

DAL CIBO NAZIONALE AL CIBO GLOBALE
LA DIGESTIONE LETTERARIA DI UN PASTO STORICO

A Thesis
Submitted to the Faculty of the
Graduate School of Arts and Sciences
of Georgetown University
in partial fulfillment of the requirements for the degree of
Master of Arts
In Italian Studies.

By

Madeleine M. Grose, B.A.

Washington, DC
April 20, 2015

**Copyright 2015 by Madeleine M. Grose
All Rights Reserved**

**DAL CIBO NAZIONALE AL CIBO GLOBALE
LA DIGESTIONE LETTERARIA DI UN PASTO STORICO**

Madeleine M. Grose, B.A.

Thesis Advisor: Nicoletta Pireddu, Ph.D.

ABSTRACT

In this thesis I explore the evolution of Italian culinary identity from the period of Italy's unification to the present. In order to investigate this topic I use a multidisciplinary approach, drawing from historical, anthropological, and literary theory. I identify the social and political factors that have contributed to the construction of Italian food identity, thus creating over time, both in Italy and around the world, a myth of Italian food associated with purity, simplicity, local delicacies, tradition, and family.

This thesis is divided into two major sections. In the first section, through an analysis of selected literary texts, I explore the role of food in important historical periods: Italian unification, futurism, fascism, the post WWII economic boom, and internal immigration beginning in the mid 1980s. I use a literary approach because fictional works provide insight into sentiments, atmospheres, and attitudes surrounding food culture that history is often unable to capture. Also, I demonstrate the ways in which these literary texts not only represent Italian food culture but also contribute to its construction. Finally, in the second and much briefer section, I explore the ways in which the formation of Italian food culture as evidenced by my historical and literary analysis has laid the foundation for the social and political organization *Slow Food* which embodies and promotes the virtues of the "traditional" Italian way of eating (local, natural, pure foods) as a solution to current social and environmental problems associated with industrial agriculture. I maintain that while *Slow Food* is often too idealistic and not

practical enough to offer any singular solution to the global environmental crisis, the movement has been fundamental in promoting dialogue concerning this crisis.

Indice

Introduzione - Le radici misteriose della cucina italiana	1
Antipasto – Un pizzico di teoria	6
I primi letterari – Un secolo di strepitosi testi letterari	13
Gli igienisti buongustai.....	13
Il dolce e l’amaro dell’unificazione	29
Un’esplosione epicurea	47
Il mestolo mussoliniano nel risotto patrio.....	56
Dalle razioni all’abbondanza	69
La minestra multietnica	84
Il secondo	96
La lumaca golosa - Un assaggio veloce dello Slow Food	96
Dulcis in fundo.....	108
Bibliografia	110

Introduzione – Le radici misteriose della cucina italiana

Sarebbe facile passare oltre senza rendersene conto. C'è solo un modesto cartello di legno con inciso *Radici*, le lettere dipinte di rosso con piccole foglie verdi al posto dei puntini sopra le “i”, e una radice marrone come sottolineatura, per indicare la presenza del piccolo negozio. Appena si mettono i piedi sul pavimento di terracotta toscana, il profumo di pane appena sfornato dallo chef e pasticciere Daniele Bolognesi, insieme al caffè *Illy*, ti fa respirare un calore che ti riscalda dentro. Quando passi alla cassa per ordinare il tuo caffè, noterai le lampade, di colori diversi in vetro veneziano, lungo tutto il bancone. Per pranzo puoi scegliere fra un panino con prosciutto di Parma e fontina della Val d'Aosta, la zuppa del giorno fatta sempre con verdure fresche di stagione, un “primo” di pasta o risotto, o un secondo di carne col contorno di verdure, e, per accompagnare, puoi prendere un bicchiere di vino, un'aranciata, o un chinotto. Mentre aspetti che riscaldino i tuoi gnocchi alla sorrentina, puoi scorrere gli scaffali pieni di pasta secca, legumi biologici dell'Umbria, vaschette di pesto alla genovese, conserve siciliane, vini di piccoli produttori organizzati per regione, Nutella, ed i biscotti *Kinder*. Quando il tuo piatto è pronto, ti puoi sedere per mangiare al bancone o al grande tavolo comune fatto di legno rustico. Se rimani fino alle 5:30 puoi assistere alla degustazione dei vini di Enrico Sasso, marito della titolare, un nativo di Bassano del Grappa in provincia di Vicenza¹, al fianco della grande mappa d'Italia incorniciata. Enrico spesso fa riferimento alla mappa mentre parla dei vini, e suggerisce altre specialità della zona in questione da abbinare ai vini. Oltre al cibo, ci sono cesti che contengono quaderni per bambini con sopra disegni

¹ Bassano del Grappa è famosa per il Monte Grappa e per il Ponte Vecchio detto anche Ponte degli Alpini, disegnato e costruito sul progetto di Andrea Palladio nel 1596.

di *Pinocchio*. Nell'aria si sente principalmente un misto d'inglese e italiano, a volte con accento "nazionale" e a volte con accento straniero.

L'atmosfera "italiana" è riconoscibile, ma non siamo in Italia, bensì a 7th Street NE, Washington, vicino al Campidoglio americano. La padrona americana del negozio, Bridget, ha girato tutte le regioni d'Italia, ha vissuto in Toscana per tredici anni, ha sposato un italiano, ed ha cresciuto sua figlia in Italia prima di tornare in America per realizzare il suo sogno di aprire questo negozio.

Ha conosciuto tutti i produttori e ha visitato personalmente i luoghi di produzione. È un membro dell'organizzazione *Slow Food*, un movimento internazionale fondato in Italia nel 1986 con l'obiettivo di salvaguardare le culture alimentari tradizionali e i metodi di produzione che fanno parte o si integrano nell'ecosistema locale. Tutti i prodotti importati vengono dall'Italia: salse di piccoli produttori di cibi biologici si vendono a fianco di prodotti industriali, mentre tutti i prodotti freschi sono locali e di stagione.

Quando le ho chiesto dove abbia trovato l'ispirazione per il suo negozio, mi ha spiegato, in italiano:

L'idea del negozio è nata dopo aver girato dappertutto in Italia per capire l'ambiente dei diversi negozi ed osterie. Per me, la cosa più importante è che in quei luoghi c'era proprio questa sensazione di entrare in un posto caldo. Era importante ricreare un ambiente del genere, capace di offrire un posto per sedersi e rilassarsi con la famiglia e gli amici con un buon bicchiere di vino.

Quello che mi piace di più della cultura alimentare in Italia è che mangiar bene è una cosa comune di tutti i giorni, tutta la vita si svolge intorno alla tavola dove si mangia cibo fresco e di stagione e ci si siede per parlare delle cose quotidiane. Non ho mai bevuto vino prima negli Stati Uniti perché mi sembrava una cosa pretenziosa, inoltre sono sensibile ai solfati ed il vino americano mi fa venire mal di testa. Invece in Italia si beve spesso vino da tavola senza etichetta, di produttori piccoli, e non mi fa venire mai mal di testa. Nei prodotti si sente dentro lo spirito

ed il cuore della zona. Volevo portare questo spirito qui. (Bridget Sasso, 12 dicembre 2014)

In quest'intervista notiamo un'amalgama di nozioni, vaghe ma allo stesso tempo diffusi, attorno al discorso del cibo italiano.

Si fa riferimento “alla cultura alimentare italiana” come se fosse uniforme, un paese dove le tradizioni sono valorizzate, la gente mangia sempre in compagnia (tipicamente con la famiglia), preferisce andare ad osterie informali ed accoglienti, mangia cibo poco pretenzioso ma di ottima qualità, non consuma prodotti industriali con additivi aggiuntivi, e sperimenta un vero piacere nello stare a tavola. Inoltre, questa descrizione evoca una società in cui tutti, indipendentemente dalla condizione economica, riescono a mangiare bene e godersi i piccoli piaceri della vita. Sia ricchi sia poveri, tutti pensano che la lasagna della loro mamma sia la migliore, e bevono lo stesso vino della casa dell'osteria all'angolo.

D'altra parte, Bridget accenna alla “diversità” alimentare quando si riferisce ai produttori piccoli ed ai vini che evocano “lo spirito” delle loro rispettive regioni. Quindi, ogni regione ha le sue particolarità e specialità che si aggiungono alla ricchezza collettiva del paese.

Quest'immagine dell'identità nella diversità della cultura alimentare italiana non è solo un'impressione degli stranieri, ma è spesso condivisa da gli italiani, come dimostra la citazione seguente di Massimo Montanari, uno storico della cucina italiana:

The multiple forms of pasta and the unlimited variants of the torte are almost a metaphor of Italian cuisine and its basic character: general recognizability, common elements that define a powerful and specific cultural identity; local differences deeply rooted in the customs and territories and cities where such identities arise and decline; the dissemination of information and the possibility of comparing the variants; the absolute legitimacy of each variant within the overall

context: the impossibility of (or rather, the indifference to) deducing a uniform model from those variants.² (Montanari, 15)

In qualsiasi modo, anche a Radici Market dove si impegnano al massimo per dimostrare e vivere quest'ideologia descritta da Bridget e Montanari, le crepe di quest'immagine cristallina sono evidenti. Prendiamo per esempio il *Kinder Bueno*, uno snack confezionato di nocciola e cioccolato. È fatto con cioccolato sicuramente importato dall'estero, il nome della marca "kinder" (la marca è originalmente tedesca e poi è stato comprato da un'impresa italiana) - è la parola tedesca per "bambini" - e "bueno" è spagnolo per "buono", l'azienda dolciaria è Ferrero, un'impresa italiana, ma le sue fabbriche sono in Francia e Polonia, e fra gli ingredienti c'è lecitina di soia (soia non biologica e quindi OGM), una sostanza estratta chimicamente usando esano o etanolo. Nonostante questi fattori, il prodotto è diffuso nei bar di tutt'Italia, perché comunque dal punto di vista "tradizionale", Ferrero interpreta la tipica combinazione piemontese della cioccolata insieme alla nocciola. I sapori sono familiari ma i mezzi sono moderni.

L'altra crepa di questa cultura alimentare italiana idealizzata da Bridget e tanti altri è che la gente comune in Italia si mangia in tutta la storia del paese. Nella gran parte della storia italiana, prima dell'unificazione e per molti decenni successivi, la carestia era diffusa sia al nord che al sud (Helstosky A, 114). La produzione locale non rappresentava la "ricchezza" e diversità alimentare; in gran parte la dieta popolare era monotona, a base di pane, mais, pasta, magari con un occasionale supplemento di legumi, verdura fresca, olio, e forse un bicchiere di vino (Helstosky A, 114). All'inizio del diciannovesimo secolo, diverse carestie del secolo precedente hanno costretto i contadini a coltivare il mais (originario dell'America latina) per la sua forte redditività, invece di

coltivazioni indigene più nutrienti come farro e miglio, e siccome gli agricoltori non potevano permettersi di combinare la polenta con la carne e la verdura, una vasta epidemia di pellagra ne è stata la conseguenza (Montanari, 9).

Non è stato possibile fino a dopo la seconda guerra mondiale, durante il “boom economico” negli anni '60, che il cittadino medio riuscisse a mangiare in modo regolare. Questa dieta “regolare” non consisteva solamente di cibi locali e freschi, ma anche di cibo in scatola, cibo internazionale, e pasti surgelati. In più, gli italiani non mangiavano solamente in famiglia o in osteria, ma anche in piedi al bancone del bar, ai fast food, alla catena *Autogrill* durante i viaggi in autostrada.

