar Patagonië kon terugkeren, want daar woonden maar weinig vrouwen,” vertelt Veky Bronzovich, een van Jure’s kleindochters.

Lees ook: [De poema’s van Patagonië](#)

“In 1922 kocht mijn grootvader een ranch, waar hij voornamelijk met hout en vee werkte. Later zetten hij en zijn acht kinderen een houtzagerij op, waarna het gezin uiteindelijk naar Lago Escondido verhuisde, 55 kilometer van Ushuaia, in de bergen,” zegt Veky, die aan de Universidad de Palermo in [Buenos Aires](#) toerisme heeft gestudeerd en in Patagonië is geboren en getogen.

Ruim een eeuw later is de houtzagerij omgetoverd in een basiskamp voor avontuurlijke reizigers, waar de nazaten van opa Jure de bezoekers kennis laten maken met de verhalen, gebruiken, het landschap en de kenmerkende cultuur van het diepe Argentijnse zuiden. Hun familiebedrijf, [Baqueanos de Tierra del Fuego](#), is gespecialiseerd in expedities te paard en in terreinwagens door het natuurschoon van Tierra del Fuego.



Niet ver van hun ranch rijden leden van de familie Bronzovich te paard langs de oever van het Lago Escondido.



Vedrana, Juan, Estanislao, Aurelia en Josefina Bronzovich rijden samen met Jorge Tagle te paard door het bos en langs de oever van het Lago Escondido.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI



De blokhut van de familie Bronzovich aan het Lago Escondido is een vertrek- en eindpunt voor expedities over Tierra del Fuego.



Jorge Tagle en Vedrana Bronzovich maken zich klaar voor een ritje door het bos.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI

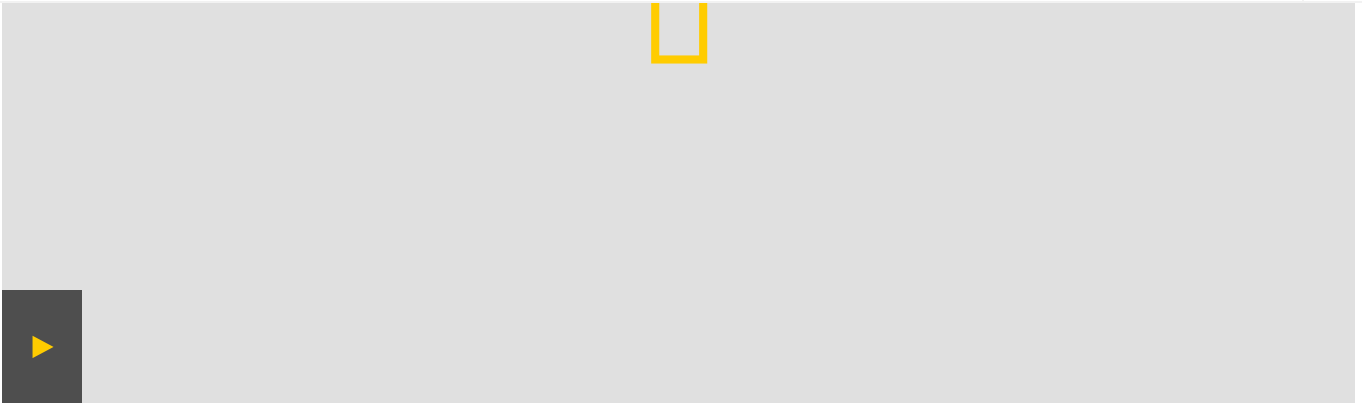
Glimp van het gaucho-leven

In Patagonië luidt het gezegd: een gaucho zonder paard is geen gaucho. In Tierra del Fuego was de band tussen ruiter en paard van levensbelang, om te overleven en in het dagelijks werk. Paarden werden gebruikt om kuddes vee naar nieuwe graasgebieden te drijven en op de onafzienbare ranches te patrouilleren. Daarnaast was het paard een trouwe metgezel en strijdmakker in wedstrijden waarbij het om moed en durf draaide, zoals de paardenrodeo en de *esgrima criolla*. De *esgrima criolla* – het ‘creoolse degengevecht’ – is een vechttechniek waarbij de tegenstanders met echte messen duelleren en zich beschermen met een wollen poncho als schild.

