



DIPUTADOS  
ARGENTINA

1983/2023 – 40 Años de Democracia

# *Proyecto de Resolución*

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación...

## **RESUELVE**

Expresar su reconocimiento a la tradicional pizzería de la Ciudad de Buenos Aires “Gino”, por sus 8 décadas ininterrumpidas de aporte a la cultura gastronómica; y declarar de interés de esta Honorable Cámara dicho restaurante en el 80 aniversario, a celebrarse en septiembre de 2023.

## Fundamentos

### Sra. Presidenta:

Fundado por inmigrantes italianos, Gino nació en 1943 como un bodegón de barrio para convertirse en una tradicional pizzería porteña. Ubicado en Villa General Mitre, Gino es una referencia para porteños y porteñas de todos los barrios que semana a semana se trasladan hasta la Avenida Juan B. Justo 5183, a pocas cuadras de la cancha en la que debutó Diego Maradona en el fútbol profesional. “Gino, el capo de la torta de ricota”, así está inscripto en el cartel de neón de la puerta. Gino funciona desde 1943. En esa década, el local era una lechería hasta que un inmigrante italiano de apellido Maradei abrió una pizzería con despacho de helado artesanal. La llamó Gino en honor a uno de sus sobrinos. En aquella época, con el arroyo Maldonado entubado, muchos obreros volvían de su trabajo y hacían una parada en el local para comer la fugazzeta rellena con mozzarella o la napolitana. Años después, fue una de las primeras pizzerías tangueras. Allí se organizaban peñas en las que participaron Rodolfo Biagi, Hugo Duval y Mario Luna, entre otros (En el año 2022 Gino fue reconocida por la Legislatura porteña como lugar de interés cultural). Ya consolidados como la pizzería de la zona, Mingo, uno de los hijos de Maradei, incorporó lo que sería la base futura del negocio de Gino: la torta de ricota. Mingo era pastelero aficionado y probó distintas opciones hasta llegar a la receta que casi 80 años después sigue deleitando a sus consumidores. Primero se ofrecía como oferta junto a una porción de pizza. El boca a boca entre los vecinos y los obreros de la zona hizo el resto. Arrancó la era de las colas en la puerta de la pizzería para pedir la famosa torta.

En el año 2019 se vendió la pizzería Gino, conocida especialmente por un producto por el que cientos de porteños hacen cola desde hace casi 80 años. Es la famosa torta de ricota, que desde hace años causa furor. Llegan a comprarla desde todos los barrios de la ciudad, desde el conurbano y hasta tienen pedidos desde el exterior. Joaquín Ciafardini, Hernán Cousture y Facundo Rodríguez compraron la pizzería y se embarcaron en el proyecto con la idea de preservar al máximo el alma de Gino. Los jóvenes recibieron la receta y las instrucciones en forma oral de los antiguos dueños para hacer la “torta de ricota perfecta”. Escucharon al viejo repostero italiano recitar de forma oral los ingredientes y la forma de lograr el producto. Sin interrupciones, memorizaron para siempre la lista que los llevaría a triunfar con un negocio propio. El objetivo de los flamantes dueños era preservar ese sabor original que la hizo tan famosa y que hace que los fines de semana haya cola desde temprano frente al local. Los jóvenes aseguran que no hay magia. Recibieron el legado de la segunda familia de italianos que estuvo a cargo del negocio, los Nizzoli. No hay ingrediente secreto, usan ricota de máxima calidad en cantidad de un kilo por producto



*1983/2023 – 40 Años de Democracia*

y la masa es muy fina. Recientemente Gino dejó de hacer pizzas debido a la alta demanda de tortas de ricota y otros productos de pastelería.

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares de la cámara me acompañen en la aprobación de este proyecto de resolución.