Antipasto - Un pizzico di teoria

Se i fatti storici non lo dimostrano, allora da dove viene questo mito dell'alimentazione italiana descritta da Bridget? Secondo l'antropologo, psicologo, e filosofo francese Claude Lévi-Strauss, autore de *Il Crudo ed il Cotto*:

i miti non hanno autore: quale che possa essere stata la loro origine reale, sin dall'istante in cui sono percepiti come miti essi non esistono se non incarnati in una tradizione (Lévi-Strauss 35)

Quindi, il fatto che la storia non possa evidenziare questa cultura alimentare non vuol dire che non abbia alcuna base nella cultura comune; se il mito esiste, ha delle tracce nella realtà collettiva di un popolo. La mia ricerca intende investigare queste *radici*, tramite un'esplorazione del significato del cibo nella formazione dell'identità nazionale italiana, per poi mostrare in che modo questa costruzione si sia estesa oltre la frontiera italiana per influenzare il mondo globale. Questo prestigio della gastronomia italiana si è evidenziato nella sua popolarità a livello internazionale, come si comprende anche dal movimento *Slow Food* che sta contribuendo alla discussione internazionale della politica alimentare dal punto vista sociale ed ambientale.

Come sosterrò nella mia tesi, nonostante alcune discrepanze fra le statistiche e la reputazione, il discorso sul cibo nella letteratura dimostra come, con il passare degli anni, si sia formata una potente identità italiana riconoscibile, che rappresenta probabilmente l'elemento unificatore più grande del popolo perché il discorso del cibo va oltre i confini della "cultura". Fa parte anche della politica ed è una delle fonti più importanti per l'economia interna del paese. In più, il cibo è uno dei modi principali con cui l'Italia si rapporta al mondo esterno. Un'indagine dell'unione europea su le parole italiane più conosciute all'estero ha rivelato che tutte le parole più conosciute hanno da fare col

mondo culinario: la pizza (8%), cappuccino (7%) gli spaghetti (7%) e l'espresso (6%) e seguiti da mozzarella e tiramisù ("Le parole in italiano più conosciute all'estero", Italiani.lu)

Per la ricerca delle origini della cultura alimentare italiana, analizzerò la letteratura che rappresenta diversi importanti periodi storici in Italia, a cominciare dalla letteratura post-risorgimentale che tematizza la coscienza unitaria della nazione, per poi esaminare la gastronomia del nuovo secolo tramite la letteratura del periodo futurista, fascista, del dopoguerra, e infine la letteratura degli anni ottanta e novanta con la grande ondata d'immigrazione esterna in Italia. Userò la letteratura come fonte principale perché, come i miti, essa non intende offrire un resoconto statisticamente accurato dei fenomeni sociali, però rivela comportamenti e punti di vista comuni, filosofie alimentari sia della "realtà" sia della percezione o speranza in una futura realtà. Come emergerà nel corso della mia ricerca, la letteratura è influenzata dai comportamenti e concetti alimentari del periodo in cui viene scritta. Tuttavia, la scrittura non soltanto rappresenta la filosofia della cultura alimentare, ma, in modo indiretto, contribuisce a sua volta a questa stessa cultura. Nella seconda parte analizzerò le implicazioni di quest'identità immaginaria, esaminando i testi di *Slow Food* ed articoli che trattano del cibo italiano.

Per la mia analisi utilizzerò una combinazione di fonti teoriche e storiche. La mia discussione del rapporto tra cibo e letteratura si ispira innanzitutto alle riflessioni di Gian Paolo Biasin ne *I sapori della modernità*. Biasin assegna al cibo nella letteratura tre funzioni principali: realista, narrativa e figurativa. L'uso del cibo "realista" serve all'autore per creare un'ambiente che inquadra le pratiche quotidiane delle persone, la loro posizione sociale ed il tempo e luogo dove la storia si svolge. Biasin illustra questo

primo uso con l'esempio de *I promessi sposi* in cui Manzoni fa mangiare polenta bigia al personaggio lombardo Tonino, mentre nei *Malavoglia* i siciliani di Verga mangiano la minestra di fave (Biasin, 17). Se il lombardo mangiasse la zuppa di fave o i siciliani mangiassero la polenta, la storia non sarebbe più credibile per i lettori. Inoltre, questo atto quotidiano del mangiare con cui tutti gli esseri umani possono relazionarsi è utile per contrastare il contenuto drammatico dei romanzi. Per i nostri scopi, questo sguardo realista sarà un utile indizio del tipo di cibo che veniva mangiato in un particolare contesto ed epoca storica.

La seconda funzione, quella narrativa, caratterizza il cibo quando esso viene utilizzato per proseguire la storia principale del romanzo. Per esempio, la mancanza di cibo potrebbe imporre al protagonista del romanzo di partire da casa per cercarne, o una cena potrebbe fornire la scenografia per un litigio familiare. L'analisi narrativa del cibo può anche stabilire posizioni di autorità o subordinazione nel romanzo, o dimostrare una fonte di ribellione, come per esempio un servo come Chichibio nel *Decamerone* che di nascosto mangia il cibo del padrone. Il discorso del cibo pertanto non rivela soltanto quello che si mangiava in Italia in diversi periodi storici, ma anche le dinamiche sociali, economiche ed emotive che si rivelano attorno la tavola.

La terza funzione, quella del cibo come “figure e significati”, evidenzia due usi diversi. Il primo è un aiuto all'uomo per conoscere se stesso attraverso quello che mangia, per riflettere “sul rapporto fra l'io, il mondo e gli altri – o fra i soggetti, la natura, e la storia – e tale riflessione è facilitata dal fatto che proprio nel cibo (come in certi paesaggi) natura e storia tendono a congiungersi (Biasin, 24)” Questo metodo di analisi s'estende oltre la letteratura per dimostrare credenze popolari della scienza, della

psicologia, e della nutrizione del periodo trattato. L'atto della digestione di determinati alimenti era spesso rappresentativo d'una trasformazione fisica e morale, nel bene o nel male, secondo le credenze sull'alimento digerito (Biasin, 23). Il terzo uso è tropologico, nel senso che spesso il cibo serve da metafora per un altro fenomeno sociale che contiene in sé qualche lezione morale, come per esempio la gelatina al rhum nel *Gattopardo*, dolce abitualmente preferito del principe, che in un pranzo rappresenta la trasparente, tremolante, immagine del fragile stato sociale del principe nella nuova nazione italiana.

Per un approfondimento storico sulla questione alimentare, farò spesso riferimenti ad *Italian Identity in the Kitchen or Food in the Nation*, di Massimo Montanari. L'autore offre un bellissimo sfondo storico pre-risorgimentale che è meritevole riassumere prima di affrontare la nostra selezione letteraria. Secondo Montanari, nonostante la credenza diffusa che un'identità italiana non esistesse prima dell'unificazione, esemplificata dalla famosa esclamazione del politico Massimo D'Azeglio nel 1861 "Abbiamo fatto l'Italia, ora bisogna fare gli italiani", i borghesi, gli intellettuali, e gli aristocratici avevano già sperimentato "l'italianità" nelle loro vite quotidiane da secoli. È infatti la gastronomia che contribuisce in gran parte a quest'identità collettiva, (Montanari, 4). Già nel quattordicesimo secolo c'erano libri di cucina che rappresentavano la circolazione dei prodotti regionali nella penisola come il *Liber de coquina* della corte di Napoli ed un altro libro originalmente toscano che ha subito modifiche nella sua distribuzione secondo le esigenze dei vari territori (Montanari, 7). Nel medioevo, la pasta, alimento d'origine non italiana (fu portato in Sicilia dagli arabi), si diffonde in tutto il territorio e velocemente diventa un cibo caratteristico dell'Italia per la grande varietà di forme create nelle diverse regioni e locali, insieme alla tecnica di seccare la pasta che ha reso possibile

la distribuzione di questi prodotti (Montanari, 7). In Sicilia, all'inizio del dodicesimo secolo, c'è la prova d'una fabbrica di pasta per l'esportazione ad altre regioni e paesi, che rafforza la reputazione della pasta come alimento tipicamente "italiano" a livello europeo da molto tempo (Montanari, 7).

Un altro esempio che conferma la nozione d'Italia come paese di diversità culinaria è il saggio *Brief account of all the roots, herbs and fruits, raw or cooked. eaten in Italy*³, del modenese Giacomo Castelvetro, trasferitosi in Inghilterra per motivi religiosi nel diciottesimo secolo. Il suo saggio illustra agli inglesi tutta la grande varietà di frutta e verdura che la geografia della "bella Italia", fornisce. Inoltre, parla del piacere d'una dieta variata rispetto alla monotonia della dieta basata principalmente sulla carne come quella inglese (Montanari, 8).

Nella cultura d'élite europea la carne era infatti l'alimento privilegiato, mentre verdure, cereali, e legumi venivano considerati cibi inferiori, tipici soprattutto delle classi popolari (Montanari, 8). Tuttavia, l'élite italiana godeva di una dieta ricca sia di carne che di verdure, come evidenziato nei libri di cucina rinascimentali. Bartolomeo Scappi, famoso chef rinascimentale attivo a Milano, Venezia, Bologna, e Roma ed autore di *Opera dell'arte del cucinare* riconosce le origini umili di alcune sue ricette nel suo *Opera dell'arte del cucinare* (1570). Ad esempio, nella sua ricetta del rombo in potaggio, appresa dai pescatori di Chioggia e Venezia, asserisce che la ricetta originale è superiore a quella di qualsiasi chef professionale perché cucinata con il pesce appena pescato (Montanari, 12).

Per distinguere i piatti d'origine umile della cucina popolare e renderli adatti all'élite, i cuochi semplicemente aggiungevano spezie esotiche alle ricette originali, o magari un po' di Parmigiano Reggiano, che già dal tredicesimo e quattordicesimo secolo si era diffuso nella penisola (Montanari, 10).

Quindi, da questo orientamento storico culinario capiamo alcune cose fondamentali: 1. L'aspetto identitario della cucina italiana esiste già da secoli prima dell'unificazione, 2. Queste élite spesso godevano di una dieta variata, 3. La varietà dei prodotti è riconosciuta all'estero e l'Italia inizia a coltivare una reputazione culinaria nel contesto europeo 4. I prodotti "locali" come il salame ed il formaggio giravano per mercati "locali" di altre regioni, come per esempio il *Parmigiano Reggiano*, e venivano utilizzati ed adattati per arricchire la cucina locale d'un'altra zona (Montanari, 3). 5. Nonostante i popolani non necessariamente godessero della stessa varietà o mangiassero in modo regolare, indirettamente anch'essi contribuivano alla cultura alimentare della borghesia. Mangiavano cibi locali perché gli alimenti provenienti da lontano erano molto costosi e riservati alle classi ricche, ma i cuochi come Scappi avevano comunque compreso che questi alimenti, spesso preparati in modo semplice, erano anche quelli più freschi e saporiti. Inoltre, diversamente da altri paesi, i menu di ricchi e poveri (anche se erano spesso i menu "festivi" dei poveri), non erano così diversi perché anche l'élite mangiava una generosa quantità di alimenti "rustici" preparati in maniera semplice (con la sola differenza che i contorni dei benestanti, spesso arricchiti di qualche spezia o più curati nella presentazione, erano considerati i piatti forti dei poveri) (Montanari, 8).

Quindi, anche se il concetto alimentare dell'Italia esisteva soprattutto nella borghesia e tra gli intellettuali, quella cultura è stata influenzata fortemente dalle

abitudini popolari delle piccole comunità locali, creando una rete di conoscenze di diverse alimenti fra l'élite e gli stranieri che visitavano questo territorio ancora non definito politicamente, e formando così le radici d'una unione culturale-alimentare prima dell'unione politica.