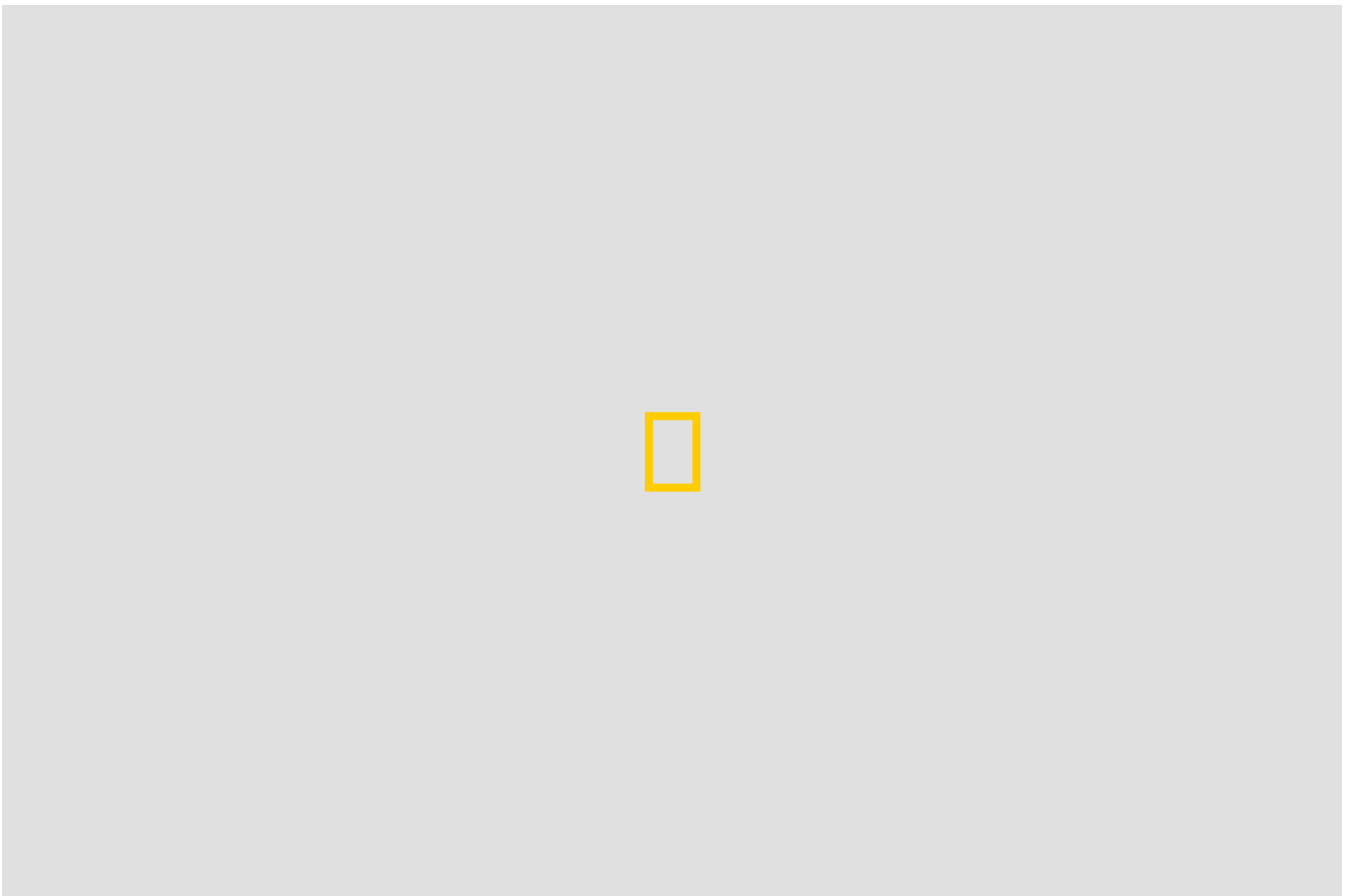
(Ervaar Patagonië te paard, als een echte gaucho.)

Tegenwoordig gebruikt de familie Bronzovich zijn ruiterkunsten en kudde *pingos* (paarden) om bezoekers mee te nemen op expedities over Tierra del Fuego. Onder leiding van Jorge, een andere nazaat van Jure Bronzovich, volgen de pingo's een route door de sub-Antarctische wouden die de ranch omringen. Paarden en ruiters waden door rivieren en beklimmen bergen, waarna de dag wordt afgesloten met maté, de traditionele Zuid-Amerikaanse kruidenthee, met wijn en met een barbecue aan de oever van het Lago Escondido.





EEN FAMILIEBIJeenkomst BIJ DE GAUCHO'S VAN PATAGONIË



Na een lange dag van werkzaamheden rond het vee en de paarden komt de familie rond de barbecue bijeen.

FOTO VAN LUJÁN AGUSTI

De veehouderij is een belangrijk onderdeel van de familietraditie van de Bronzovichen, die eind jaren vijftig begonnen met het fokken van runderen voor de aanvoer van boomstammen naar de zagerij. “Mijn broer en ik bouwen voort op het werk van mijn vader, die ons altijd voorhield dat de ranch idealiter 125 moederkoeien zou moeten hebben, een aantal dat we hebben bereikt nadat hij was overleden. Nu hebben we de beschikking over producten waarvan we de oorsprong helemaal kennen en waarmee we de familie kunnen onderhouden. Een klein deel ervan verkopen we in de stad en het vlees van onze eigen runderen bieden we onze bezoekers aan,” vertelt Veky.