I primi letterari - Un secolo di strepitosi testi letterari

Gli igienisti buongustai

Dalla letteratura post-risorgimentale che rappresenta il cibo emergono due categorie principali utili per la nostra analisi: testi teorici e romanzi. In questo capitolo mi soffermerò innanzitutto su due testi teorici assai significativi, ovvero *Elementi d'igiene* di Paolo Mantegazza (1875) e *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi per rappresentare l'alimentazione ideale del tempo, mentre i testi esaminati nel prossimo capitolo rappresentano la vita alimentare quotidiana per la gente da vari strati sociali in *Pinocchio* di Carlo Collodi (1881), *La virtù di Checchina* di Matilde Serao (1884), ed il saggio *Il ventre di Napoli* di Matilde Serao (1902) in questo periodo storico. Vorrei dedicare tanta analisi ai testi teorici perché la loro importanza va oltre questo periodo storico. Questi testi servono da base teorica per tutta la nostra analisi letteraria del ventesimo secolo. Si vede la loro influenza ancora oggi perfino sull'ideologia dello *Slow Food*.

Paolo Mantegazza (1831-1911), nato a Monza da una famiglia benestante è stato un antropologo, dottore, neurologo, fisiologo, un prolifico autore di periodici, testi scientifici e romanzi. È stato inoltre un grande viaggiatore, che alla giovane età di ventitré anni è partito per il Sud America per fondare una comunità agricola per gli italiani del nord (Pireddu, 1). Era un uomo laico e nazionalista, e credeva nel potere e nella capacità di miglioramento della giovane nazione. Quest'uomo con vasta esperienza del mondo è diventato anche una specie d'esperto d'"igiene", o usando la parola più adatta nei giorni d'oggi, di "wellness" o "benessere". Secondo lui, per creare una forte nazione, era di massima importanza instillare le giuste abitudini igieniche nelle persone a livello

individuale. Solamente un popolo che consiste in famiglie ed individui sani può contribuire alla nazione. Un concetto chiave della sua visione era l'importanza della nutrizione e della buona digestione. Mantegazza dichiara, nel suo libro *Elementi d'igiene*, pubblicato solo quattordici anni dopo l'unificazione del paese, che “la ricchezza della cucina sia sempre in ragione dello sviluppo civile” (Mantegazza, 186).

Il capitolo quinto, *ECONOMIA GASTRONOMICA – IGIENE DELLA CUCINA*, comincia con una riflessione sulla grande differenza tra la dieta dei ricchi e dei poveri, e afferma che entrambe sono malsane. Secondo Mantegazza, bisogna insegnare temperanza al gastronomo benestante, e fornire all'uomo povero una nutrizione adeguata, una necessità fondamentale, considerando che un terzo del popolo europeo non mangiava in modo regolare (Mantegazza, 179). Inoltre, lo scrittore lombardo discute le varie quantità di cibo che si consuma in diversi paesi europei, asserendo che i tedeschi mangiano troppo, mentre gli spagnoli mangiano troppo poco, e idealizza la cultura alimentare francese come buon esempio di varietà e moderazione.

Per Mantegazza “La varietà dei cibi è una delle regole più elementari per ben digerire” (Mantegazza, 186). Egli discute quindi i possibili problemi di salute correlati a una dieta prevalentemente o esclusivamente vegetariana da una parte, come l'anemia, e all'estremo opposto, il pericolo di una dieta basata esclusivamente sul consumo di carne, come la stitichezza e livelli troppo alti di acido urico. In ogni caso, all'uomo medio consiglia una dieta a base di prodotti animali, e per la donna media una dieta di prodotti animali e prodotti agricoli in proporzioni uguali. Qui vediamo l'impronta della dieta variata dell'élite e borghese prima dell'unificazione descritta da Montanari, l'unica differenza è che adesso è diventato importante che tutti i membri della nazione adottino

queste abitudini. Mantegazza non spiega come realizzare l'uguaglianza alimentare a livello economico, ma sottolinea solo che è essenziale farlo per questioni di salute.

Inoltre, Mantegazza descrive l'importanza di mangiare insieme ad altre persone:

Del resto il pranzo non è soltanto una soddisfazione della fame, ma è una festa a cui prendono parte molte gioie superiori del sentimento e dell'intelligenza; sicché di un bisogno che abbiamo in comune con tutti gli animali, noi abbiamo fatto una delle fonti più feconde di gioia, di socievolezza, e di educazione. (Mantegazza, 186)

Qui Mantegazza spiega come l'atto necessario e biologico dell'uomo che condivide con tutti gli animali diventa cultura grazie al modo in cui ogni pasto offre un'occasione per celebrare l'esistenza umana. In più, descrive il maggior valore nutritivo dei cibi cotti rispetto a quelli crudi, e sostiene che a ciò è dovuto il superiore sviluppo evolutivo dell'uomo rispetto alle altre forme di vita animali.

Queste riflessioni sull'importanza del calore e del mangiare in compagnia ci riportano all'intervista iniziale con Bridget al momento in cui descrive l'ambiente familiare e caldo della cultura alimentare italiana che vorrebbe replicare in America. Inoltre, anche se Mantegazza consiglia una dieta ricca che va oltre le possibilità economiche della povera gente dell'epoca, non esalta lo stile di vita alimentare della nobiltà che magari mangiava porzioni eccessive o, al contrario, tante porzioni piccole e poco sostanziose in un ambiente molto formale. Questa nozione suffraga l'idea che gli italiani preferiscono mangiare in un'osteria informale invece del freddo ristorante di lusso. Per Mantegazza, l'atto di mangiare, per una vita gioiosa ed anche per una digestione migliore, deve svolgersi in un ambiente rilassante e felice.

Mantegazza dimostra un'affinità con la cultura popolare nella sua credenza che non bisogna sprecare il cibo, dimostrando ulteriormente che la cultura alimentare che

propone è un equilibrio fra la cucina alimentare popolare e l'élite. In più, è possibile che stia cercando di spiegare alla borghesia in crescita, che ancora non dispone di un'adeguata libertà economica, il modo migliore per ottenere più cibo e nutrizione da ogni alimento. Per esempio, quando parla dei modi per cucinare il manzo, il bollito e l'arrosto, offre una grande spiegazione scientifica delle proprietà chimiche e fisiche della carne, come il modo in cui "le sostanze albuminose" possono interagire insieme all'acido lattico per creare un brodo ottimo o uno mediocre, secondo il metodo di cottura. Si lamenta inoltre che persone dei "paesi bassi" non utilizzano il brodo e spiega quanto sia invece importante consumarlo (in questo caso, la gelatina del brodo):

Gli ultimi studi hanno precisato meglio la sua azione, rialzandone il valore igienico. La gelatina non è eliminata per le urine, ma è distrutta nell'organismo, ed accresce d'assai l'urea. Ciò prova che essa è ossidata nel lavoro della vita e risparmia le sostanze albuminoidi dalla distruzione, diminuendo la metamorfosi regressiva. L'uso antico di dar la gelatina ai malati e ai convalescenti è quindi giustificato anche dalla scienza. (Mantegazza, 191)

In questa citazione Mantegazza dimostra uno dei principi ispiratori dei suoi studi: il matrimonio fra saggezza antica e scienza moderna. Questo cibo tradizionale della cultura popolare che era fuori moda nel senso che doveva essere "rialzato", diventa invece un cibo importante, da mangiare per il suo valore nutritivo. Inoltre l'affermazione inerente l'incapacità degli altri popoli di utilizzare il brodo sottintende che la saggezza culinaria italiana sia superiore a quella degli altri paesi.

Comunque, non tutti i cibi accennati da Mantegazza sono necessariamente nutrienti per tutte le persone. Per esempio, il caffè, l'aceto, e l'insalata sono alimenti indicati per persone sovrappeso, mentre possono provocare ansia in persone magre, e mangiare tanta carne fa bene nei paesi freddi, mentre una dieta basata sulla frutta e verdura è più adatta nei paesi tropicali.

Mantegazza non parla solo degli alimenti “giusti” ma stabilisce anche quando e quante volte al giorno bisogna mangiare secondo l’occupazione ed il livello d’esercizio. Secondo Mantegazza, il pranzo è il pasto più importante della giornata, e addirittura lo chiama “la festa quotidiana” del ventricolo”, in cui tutti i gruppi alimentari, devono essere rappresentati, incluso anche gli alimenti “nervosi” come il vino ed il caffè (Mantegazza, 196-197). Sdegna i pranzi grandiosi dei ricchi in cui le persone mangiano due portate di dolci, ed offre consigli alle persone che non possono permettersi un pranzo adeguato, ma afferma che quel discorso è una questione di “economia politica” e non per un libro d’igiene (Mantegazza, 197). Quindi, Mantegazza è consapevole che i suoi consigli non siano accessibili per la maggior parte degli italiani del suo periodo storico, però confida che il governo possa risolvere questo problema nel futuro.

Inoltre, attorno al discorso del cibo, Mantegazza propone una nuova struttura familiare, spiegando quanto sia importante che le donne si occupino della casa e del cibo:

La varietà dei cibi è lo scopo a cui deve mirar sempre la donna di casa, e ad ottenerla non è sempre bisogno di sacrificare danaro. Una passeggiata al mercato non toglie dignità a nessuno, e il crescere la salute e il buon umore dev’essere uno scopo ben alto e ben simpatico per una madre di famiglia. (Mantegazza, 200)

Mantegazza sta scrivendo proprio per la classe borghese emergente, perché in passato le persone benestanti di solito avevano domestici per fare il lavoro di casa. In questa citazione Mantegazza propone il ruolo principale della donna risorgimentale italiana: quello di prendersi cura della sua salute e di quella della sua famiglia. Scegliendo gli alimenti giusti, contribuisce alla salute di tutta la nazione. Questa citazione ci riporta allo stereotipo dell’aspetto familiare della cultura alimentare italiana secondo cui tutta la vita si svolge attorno alla tavola. È evidente dalla storia e da questa citazione che più che una tradizione antica, questo ruolo femminile è stato adottato e esaltato dalla

nuova classe dirigente con lo scopo di migliorare la nazione, infine integrandosi con gli altri aspetti del mito alimentare.

Sappiamo da altri scritti di Mantegazza, come viene esemplificato nel suo romanzo *L'anno 3000*, che l'autore era un fedele repubblicano e contrario al socialismo. Credeva che l'omogeneizzazione culturale fosse noiosa e deprimente. In ogni modo, in *Elementi d'igiene* vediamo una prescrizione nutrizionale abbastanza definita per tutti i cittadini, una via di mezzo fra le abitudini dell'élite e della classe popolare, insieme a concetti nuovi. Propone varietà e moderazione, il pranzo come il pasto più grande della giornata, le ore ed i tempi giusti per mangiare determinati alimenti, e mangiare in compagnia, preferibilmente in famiglia. Si tratta di abitudini associate con la cultura alimentare tradizionale ancora oggi. Comunque, anche se il quadro d'insieme della sua filosofia è già definito, il fondamento ne è la varietà, ed anche la diversità alimentare secondo stagione e geografia. Quindi vediamo la formazione d'una cultura alimentare riconoscibile ma anche piena di diversificazioni, in cui tutte le varianti sono legittime, a condizione di seguire alcune regole generali. Questo concetto ci riporta alla definizione iniziale della cucina italiana.

Usando le categorie d'analisi di Biasin, possiamo stabilire alcuni concetti fondamentali. In *Elementi d'igiene* il cibo non ha una funzione realista nel senso stretto della parola perché non dimostra cosa e come le persone mangiavano nella vita quotidiana. Non c'è una narrativa in questo testo, il cibo rappresenta una funzione narrativa nella storia d'Italia, ed una buona o cattiva igiene porterà la nazione alla gloria o alla rovina. Mantegazza sta scrivendo un libro per una classe sociale che ancora non esiste in grandi numeri (una statistica del 1881 stima che la borghesia rappresentava

solamente il 6.7 percento della popolazione, (Helstosky A, 118) e quindi sta creando una storia ipotetica su una realtà migliore.

Il libro di Mantegazza è carico di segni e simboli. Quello che un individuo mangia è simbolico di ciò che è, di quello che fa, e della sua moralità. Quando Mantegazza dà consigli alimentari individuali secondo sesso, forma fisica, geografia, condizioni di salute, ed età delle persone, sta cercando di creare un popolo autoriflessivo, che riesce a prendere coscienza di sé in ogni momento, in modo da poter prendere le decisioni giuste per migliorarsi. In questo caso l'argomento è il cibo, ma lo stesso concetto si può applicare a un discorso più ampio riguardante la responsabilità personale dei cittadini.

Mantegazza spiega solamente come e che cosa mangiare (a condizione che si disponga del denaro necessario), ma non spiega come preparare queste “feste quotidiane del ventricolo” (Mantegazza, 196). Infatti, un libro di cucina italiana nazionale ancora non esiste. Quell'opera arriva sedici anni dopo, nel 1891, con *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi.

Pellegrino Artusi (1820-1911) era un banchiere, imprenditore, occasionale critico letterario, e scrittore--. Nato vicino a Forlì in Emilia Romagna e nel 1851, si trasferì a Firenze insieme alla sua famiglia. Durante la sua carriera professionale per hobby raccolse le ricette sia dal luogo in cui risiedeva, sia durante i suoi viaggi. Ad un'età già avanzata, una volta raccolte ben 475 ricette, decise di pubblicarle in un volume (Helstosky A, 118).

Il procedimento di pubblicazione fu lungo e difficile, ed i suoi amici lo scongiurarono dal proseguire sostenendo che il libro avrebbe avuto poco successo. Difatti il testo fu rifiutato da due case editrici (Artusi, 7, 8). Infine Artusi decise di pubblicarlo a

spese proprie, in 1000 copie per la prima edizione, presso la casa editrice Landi.

Nonostante gli ostacoli, in pochi anni il libro raggiunse un successo prima locale e poi nazionale. Fra il 1891 e il 1910 ne furono vendute 52,000 copie (Helstosky A, 118).

Inoltre, i lettori, la maggior parte donne di casa, corrispondevano con Artusi e mandavano i loro suggerimenti ed altre ricette che l'autore aggiungeva alle pubblicazioni successive.

Il libro raggiunse così il numero di 773 ricette nella sua quattordicesima ultima edizione nel 1910.

Il testo include ricette d'origine tanto nobile quanto popolare di quasi tutte le regioni d'Italia, soprattutto dalla Toscana e dall'Emilia Romagna, rispettivamente la regione d'origine e quella adottiva dell'autore. Artusi scrive in modo informale raccontando aneddoti divertenti sopra le ricette, le persone e i posti ad esse legati. Inoltre, la parola *scienza* nel titolo di Artusi è un termine chiave. Artusi non solo condivide ricette ma, come Mantegazza, è un grande igienista. Le regole d'igiene di Artusi sono simili se non uguali a quelle di Mantegazza, di cui era anche un grande ammiratore, quindi è molto probabile che sia anche stato influenzato dall'antropologo. Mantegazza era stato anche il primo a credere in questo progetto, come spiegato da Artusi nell'introduzione:

Finalmente dopo tante bastonature, sorse spontaneamente un uomo di genio a perorar la mia causa. Il professor Paolo Mantegazza, con quell'intuito pronto e sicuro che lo distingueva, conobbe subito che quel mio lavoro qualche merito lo aveva, potendo esser utile alle famiglie; e rallegrandosi meco, disse: - Col darci questo libro voi mi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni" (Artusi, 8).

Il grande successo del libro è indicativo del fatto che, nonostante la classe borghese rappresentasse una piccola percentuale della popolazione, era già una forza importante nella nuova nazione. C'era un pubblico, alfabetizzato e sufficientemente recettivo per un libro di cucina nazionale. In più, come è dimostrato dalla corrispondenza

di Artusi con le casalinghe, la famiglia borghese ideale descritta da Mantegazza, in cui la massaia si occupa della cucina, già esiste, o per lo meno si sta formando in qualche modo in tutte le regioni d'Italia. Artusi comunica con tutte le donne del paese, dal nord alla Sicilia (Montanari, 14).

Nell'introduzione all'edizione Einaudi della *La scienza in cucina* del 1970, Piero Camporesi, scrittore e storico di gastronomia, dichiara addirittura che “*La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto siano riusciti a fare *I promessi sposi*: i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani” (Romano, 15) perché, nelle sue parole, il libro:

svolse il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina e poi a livello di inconscio collettivo, nelle pieghe insondate dalla coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si chiamavano italiane. [...] mai occulta persuasione fu più semplice e umana, mai il prodotto in vendita conobbe un livello tanto elevato di buon gusto, cultura, e civile divulgazione [...] E così un numero considerevole di italiani si trovarono uniti a tavola, mangiando gli stessi piatti e gustando le stesse vivande (Artusi, 4)

Queste dichiarazioni di Camporesi sono stimolanti. Da un lato, *La scienza in cucina*, è stato scritto in un italiano standardizzato, e quindi per leggere le ricette i lettori devono già essere capaci di leggere l'italiano “manzoniano”. Quindi, forse l'unione linguistica è un passo necessario per arrivare all'ulteriore unione culturale fornita da Artusi. Dall'altra parte, l'italiano rimane per la maggior parte una lingua scritta e non parlata quotidianamente (il dialetto predomina ancora), e non è fino alla diffusione estesa della televisione che l'Italia si unisce linguisticamente (Montanari, 14). Inoltre, l'italiano standardizzato cancella le differenze linguistiche locali e regionali, mentre l'unione gastronomica di Artusi celebra questa diversità culturale. Gli italiani possono scambiare

le loro culture alimentari, creando una cultura unitaria. Camporesi loda Artusi, ma allo stesso tempo riconosce il fatto che una grande parte della popolazione non può ancora permettersi di partecipare a questa cultura. In ogni modo, come asserisce Camporesi nella citazione anteriore, queste idee iniziano ad entrare nell'“inconscio collettivo”, come si può evincere, ad esempio, in *Pinocchio*, che analizzeremmo più in profondità a breve.

Tornando a *La scienza in cucina*, Artusi, un fiero nazionalista, vedeva la mancanza d'un libro di cucina nazionale comprensibile e pratico per la classe borghese emergente:

Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando la arte la conoscete. (Artusi, 11)

Artusi afferma che i libri di cucina erano troppo tecnici, e che solo persone già esperte avrebbero potuto trarne qualcosa di utile. Quindi, Artusi immediatamente identifica il bisogno pratico del suo libro, ma difende anche l'importanza del piacere nella vita, ed i modi in cui la praticità ed il piacere si possono sposare armoniosamente in modo benevolo.

Nel primo capitolo Artusi dichiara che:

Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie: a coloro quindi che, rivolgendo la mente a questi due bisogni dell'esistenza, li studiano e suggeriscono norme onde vengano sodisfatti nel miglior modo possibile, per render meno triste la vita stessa, e per giovare all'umanità, sia lecito sperare che questa, pur se non apprezza le loro fatiche, sia almeno prodiga di un benigno compatimento (Artusi, 12)

Esalta l'importanza di mangiare bene come un bisogno fondamentale dell'essere umano. Asserisce che poi questa felicità alimentare individuale sia fondamentale per il benessere della società intera. Si potrebbe interpretare da questa citazione che la

nutrizione è quella più essenziale, perché senza la buona nutrizione la propagazione d'una generazione robusta e felice non è possibile. Dice che è controproducente, ed anzi dannoso, negare i piaceri della vita, una filosofia molto diversa dai testi religiosi della storia italiana in cui la ricerca del piacere viene vista come un vizio. Inoltre, sostiene che le persone si godano di più la vita se vanno in cerca di questi piaceri con la propria volontà, e che non aspettino svogliatamente che sia la felicità a trovarli. Questa mentalità riflette l'atmosfera ottimista degli intellettuali nazionalisti dell'Italia post-risorgimentale. Ed è alle dame di casa che condividono questo spirito proattivo che Artusi dedica il suo libro. Quindi, in modo simile a Mantegazza che affermava che è fondamentale che la donna si occupi del bilancio familiare, *La scienza in cucina* dimostra come il ruolo più stimato per le donne nell'epoca risorgimentale era a casa, e in particolar modo in cucina, assicurando le due "funzioni principali della vita" accennate nella citazione anteriore.

Artusi descrive inoltre quanto il senso del gusto sia spesso considerato inferiore ad altri sensi, specialmente quella visiva in grado di apprezzare l'arte. Artusi pensa che questo favoritismo verso il puro intelletto ed il senso visivo sia squilibrato. Loda la cucina come un'arte pratica e multisensoriali, diversa da altre arti e da studi troppo "mentali":

Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malati di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice. Non si vive solo di pane, è vero; ci vuole anche il companatico; (Artusi, 14)

Dichiara che l'uso eccessivo del cervello è pericoloso, ma allo stesso tempo asserisce che la cucina può essere anche un argomento degno di ricerca accademica, paragonandola agli studi intellettuali più classici come la letteratura.

Tranne alcuni consigli su come rendere un alimento più economico e tecniche per non sprecare il cibo, in modo simile a Mantegazza, Artusi non affronta direttamente il problema della disuguaglianza economica ancora diffusa nel paese. Dall'altra parte, come Mantegazza, non loda l'igiene della classe nobile. Dichiarò che la sua inattività ed eccesso di puro intelletto crea l'ipocondria, una malattia distruttiva secondo Artusi per un popolo perché gli individui non coltivano nessun senso civico pensando sempre a loro stessi:

S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, che' i diseredati dalla fortuna sono costretti loro malgrado a fare di necessità virtù' e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza dei corpi e alla conservazione della salute. (Artusi, 16)

Artusi loda la classe operaia (che quasi non esiste ancora) e borghese, *inventando* un gruppo sociale che sia d'origine umile ma anche robusto. Afferma un rispetto per i "valori del passato" che questo gruppo sociale incarna, senza riconoscere che questo popolo spesso soffriva di grande fame e carenze. In ogni modo, esaltando il passato e mettendo insieme questi frammenti culturali di ricette, storie, ed aneddoti, costruisce la sua interpretazione della storia nazionale della cucina italiana. Costruisce un italiano borghese che è diligente, equilibrato, capace di lavorare sodo ma anche di godersi la vita apprezzando il suo cibo locale ma aperto a tutte le tradizioni nazionali, un italiano che, esaminando la storia e la nostra selezione letteraria del periodo trattato, non esiste ancora. In ogni modo questo "mito" viene accettato e adottato dalla società, come evidenziato dal successo del libro. Inoltre, pochi anni dopo la pubblicazione, il libro fu tradotto e distribuito all'estero, concretizzando la cultura alimentare "italo-artusiano" all'estero.