Al deze zaken worden gedeeld tijdens een verkenning van de wereld van de gaucho, waarbij bezoekers zelf getuige zijn van het zware dagelijkse werk dat op de ranch aan de oever van het Escondido-meer wordt verricht. Op de ranch, waar tientallen runderen en koeien vrij rondlopen, kan de familie zijn gasten ook op een van de meest authentieke gaucho-ervaringen van Tierra del Fuego trakteren: de guerra

Known as *la yerra*, this livestock event is a time when cattle are counted, branded, and tagged. The ranch hands also use this opportunity to dehorn the cows, administer vaccines and dewormers, and castrate young males who will not be required for breeding.

Lees ook: [Ontmoet de laatste cowboys van deze paradijselijke eilanden](#)

Gedurende dit jaarlijkse hoogtepunt in het leven van de ranch wordt het vee geteld, gebrandmerkt en van oormerken voorzien. De landarbeiders van het bedrijf maken van de gelegenheid gebruik om koeien van hun hoorns te ontdoen, vaccins en medicijnen tegen wormen toe te dienen en jonge runderen te castreren die niet als dekstieren worden gebruikt.

Dit gaucho-feest (een “plattelandsparty,” in de woorden van Veky) gaat vergezeld van een traditioneel feestmaal met gegrild vlees, saucijzen en minder bekende stukken van het rund, zoals *chinchulines* (ingewanden) en *criadillas* (testikels), naast lamsvlees. Het vlees gaat vergezeld van ingelegde bonen en *chimichurri*-dressing en er wordt merlot van Zuid-Argentijnse wijngaarden bij gedronken.

Voor velen vertegenwoordigt de gaucho-cultuur “het wezen van de Argentijnse identiteit,” die wordt gekenmerkt door een liefde voor de natuur, vrijheid ten koste van alles, moed, trouw, solidariteit en gastvrijheid. Hoeveel tijd er ook is verstreken en hoeveel stedelijke projecten er inmiddels ook op Tierra del Fuego in ontwikkeling zijn, deze waarden blijven onveranderd.

Althans voorlopig. “Het is zeer eenvoudig om deze tradities kwijt te raken. Nieuwe generaties willen vaak niet meer op het land werken omdat er niet zoveel geld mee valt te verdienen en het altijd veeleisend is. Ze beseffen niet dat ze als gaucho een veel gezonder leven leiden, zowel fysiek als mentaal,” zegt Veky. “Ze verliezen het contact met de realiteit, met alles.”

Reportagefotografe, visueel verhalenvertelster en National Geographic-onderzoekster [Luján Agusti](#) woont en werkt momenteel in het Argentijnse deel van Tierra del Fuego. In haar [foto's](#) onderzoekt ze de Latijns-Amerikaanse cultuur en identiteit vanuit het perspectief van genderverschillen en probeert ze de grenzen van de reportage te verkennen.

De National Geographic Society wijdt zich aan het belichten en beschermen van de pracht van onze wereld en heeft het werk van [Luján Agusti](#) gefinancierd. [Lees meer](#) over de steun van de Society aan onderzoekers.

Il giornalista messicano [Erick Pinedo](#) è specializzato in natura, viaggi e scienze naturali. È coordinatore editoriale dell'edizione latinoamericana del National Geographic.

Questo articolo è stato originariamente pubblicato in inglese su [nationalgeographic.com](#)

EQUITAZIONE

VIAGGIARE

TRADIZIONI

CIBO

SUOLO

ARGENTINA

STORIA

AGRICOLTURA

RICREAZIONE

VIAGGIO E AVVENTURA

DI PIÙ



PER RESTARE ANCHE TROVARE QUESTO INTERESSANTE EDI VINDI O
MISSCHIEN OOK INTERESSANT

Questo autunno
Leeuwarden è l'hotspot
culturaleDit najaar is
Leeuwarden dé culturele
hotspot

Opinione: turismo di
massa sull'EverestOpinie:
massatoerisme op Mount
Everest

Lungo la lineaLangs de lijn

Le statue
mondo's W
stan

SCOPRI NAT GEO

animali
Ambiente
Storia e Cultura
Scienza
Viaggiare
Fotografia
Camera
video

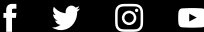
CHI SIAMO

Categorie e autori
Partner geografici nazionali
Società Geografica Nazionale
Spedizioni Geografiche Nazionali
guida tv

SOTTOSCRIZIONE

sottoscrivi
sottoscrivi
Negozio
Disney+

SEGUICI



Termini di utilizzo Dichiarazione sulla privacy Gestione dei Cookie Impostazioni dei cookie

COPYRIGHT © 1996-2015 NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY. COPYRIGHT © 2015-2017 NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC.
TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