Artusi descrive non solo i piatti "tipici", ma parla anche delle bevande come per esempio il vino ed il caffè. È logico che il vino abbia un ruolo importante storicamente

nella dieta italiana e mediterranea perché l'uva è una coltivazione storicamente locale, ma al contrario il caffè non è nativo italiano e ancora pochissimo caffè viene coltivato in Italia. In ogni modo, è evidente da questo libro che prendersi un caffè era già un'abitudine fortemente radicata nella cultura. Quest'abitudine alimentare si presenta nella nostra analisi letteraria dal *Gattopardo* nell'epoca risorgimentale fino alla discussione del presente parlando dello *Slow Food*. Nel 1683 il primo bar o *caffee* (il nome del locale deriva dalla bevanda) apre a Venezia. Nel diciassettesimo secolo l'espresso è stato inventato da un imprenditore italiano che voleva accelerare la pausa di caffè dei suoi lavoratori, e quindi una macchina con una leva è stata creata per spingere l'acqua attraverso il caffè compatto, creando un nuovo stile di caffè efficiente ma anche forte, gustoso, ed aromatico ("The Great Italian Cafe", DeLonghi). Quindi, anche se il caffè non è d'origine italiana, l'Italia ha preso questo alimento e l'ha reinterpretato, creando una forte associazione del caffè con la cultura. Inoltre, al contrario del vino (che secondo Artusi bisogna consumare insieme al pasto) in certi casi il caffè viene consigliato come un pasto in sé:

Allo svegliarvi la mattina consultate ciò che più si confà al vostro stomaco; se non lo sentite del tutto libero limitatevi ad una tazza di caffè nero, e se la fate precedere da mezzo bicchier d'acqua frammista a caffè servirà meglio a sbarazzarvi dai residui di una imperfetta digestione. (Artusi, 17)

Da questa citazione vediamo in un senso realista che il caffè in questo periodo non ha solo un valore gustativo, ma anche una funzione igienista secondo la nutrizione popolare. Quest'abitudine di bere solo il caffè e non altro al mattino si presenta in vari romanzi italiani da vari periodi storici sia dal nord che dal sud. Quindi, capiamo che o quest'abitudine è stata già diffusa quando scrive Artusi, o che assegnando un valore

igienista a quest'abitudine di bere solo il caffè per la colazione, Artusi ulteriormente la promuove ulteriormente, insieme all'associazione fra l'Italia ed il caffè.

In modo simile a Mantegazza, Artusi sostiene che il pranzo sia il pasto principale della giornata e che sia “quasi una festa di famiglia” (Artusi,17), promuovendo l'idea della cultura alimentare italiana come una cultura familiare, valorizzando l'aspetto sociale e non solo nutritivo del pasto.

Artusi è stato una figura importante nella storia alimentare italiana per aver associato certi piatti “tipici” con le regioni geografiche, perché prima dell'unificazione le frontiere regionali non erano ben definiti, ed i piatti venivano associati storicamente più spesso con i locali, e quindi il concetto dell'importanza “regionale” era ancora poco diffuso in ambito gastronomico (Montanari, 17). Artusi paragona diversi modi da fare o chiamare certi piatti fra le diverse regioni come per esempio quando parla del sugo: “La Romagna, che è a due passi dalla Toscana, avendo in tasca la Crusca, chiama il sugo di carne brodo scuro, forse dal colore, che tira al marrone. (Artusi, 31)

Questa citazione dimostra il tono didattico del libro, non vuole solo insegnare come preparare “la cucina italiana”, ma rafforza la nozione di regionalismo, sottolineando le differenze e le somiglianze fra i piatti e le regioni, creando una cultura unita nella sua diversità. Il fatto che Artusi non dia per scontato che tutti i suoi lettori conoscano la vicinanza fra Toscana ed Emilia Romagna rivela la novità della nazione italiana ed il regionalismo, e l'emergenza della classe alfabetizzata capace di assimilare queste informazioni. Questo libro dava tante informazioni culturali in un'epoca in cui poche persone potevano ancora permettersi di viaggiare, la cucina non offriva solo piatti gustosi, ma un modo per visitare e conoscere altri posti e persone attraverso il palato.

Un altro costume alimentare italiano che viene associato con *La scienza in cucina* è l'abitudine di mangiare la pasta come primo piatto (Montanari, 14). Nell'introduzione del capitolo "minestre" che comprende la pasta, il risotto, la zuppa ed altri alimenti amidacei, Artusi spiega il ruolo di questi alimenti nella cucina italiana:

Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo; oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra, mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendo il tessuto adiposo, la rilassano. A questa teoria non contraddico: ma se mi fosse permessa un'osservazione, direi: [...] una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la benvenuta, e però fatele festa. Penetrato da questa ragione mi farò un dovere di indicare tutte quelle minestre che via via l'esperienza mi verrà suggerendo. (Artusi, 35)

Nonostante Artusi favorisca la dieta a base di carne parlando spesso del potere nutritivo delle carni (Artusi, 25), il suo capitolo sulle minestre è quello più lungo di tutto il libro. Possiamo speculare che questa sia perché Artusi riconosce che l'emergente borghesia e le classi ancora più umili hanno ancora uno "scarso desinare" e quindi è più pratico ed economico per i nuovi italiani per cui scrive il suo libro includere molte ricette di minestre ed elevare il ruolo delle minestre nella dieta. Inoltre, questa citazione rappresenta che la maggior parte degli italiani già mangiava una grande quantità di cereali e legumi, e quindi durante i suoi viaggi Artusi semplicemente raccoglieva molte ricette di minestre, o forse le casalinghe con cui corrispondeva con ogni nuova edizione del libro contribuivano più spesso "i primi" perché mangiavano più minestre che carne. La nostra analisi letteraria conferma che siano i primi ed in modo particolare la pasta, che vengono associati più spesso col cibo italiano.

In *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation* Montanari fa spesso riferimento allo stereotipo straniero degli italiani come golosi di maccheroni, uno

stereotipo riflesso nel capitolo dei primi di Artusi in cui offre 4 ricette diverse: maccheroni alla francese, maccheroni alla napoletana, maccheroni alla napoletana II, maccheroni alla bolognese, e maccheroni con le sarde alla siciliana. Il fatto che Artusi includa una ricetta francese (insieme ad altre ricette con dichiarate influenze straniere come il couscous) dimostra quanto riconosca anche le influenze straniere sulla cucina “tipica”, e non scoraggia l’influenza straniera nel suo modello culinario. Tornando al discorso dei maccheroni, mentre è vero che il libro rappresenta piatti di tutt’Italia, è evidente che c’è una leggera preferenza verso le abitudini alimentari dal centro ed il nord. Descrive i maccheroni alla napoletana i più “tradizionali” come un “guazzabuglio” (Artusi, 72) di condimenti, mentre afferma che la sua versione modificata (maccheroni alla napoletana II) è meno speziata, più buona e digeribile.

Questi testi “teorici” di Mantegazza ed Artusi sono fondamentali per capire l’ambiente culinario, sociale, e culturale dell’epoca risorgimentale. Le tracce degli ideali che i due autori presentano sono evidenti in tutti i romanzi della nostra analisi seguente che rappresentano personaggi di tutti i ceti sociali del periodo: persone della classe umile in *Pinocchio* ed *Il ventre di Napoli*, la classe borghese in *La virtù di Checchina*, e la decadente classe nobile ne *Il gattopardo*.

Il dolce e l'amaro dell'unificazione

Che cosa potrebbero mai avere in comune un uomo acculturato, istruito, e benestante come Artusi che passava il suo tempo libero a mangiare bene e raccogliere ricette durante i suoi viaggi, ed il piccolo burattino Pinocchio, sempre affamato, inventato da Collodi? Sorprendentemente, molto.

Per cominciare, i testi sono usciti nello stesso periodo post-risorgimentale, la versione completa di *Pinocchio* è stata pubblicata nel 1883, solo sette anni prima della pubblicazione di Artusi. Inoltre i testi condividono le stesse origini geografiche. La città adottiva di Artusi è Firenze (anche la città dove scrive il ricettario) e il testo di *Pinocchio* è stato pubblicato inizialmente a puntate per il *Giornale dei bambini* a Firenze a partire dal 1881, e la storia del romanzo si svolge nella periferia di Firenze.

Inoltre, entrambi i testi – il romanzo e il libro di cucina – esaltano l'importanza della famiglia e la vita domestica, come osserva Anna Vivarelli in *All'osteria con Pinocchio* che confronta le idee e le ricette in *La scienza in cucina* con il romanzo di Collodi:

Le finalità della *Scienza in cucina* sono apparentemente più concrete, ma in realtà le intenzioni dell'autore sono ampie e profonde: emerge infatti in mezzo alle ricette di cacciagione e zuppe, minestre e tortellini, il culto della vita domestica, dei legami familiari, di un mondo borghese che trova la sua massima espressione nella casa e nella famiglia, e naturalmente del lavoro della fatica. Sono gli stessi valori che il Grillo parlante (o meglio il suo fantasma...) tenta di insegnare a Pinocchio, e che Pinocchio assimila a poco a poco nel percorso formativo (Vivarelli, 17)

Quindi, sia Artusi sia Pinocchio incarnano l'ideale risorgimentale dell'importanza della vita familiare elaborata precedentemente da Mantegazza, però in modi diversi. Mentre Artusi connota questa vita familiare e comoda come lo status quo, o per lo meno come condizione raggiungibile nel futuro immediato per le masse, *Pinocchio* mostra

quanto questo ideale sia lontano per la classe umile, ed è solo con la maturazione di Pinocchio che piano piano si riesce a capire il valore dei legami familiari e del lavoro sodo che s'avvicina (pur rimanendone ad una certa distanza) all'ideale d'Artusi.

Per esempio, nel terzo capitolo, quando Geppetto è stato incarcerato a causa di una delle prime *disavventure* di Pinocchio, Pinocchio torna alla sua casa vuota, in cui c'è solo una pentola dipinta sul muro, metaforicamente dimostrando che il cibo caldo e nutriente era ancora solo un sogno (o in questo caso, un dipinto) per le masse.

Allora si dette a correre per la stanza e a frugare per tutte le cassette e per tutti i rispostigli in cerca di un po' di pane, magari un po' di polenta muffita, una lisca di pesce, un nocciolo di ciliegia, insomma di qualche cosa da masticare: ma non trovò nulla, il gran nulla, proprio nulla. (Collodi, 42)

Questa citazione rappresenta la situazione reale della classe umile del tempo, in quest'epoca della fame estesa. Inoltre, vediamo che Pinocchio ha aspettative molto basse su quello che riuscirà a trovare da mangiare: non nomina piatti composti ed elaborati, ma scarti di singoli alimenti, sicuramente nessun piatto menzionato ne *La scienza in cucina*. Inoltre, non c'è nessuna figura materna a nutrire il bambino, e da solo il burattino non riesce nemmeno ad alimentarsi (evocando le teorie di Artusi e Mantegazza che per far crescere i buoni cittadini bisogna avere una mamma a casa per occuparsi del cibo) ed è solo il giorno seguente quando torna Geppetto che riesce a mangiare. In ogni modo, nonostante la sua fame Pinocchio fa i capricci e dimostra poca gratitudine verso Geppetto che si è sacrificato per procurargli il cibo:

E quel buon uomo di Geppetto, cavato fuori un coltello, e armatosi di santa pazienza, sbucciò le tre pere, pose tutte le bucce sopra un angolo della tavola. Quando Pinocchio in due bocconi ebbe mangiata la prima pera, fece l'atto di buttar via il torsolo: ma Geppetto gli trattenne il braccio, dicendogli:
-Non buttar via: tutto in questo mondo può far comodo.
-Ma il torsolo non lo mangio davvero!... – gridò il burattino, rivoltandosi come una vipera.

-Chi lo sa! I casi son tanti!... –ripeté Geppetto, senza riscaldarsi. Fatto sta che i tre torsoli, invece di essere gettati fuori dalla finestra, vennero posati sull'angolo della tavola in compagnia delle bucce. [...]

-Ho dell'altra fame!

-Ma io ragazzo mio, non ho nulla da darti. [...]

-“Pazienza!- disse Pinocchio –se non c'è altro, mangerò una buccia. -

E cominciò a masticare. Da principio storse un po' la bocca: ma poi, una dietro l'altra, spolverò in un soffio tutte le bucce: e dopo le bucce, anche i torsoli, e quand'ebbe finito di mangiare ogni cosa, si batté contento le mani sul corpo, e disse gongolando:

-Ora sì che sto bene!-

-Vedi dunque, - osservò Geppetto, - che avevo ragione io quando ti dicevo che non bisogna avvezzarsi né troppo sofisticati né troppo delicati di palato.”

(Collodi, 47)

Il passo ha una funzione metaforica e didattica. Le tre pere rappresentano non soltanto, da un punto di vista realista, quanto ogni alimento fosse prezioso per i poveri, ma anche l'importanza di non sprecare il cibo, non dare le cose per scontate, e rispettare l'autorità paterna per il benessere familiare, tutti concetti che compaiono, come abbiamo visto, nella discussione di Artusi (non sprecare il cibo, dare un valore all'alimentazione) e Mantegazza (importanza della unità familiare attorno alla tavola). Senza la saggezza di Geppetto, Pinocchio sarebbe rimasto affamato per colpa dei suoi capricci. Ad ogni modo, la lezione delle tre pere non è sufficiente per insegnare questi valori a Pinocchio, che continua ad affrontare la fame ed altre situazioni difficili nel percorso del romanzo finché queste lezioni non inizino a solidificarsi nella fibra morale del Burattino.

Comunque, vediamo che, soltanto con la cura paterna Pinocchio riesce a mangiare solo l'essenziale e non piatti equilibrati e nutritivi. Questo magari dimostra l'importanza della figura materna, e i problemi che risultano dalla mancanza di essa. Infatti, è solo quando Pinocchio incontra la fata per la seconda volta (la prima volta era la bambina dai capelli turchini) e resta con lei per un periodo sostanzioso sull'isola delle api industriose che Pinocchio riesce a mangiare in modo regolare. Mangia piatti semplici come

“cavolfiore con olio e pane” (Vivarelli, 18), però, grazie al nutrimento materno sia alimentare che morale, Pinocchio passa un periodo da bravo bambino in cui riesce a studiare bene. Sfortunatamente, Pinocchio non ha ancora imparato la sua lezione. Un giorno scappa via con il suo amico Lucignolo al paese dei balocchi dove diventa un ciuchino.

Quando Pinocchio si sveglia il giorno dopo la sua trasformazione completa in asino, si rende conto sia della sua grande fame che della sua grande follia:

La mattina dopo, svegliandosi, cercò subito nella greppia un altro po' di fieno; ma non lo trovò, perché l'aveva mangiato tutto nella notte.
Allora prese una boccata di paglia tritata; ma in quel mentre che la masticava si dove' accorgere che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese né ai maccheroni alla napoletana.
-Pazienza!-, ripeté, continuando a masticare. –Che almeno la mia disgrazia possa servir di lezione a tutti i ragazzi disobbedienti e che non hanno voglia di studiare.-
(Collodi, 130)

Pinocchio accenna al risotto alla milanese e ai maccheroni alla napoletana come se fossero piatti che avrebbe già mangiato, ma come sappiamo dal continuo riferimento alla fame di Pinocchio ed agli alimenti semplici che riesce a mangiare, questi piatti erano solo sogni per il burattino e mai la sua realtà. Sono piatti invece che si trovano nel libro di Artusi (il libro ha ricette per entrambi i piatti), dimostrando sempre il distacco in quel periodo fra la teoria dell'alimentazione degli esperti d'igiene e l'alimentazione delle masse. In ogni modo, da un punto di vista realista dimostra la conoscenza di questi piatti “tipicamente” italiani, un piatto dal nord ed un piatto del sud, uno di fianco all'altro, in uno stile “artusiano”. Inoltre, questi piatti non rappresentano piatti “tipici” della zona in questione, la Toscana. In ogni modo, Pinocchio non può ancora mangiare queste delizie essendo un ragazzino disobbediente, e vuole insegnare ad altri ragazzi che bisogna

comportarsi bene ed andare a scuola, altrimenti uno si riduce ad un asino che può mangiare solo il fieno.

Un altro riferimento culinario “italiano”, nella scena All’Osteria del Gambero Rosso il gatto ordina un piatto di “melanzane alla parmigiana”. Quindi, il libro menziona piatti del nord, il centro, e il sud. All’osteria del Gambero Rosso, vediamo anche la golosità del gatto e la volpe, che mangiano più del necessario, sorpassando i consigli della moderazione accennati da Mantegazza ed Artusi. Alla fine, il gatto e la volpe pagano per la loro cattiveria, e diversamente da Pinocchio che col tempo riesce a migliorarsi, rimangono poveri criminali. Solo i personaggi cattivi nel libro mangiano in modo eccessivo. Inoltre, questa citazione dimostra il punto di vista condiviso da Artusi e Mantegazza contro l’eccesso e la comune “pigritia” della nobiltà vecchia malsana sia fisicamente che moralmente. Ci sono tanti altri riferimenti culinari nel libro nonostante la fame di *Pinocchio* ma ormai dobbiamo lasciare spazio per i veri maccheroni alla napoletana, non quelli sognati da Pinocchio, descritti in *Il ventre di Napoli* di Matilde Serao.

Il ventre di Napoli di Matilde Serao ci offre un altro punto di vista sulle abitudini alimentari delle classi umili. Diversamente dal romanzo *Pinocchio*, si tratta di un saggio scritto in stile giornalistico, che descrive l’atmosfera politica, sociale, e culturale di Napoli. Il libro è stato pubblicato nel 1884, in piena epoca post-risorgimentale. A differenza di Artusi, la Serao non si dimostra ottimista sulle condizioni dei poveri nella nuova nazione. Secondo Serao, la cattiva gestione politica e la mancanza d’aiuto del governo centrale rendono quasi impossibile il miglioramento economico a livello individuale.

Nella descrizione di Serao, non è per mancanza di moralità o per pigrizia che i napoletani vivono in pessime condizioni. Il popolo è onesto, energico, generoso e vivace. Uno dei modi in cui Serao illustra queste virtù dei napoletani nonostante le avversità che affrontano quotidianamente è attraverso descrizioni dettagliate del modo in cui mangiano, ed è in questo senso che gli alimenti narrano le caratteristiche dei napoletani.

Quest'opera incarna la funzione realista del cibo descritto da Biasin, perché Serao descrive esattamente che cosa si poteva mangiare e come la gente mangiava, secondo il proprio bilancio familiare. In ogni modo, anche se alcuni napoletani potevano permettersi di spendere solo un soldo a pranzo mentre altri potevano spendere 8 soldi, Serao descrive un popolo che ama mangiare, apprezza una dieta variata, e sa rendere molto saporiti anche i piatti ed ingredienti più semplici, come evidenzia la citazione seguente dal capitolo *Quello che mangiano*:

Con un soldo, la scelta è abbastanza varia, per il pranzo del popolo napoletano. Dal friggitore si ha un cartocchetto di pesciolini minutissimi, fritti nell'olio, quei pesciolini che si chiamano *fragaglia* e che sono il fondo del panierino dei pescivendoli; dallo stesso friggitore si hanno, per un soldo, quattro o cinque *panzerotti*, vale a dire delle frittelline in cui vi è un pezzo di carciofo, quando niuno vuole più saperne, o un torsolino di cavolo, o un frammentino di alici. Per un soldo, una vecchia dà nove castagne allesse, denudate della prima buccia e nuotanti in un succo rossastro: in questo *brodo* il popolo napoletano ci bagna il pane e mangia le castagne, come seconda pietanza: per un soldo un'altra vecchia, che si trascina dietro un calderottino in un carroccio, dà due spighe di granturco cotte nell'acqua; per un soldo, una povera donna che allatta suo figlio e soffiava sopra un braciere di terracotta, dà due spighe di granturco arrostitite. Dall'oste, per un soldo si può comperare una porzione di *scapece* è fatta di zucchette o di molignane fritte nell'olio e poi condite con pepe, origano, formaggio, pomodoro, ed è esposta in istrada, in un grande vaso profondo da cui si toglie con un cucchiaino. Il popolo napoletano porta il suo tozzo di pane, lo divide per metà, e l'oste ci versa sopra la *scapece*. Dall'oste, sempre per un soldo, si compra la *spiritosa*; la *spiritosa* è fatta di pastinache gialle cotte nell'acqua e poi messe in una salsa forte di aceto, pepe, origano, aglio, e peperoni. L'oste sta sulla porta e grida: *addorosa, addorosa 'a spiritosa!* Come è naturale, tutta questa roba frita è cotta in un olio forte e nero, tutta questa roba è condita in modo piccantissimo, tanto da soddisfare il più eccitato palato meridionale. (Serao 1902, 24, 25, 26)

Quindi, diversamente da Pinocchio che spesso non mangiava affatto, da questa descrizione sembra che i napoletani godano una saporita cultura alimentare nonostante la loro povertà. Inoltre, Serao vuole sottolineare le abitudini alimentari di questa città in particolare, poiché non menziona mai che cosa mangiano “gli italiani” come popolo nazionale ma solo quello che mangiano i napoletani, rafforzando l’identità locale e richiamando l’attenzione ai piatti tipici locali scrivendone i nomi in corsivo. Deve spiegare questi piatti tipici perché sa che non sono necessariamente conosciuti fuori Napoli, marcando così la grande divisione non solo “regionale” (non parla della Campania) ma proprio locale d’Italia. D’altronde, il fatto che scriva in italiano e non in napoletano, dimostra che Serao si sta rivolgendo più a un pubblico “italiano” che napoletano, perché vuole far capire la situazione di Napoli ad un pubblico più ampio ed allo Stato Italiano.

D’altra parte, il cibo dei napoletani, anche se offre una certa varietà di piatti, si riduce ad alimenti fritti e/o molto speziati. Queste scelte da un soldo vengono descritte da Serao stessa come “roba”, più che “cibo”. Sono piatti molto lontani dai consigli alimentari proposti da Artusi e Mantegazza basati sulla varietà e moderazione e infatti non sono inclusi ne *La scienza in cucina*. Inoltre, vediamo l’assenza completa di carne (alimento più nutritivo secondo Artusi e Mantegazza). Mangiano solo pesciolini fritti, e le castagne vengono usate come “seconda pietanza”. Inoltre, l’olio nero in cui tutto viene fritto, non è per niente “salutare” secondo le esigenze degli igienisti del periodo. Per di più questi sono cibi che si mangiano velocemente per strada durante la pausa di lavoro, e solo per le minoranze dei napoletani abbastanza fortunati da poter tornare a casa per

mangiare insieme alla famiglia (Serao 1902, 28). In ogni modo, anche se i napoletani non possono sempre mangiare in famiglia, Serao usa l'argomento del cibo per dimostrare quanto il popolo umile napoletano sia tutta una grande famiglia. La gente cerca sempre di condividere il poco che ha, e siccome la maggioranza ha pochi soldi, uno dei modi in cui i napoletani esprimono affetto o generosità è attraverso la condivisione del cibo:

Una cuoca si metteva sempre di malumore quando la padrona ordinava il brodo: era soltanto felice quando si ordinavano maccheroni o legumi o risotto, grosse sia nutrienti minestre. Fu lungamente sospettata d'ingordigia, sebbene alla sua personcina malandata fosse più necessario il brodo che i maccheroni: in realtà ella dava la sua minestra, ogni giorno, ai due bimbi della portinaia, e preferiva dar loro un grosso piatto, anziché tre cucchiariate di brodo: ella rimaneva senza. (Serao 1902, 94)

Questa citazione dimostra due cose, ci riporta alla nutrizione artusiana, valutata secondo la ricchezza dei piatti, e dimostra anche quanto “la minestra” fosse la pietanza fondamentale sia per i ricchi che i poveri a Napoli. Questa cuoca prepara la minestra tutti giorni per la sua signora e non menziona preparazioni di carne. Inoltre, questa cuoca dava il cibo che guadagnava a bambini con cui non aveva nessun legame familiare in un senso stretto, accennando alla grande forza e solidarietà collettiva del popolo, qualità valorizzate nell'epoca risorgimentale.

Per di più, poche pagine dopo la Serao descrive una donna povera che riusciva a condire la sua pasta “solo con un po' di formaggio piccante” (Serao 1902, 97), ma che comunque dava l'acqua di cottura della pasta alla sua vicina di casa ancora più povera che non poteva permettersi i maccheroni. In questo modo, la vicina poteva mettere l'acqua sui suoi tozzi di pane secco, così che il pane avesse il sapore dei maccheroni (sconditi).

Quest'atto dimostra di nuovo le caratteristiche accennate sopra del grande cuore napoletano e della fratellanza, ma anche quanto il cibo, non solo come sostanza per la sopravvivenza, ma anche come piacere e condivisione di abitudini culturali, sia fondamentale anche per i napoletani più poveri. L'acqua di cottura aggiunge poco o forse nessun valore nutritivo al pane della signora poverissima, ma l'idea di poter gustare i maccheroni era comunque importante per lei a livello psicologico.

Per due soldi, il napoletano riesce a comprare per strada questo piatto conosciuto anche da Pinocchio ed Artusi, i famosi maccheroni alla napoletana, in questo caso sono semplicemente chiamati maccheroni. Non sembra che la gente comune conosca un altro metodo di mangiare i maccheroni, come quelli alla bolognese, francese, o siciliana descritta da Artusi (il che sembra indicare che la maggior parte non conosceva i piatti degli altre regioni).

All'inizio del capitolo sul cibo Serao racconta una storia di un pizzaiolo che ha cercato di aprire una pizzeria napoletana a Roma, approfittando dal fatto che tanti napoletani sono emigrati a Roma. All'inizio la gente frequentava il ristorante, ma i clienti si sono resi conto che la pizza fuori Napoli causa l'indigestione, ed in pochi mesi il ristorante si ha chiuso. Questo serve a specificare quanto la pizza sia un alimento NON italiano, cioè specificamente napoletano, e non bisogna neanche tentare di portare la pizza fuori Napoli. Quindi, essere un piatto "napoletano" non vuol dire semplicemente che un dato piatto abbia delle origini nel territorio, ma qualcosa di "napoletano" ha anche uno spirito radicato fortemente nella terra stessa, qualcosa di non spiegabile, qualcosa di *mitico*, che non si può semplicemente replicare usando gli stessi ingredienti o lo stesso metodo di cottura da qualche altra parte. Una nozione di cibo come sostanza spirituale

carica calore sentimentale, che ci riporta alla discussione iniziale della definizione della cultura alimentare italiana, descritta da Bridget e Montanari. Diversamente da Bridget che cerca di replicare la cultura “italiana” in America, o Montanari che riconosce legami precisi della cucina italiana, per Serao, la cultura napoletana è unica, non replicabile, e sicuramente né la ricetta dei *Maccheroni alla Napoletana I* né quella dei *Maccheroni alla napoletana II* di Artusi riuscirebbero a renderle giustizia. Non è possibile sognare dei maccheroni a fianco del risotto alla milanese come in Pinocchio.

Serao scrive un'altra opera nell'epoca risorgimentale in cui il cibo ha una funzione realista, narrativa, e metaforica, ovvero la novella *La virtù di Checchina*, che però illustra la classe borghese. *La virtù di Checchina* si svolge a Roma, ed ha come protagonisti un dottore, Toto e sua moglie Checchina, casalinga e la loro domestica Susanna.

Il fatto che descriva la borghesia in questo periodo storico è molto significativo per i nostri scopi, perché è alla borghesia che i nazionalisti del Risorgimento rivolgevano le loro speranze nella creazione dei nuovi italiani, come abbiamo anche visto nei testi di Mantegazza ed Artusi. In ogni modo, sin dall'inizio del romanzo, la famiglia di Checchina non rappresenta l'ideale situazione o alimentazione familiare descritta da Artusi e Mantegazza, e Checchina è lontana dall'immagine dell'ideale donna risorgimentale. Per cominciare, Checchina e Toto non hanno figli. Per di più, non è veramente Checchina che s'occupa della cucina (come vorrebbero Mantegazza ed Artusi). Ella delega quasi tutto alla domestica Susanna, e di solito non è entusiasta dei suoi incarichi domestici. Ogni volta che deve stare in cucina è una fonte di stress, non un incarico di gioia ed orgoglio familiare come quegli igienisti, uomini, immaginavano.

Per esempio, nel capitolo II, Checchina dimostra l'ansia verso la cucina quando suo marito invita un nobile, il marchese di Aragona, a pranzare a casa loro:

Avevano un servizio di piatti solo per sei persone, comprato a una vendita, da Stella, e mancava la salsiera e l'insalatiera: sarebbe bastato? E l'insalata, poiché ci vuole, l'insalata, in un pranzo, dove l'avrebbe messa? Ecco, gli si potevano dare li gnocchi col sugo di carne: li gnocchi li avrebbe fatti lei, Checchina, e il sugo, Susanna, che a questo era brava. Poi sarebbe venuta la carne col contorno di patate, cotte nel sugo: poi un piatto di pesce fritto. Ma come fare se Susanna si lamentava, sempre, che la padella era alta in mezzo e l'olio cadeva ai lati e nel mezzo il pesce diventava nero, abbruciacchiandosi? Ci voleva una padella nuova o bisognava rinunciare al fritto. Le posate d'argento erano sei, ma una forchetta aveva due rebbi storti: presto presto, in cucina, Susanna avrebbe dovuto lavarle, come i piatti, se non bastavano. E l'arrosto, l'arrosto ci voleva! Non usa il pollo, nelle case aristocratiche? Come lo avrebbe arrostito, se i fornelli erano due, in cucina, e mancava il girarrosto? Questo pranzo sarebbe costato una quantità di quattrini; come dirlo a Toto, quante cose ci mancavano nella casa. [...] e il caffè si da in tavola, non è vero, dopo che si è sparecchiato? [...] ci volevano 50 lire, per questo pranzo. Toto non gliele avrebbe mai date. Le dava 3 franchi al giorno per la spesa; ma avevano il vino in casa e ogni tanto qualche regaluccio da un cliente, una forma di cacio, un salame, qualche cestino di frutta. (Serao, II)

Realisticamente, ci vengono descritti non solo gli alimenti che la piccola borghesia romana potrebbe permettersi per un pranzo importante, ma anche gli attrezzi di cucina conosciuti da questa stessa borghesia o in questo caso, gli attrezzi *desiderati* da essa. Checchina non reputa nessun attrezzo degno dell'incontro, dimostrando il proprio sentimento di mancanza materiale. Quindi, neanche i borghesi in questo caso stavano consumando i pranzi elaborati proposti da Artusi.

Diversamente dai personaggi de *Il ventre di Napoli* o di *Pinocchio*, la protagonista ha abbastanza da mangiare, ma sembra ancora più insoddisfatta della sua vita alimentare. I poveri napoletani ed il burattino non avevano da mangiare, ma per lo meno il pensiero o il sogno del cibo erano qualcosa di piacevole. Checchina riesce anche a mangiare la carne, un vero lusso in quei tempi, eppure la protagonista si lamenta perché la carne cotta senza girarrosto non è vera carne. Si può osservare una grande attenzione "igienista"

verso la preparazione degli alimenti, vuole servire gli alimenti nell'ordine giusto, e non vuole bruciare il pesce.

Durante il pranzo con il Marchese, quando gli gnocchi vengono mangiati, Toto dichiara orgogliosamente come questi siano stati fatti dalla sua brava moglie (Serao, II). Questa scena afferma la nozione risorgimentale di Mantegazza per la quale le donne sono state in parte valorizzate per la loro competenza in cucina. Serao dipinge questa realtà con un tono ironico, dimostrando quanto questa classe italiana borghese fosse solo una facciata di miglioramento: in tutto il pranzo la Checchina ha preparato veramente solo gli gnocchi, il resto lo ha fatto Susanna, ed ha compiuto il suo incarico con tanta ansia e poca gioia. Dalla sua preoccupazione di dare un pranzo piacevole al Marchese, è evidente che Checchina stima la vecchia nobiltà invece di accettare il suo ruolo borghese con orgoglio. La citazione anteriore della preparazione della cena evidenzia quanto sia sempre persa nei suoi pensieri e nelle sue insicurezze, invece di contribuire con un qualcosa di significativo per la sua famiglia o per la sua comunità.

Metaforicamente, ciò potrebbe rappresentare i difetti e le falsità di questa classe sociale secondo Serao, lontana dall'immagine della forte ed affettuosa donna risorgimentale, la classe che potrebbe portare avanti la nuova nazione.

Dalla nostra selezione letteraria risorgimentale, sembra che più scendiamo la gerarchia sociale, più i personaggi diventino insoddisfatti e pessimisti verso la loro vita, malgrado le loro pance piene. Nel *Gattopardo*, la famiglia Salina divide il suo tempo fra Palermo e la loro residenza estiva a *Donnafugata*, dove si svolge la maggior parte della trama del romanzo. Il romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa è stato pubblicato nel

1958, e non durante l'epoca risorgimentale, ma è un libro importante perché rappresenta l'ambiente della classe nobile in Italia durante questo periodo storico.

Il *Gattopardo* è pieno di cibo, e sembra che tutti questi cibi siano rappresentativi dei vari personaggi delle e varie situazioni (Biasin, 96). Uno dei modi in cui il cibo viene usato è per dimostrare le differenze di classe sociale.

Per esempio, per descrivere l'avarizia di Don Calogero, Don Ciccio spiega a Don Fabrizio che mentre Angelica era al collegio a Firenze Don Calogero e sua moglie “mangiavano in due un uovo fritto” (Biasin, 96), e per connotare la differenza di classe fra la nobiltà (la famiglia Salina) e la borghesia (Don Calogero ed Angelica), il principe descrive il modo rumoroso e sfrenato in cui mangiano rispetto alle buone maniere raffinate della nobiltà. Per il principe, queste maniere poco eleganti della nuova classe al potere indicano la direzione in cui la Sicilia sta andando, e non vede più la rilevanza di se stessa e del suo mondo nobile in questa nazione italiana.

Inoltre, il principe descrive ovunque nel romanzo la sua mancanza di fiducia verso la “nazione italiana”, vede i siciliani come un popolo marginalizzato e sempre dominato nella storia da poteri stranieri, e dubita che il governo italiano sarà diverso. Per sottolineare la cultura disunita d'Italia, i personaggi spesso fanno riferimento alle diverse tradizioni culinarie nel paese, e non come una diversità unificante come nello stile di Artusi, ma come uno scontro culturale impossibile da superare. Questo aspetto balza in evidenza nella scena in cui Tancredi torna a Donnafugata insieme al suo amico soldato lombardo Carlo Cavriaghi dopo una missione militare. Tancredi aveva cercato invano di presentare sua cugina Concetta al suo amico per scatenare una relazione amorosa, ma

Concetta rifiuta ogni tentativo di Cavriaghi, e per consolare il suo amico, Tancredi offre la spiegazione seguente:

Sai conosco Concetta dalla nascita; è la più cara creatura che esista uno specchio d'ogni virtù; ma è un po' chiusa [...] e poi è siciliana sino al midollo delle ossa; non è mai uscita da qui; chi sa se si sarebbe mai trovata bene a Milano, un paesaggio dove per mangiare un piatto di maccheroni bisogna pensarci una settimana prima. (Lampedusa, 168)

Per descrivere il carattere della cugina, parla della sua sicilianità. Non è “italiana”, ma siciliana, un'identità affermata dal fatto che Concetta non è ancora mai stata fuori dalla Sicilia. Qui vediamo una rappresentazione della classe nobiliare chiusa. Anche se hanno i mezzi per viaggiare - i membri della famiglia Salina - tranne Tancredi - non escono dal loro mondo isolato di raffinatezza decadente e riti. Invece la nuova classe borghese è più aperta ed “italiana”, rappresentata dallo spirito rivoluzionario di Tancredi, che vuole legarsi alla classe borghese sposandosi con Angelica, e dal fatto che Angelica è andata al collegio per studiare a Firenze. Per dimostrare quanto sua cugina sia “siciliana”, Tancredi sceglie uno dei piatti più iconografici del sud Italia, i maccheroni, già discussi ampiamente nella nostra analisi. Inoltre, connota come anche i nobili che potevano permettersi la carne venivano comunque associati a questo piatto “povero” di “minestra”.

Durante la scena del grande ballo il principe afferma che i siciliani, anche quelli nobili, mangiano tanta minestra, anche troppa quando attribuisce l'apparenza malsana dei suoi ospiti a “la scarsità di proteine nell'alimentazione aggravata dall'abbondanza di amidacei” (Lampedusa, 218) Il cosiddetto bisogno di Concetta per i maccheroni in questo caso rappresenta un fenomeno culturale più grande dei siciliani in questo periodo, la resistenza al cambiamento.

Un'altra testimonianza della difficoltà d'integrazione nazionale attraverso la funzione del cibo è la affermazione del politico piemontese Chevalley riguardo la cucina siciliana: "la cucina all'olio [siciliana] aveva da un mese posto in disordine le sue viscere" (Biasin, 97). È ironico che Chevalley non riesca a digerire la cucina siciliana, quando sta cercando di promuovere l'integrazione ed assimilazione della Sicilia nella nuova repubblica, chiedendo al Principe di prendere un posto al senato italiano.

Una scena in cui il cibo ha una grande funzione metaforica si svolge nel primo capitolo, al pranzo con la famiglia Salina:

Alla fine del pranzo venne servita la gelatina al rhum. Questo era il dolce preferito di don Fabrizio e la Principessa, riconsciente delle consolazioni ricevute, aveva avuto cura di ordinarlo la mattina di buon'ora. Si presentava minacciosa, con quella sua forma di torrione appoggiato su bastioni e scarpate, dalle pareti lisce scivolose impossibili da scalare, presidiata da una guarigione rossa e verde di ciliegie e di pistacchi; era però trasparente e tremolante ed il cucchiaino vi si affondava con stupefacente agio. Quando la roccaforte ambrata giunse a Francesco Paolo, il ragazzo sedicenne ultimo servito, essa non consisteva più che di spalti cannoneggiati e di blocchi divelti. (Lampedusa, 62)

Da un punto di vista realista, la descrizione dimostra il ruolo distaccato della madre di famiglia nobile nella cucina. Lei non deve preparare niente o programmare i pasti, è il principe che ordina il dolce al loro chef francese Monsù Gaston. In senso metaforico, la forma trasparente e tremolante rappresenta l'instabilità del potere della classe nobiliare nel nuovo contesto italiano. Quando il dolce (che possiamo interpretare come "il potere") arriva a Francesco Paolo, il figlio più grande della famiglia Salina, la gelatina ha già perso la sua forma e la sua bellezza, il che potrebbe alludere al fatto che Francesco Paolo non godrà della stessa reputazione o del potere di suo padre.

Un'altra citazione che accenna alla morte del potere dei Salina e delle loro abitudini nobili, è la scena in cui viene servito il timballo di maccheroni come primo

piatto al pranzo per i “notabili” di Donnafugata (Biasin, 99). Ormai, una grande parte dei “notabili” di Donnafugata consisteva in gente borghese, e quindi il principe ragiona su come non dovrebbe servire la tradizionale portata di “potage”, (un brodo leggero che dimostra l’influenza culinaria francese nella classe nobile) ai suoi ospiti:

Il Principe aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell’interno, un pranzo che s’iniziasse con un *potage*, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell’alta cucina in quanto ciò corrispondeva con i propri gusti. (Lampedusa, 92)

Gli ospiti rimangono stupiti dal piatto colossale, e felicemente sorpresi sapendo che non devono mangiare il *potage*, ma anche il principe rivela le sue preferenze in fatto di gusto, che non si inquadrano neanche loro nelle norme nobili. E come non preferire il timballo leggendo la descrizione strepitosa di Lampedusa:

Buone creanze a parte, però, l’aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare frementi di ammirazione. L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio (Lampedusa, 93).

Artusi, anche se ha un ricetta per un “pasticcio di maccheroni all’uso di Romagna” non riesce ad evocare la delizia e suscitare la fame per questo piatto come fa Lampedusa (Biasin, 100). Inoltre, il piatto saporito e profumato ha una funzione metaforica qui che accenna all’altro “piacere e bisogno” accennato da Artusi nella sua introduzione, la propagazione della specie. Don Fabrizio contempla la bellezza d’Angelica mentre assapora il piatto, mentre Tancredi immagina che ogni morso caldo, ricco, e cremoso, sapesse dei baci (ancora non “assaggiati”) d’Angelica, ed il piatto diffondeva “un’aura sensuale era penetrata nella casa” (Biasin, 101). Questo piatto “nutriente” (che secondo gli standard del giorno d’oggi verrebbe considerato eccessivo)

nutre siano i corpi che le anime degli ospiti, crea un'atmosfera di buon'umore fra gli ospiti, e fa crescere il desiderio di Tancredi per Angelica, spingendo avanti la storia d'amore che rappresenta anche l'unione fra la classe nobile (Tancredi) e la nuova classe borghese (Angelica). In modo analogo, questo pasto rappresenta il matrimonio fra la classe nobile e quella borghese, l'ambiente è nobile ed il piatto è molto elaborato, ma allo stesso tempo è sostanzioso e soddisfa i palati di tutti gli ospiti, o per lo meno quelli siciliani. Chevalley e Cavriaghi non hanno partecipato questo pranzo, e non possiamo sapere se il timballo ha anche il potere d'unire l'Italia, o stimolare addirittura l'amore come quello di Tancredi per Angelica fra italiani delle diverse regioni. Finiamo la nostra analisi del *Gattopardo* ed il capitolo sulla letteratura risorgimentale con il buffet della scena del grande ballo:

Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque ripiani che elevavano verso il soffitto lontano le piramidi dei “dolci di riposto” mai consumati, si stendeva la monotona opulenza delle *tables a thè* dei grandi balli: coralline le aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli *chaud-froids* di vitello, di tinta acciaio le spigole immerse nelle soffici salse, i tacchini che il calore dei forni aveva dorato, le beccacce disossate recline su tumuli di crostini ambrati decorati delle loro stesse viscere triturate, i pasticci di fegato grasso rosei sotto la corazza di gelatina; le galantine color d'aurora, dieci altre crudeli colorate delizie; all'estremità della tavola due monumentali zuppieri d'argento contenevano il *consommé*, ambra-bruciata e limpido. I cuochi delle vaste cucine avevano dovuto sudare fin dalla notte precedente per preparare questa cena. (Lampedusa, 227)

Da un punto di vista realista questa descrizione ci offre un'indispensabile rappresentazione dei piatti, “tipici” dei grandi balli siciliani della nobiltà, come segnala la descrizione del principe di questa cornucopia come “monotona”. La parola monotona rivela che nonostante il principe mangia cose di cui altri italiani affamati potevano solo sognare, non trova che questi piatti siano invitanti o appetitosi, e passa direttamente alla tavola dei dolci, non volendo partecipare nella scena violenta della tavola descritta sopra.

Qui è evidente la grande influenza della cucina francese dai numerosi piatti di carne e dai nomi francesi di certi piatti. Artusi e Mantegazza, grandi sostenitori del valore nutritivo ed igienista della carne, ed ammiratori della cucina francese, potrebbero anche approvare tale menu. Ad ogni modo, il principe stesso non mangia queste “delizie”, e non c’è nessuna folla d’invitati attorno la tavola stupiti da quest’opulenza, come nel caso del timballo, e mentre questo viene descritto in modo sontuoso per suscitare la fame nei lettori, qua vediamo aggettivi negativi come “crudele” “bruciato” “limpido” e “mai consumati”. Il cibo è cibo senza anima, spirito, che non dà nessun piacere, come se tutti quegli animali fossero stati sacrificati per niente, ed i cuochi avessero sudato senza motivo. La scena potrebbe indicare che i siciliani preferiscono mangiare il proprio cibo regionale, o che l’epoca della decadenza nobile non l’apprezza più nessuno, neanche la nobiltà stessa. Questa scena appoggia anche le dichiarazioni d’Artusi e Mantegazza sopra la nobiltà, che senza lo stimolo di dover guadagnare e contribuire le proprie energie alla società, nell’opulenza, pigrizia, ed esagerazione le persone diventano incapaci di sperimentare piaceri nella vita, e senza il piacere non si può migliorare la nazione.

Un'esplosione epicurea

Nel capitolo precedente abbiamo visto il modo in cui due intellettuali del periodo risorgimentale hanno cercato di unire gli italiani col discorso culinario, mettendo insieme tradizioni provenienti da varie località e classi sociali, creando un'identità nazionale su una tenue ma in qualche modo già esistente base culturale. La selezione letteraria risorgimentale ha rappresentato i modi in cui il cibo aveva un ruolo significativo per tutte le classi sociali trattate, ed ogni testo dimostra in qualche modo un legame con la cultura alimentare proposta da Artusi e Mantegazza e lo sfondo storico di Montanari, ma è evidente, specialmente da *Il ventre di Napoli* e dal *Gattopardo*, come questi fili comuni come *i maccheroni*, presenti in entrambi i romanzi, non siano riusciti necessariamente a instillare patriottismo nei personaggi verso la nazione italiana. Anzi, l'unico libro trattato in cui l'unificazione viene vista in una luce positiva è *Pinocchio*. In *Pinocchio*, quando il burattino rispetta l'autorità paterna ed impara il valore di lavorare sodo, riesce a migliorare la sua vita, mentre negli altri romanzi la gerarchia sociale è fissa e stagnante. Dobbiamo sempre ricordare che si tratta di un racconto per bambini con una funzione didattica. Nonostante gli sforzi di intellettuali e politici risorgimentali, all'inizio del ventesimo secolo, la fame è ancora diffusa nelle classi umili, e la giovane nazione è ancora molto divisa tanto politicamente quanto culturalmente.

È in questo ambiente che con *BOOM VROOM ZANG TUMB TUMB* lo scrittore Filippo Tommaso Marinetti cerca di capovolgere l'identità storica italiana, e l'ambiente stagnante rappresentato nei romanzi, con il suo *Manifesto del Futurismo* nel 1909:

10. Noi vogliamo distruggere i musei, le biblioteche, le accademie d'ogni specie, e combattere contro il moralismo, il femminismo e contro ogni viltà opportunistica o utilitaria [...] (11) è dall'Italia, che noi lanciamo pel mondo questo nostro manifesto di violenza travolgente e incendiaria, col quale fondiamo

oggi il *Futurismo* perché vogliamo liberare questo paese dalla sua fetida cancrena di professori, d'archeologi, di ciceroni e di antiquari. (Marinetti, 1909)

Marinetti è un grande nazionalista, ma invece di cercare d'unire la nazione attraverso una venerazione per la storia italiana, come hanno tentato altri nazionalisti risorgimentali, vuole cancellare la storia per creare un'Italia nuova, forte, aggressiva, e potente. Il movimento di Marinetti è stato soprattutto artistico all'inizio, ma poi con l'inizio della grande Guerra Marinetti sostiene il coinvolgimento italiano nel conflitto formando un gruppo di volontari (di cui alcuni sono stati uccisi nel combattimento) e diventando egli stesso un grande sostenitore di Benito Mussolini e del fascismo, sino alla sua nomina alla prestigiosa *Accademia d'Italia* nel 1929 (istituzione culturale fascista dal 1929 al 1944/1945) (Bowler, 763).

Marinetti ha subito procurato fama internazionale al movimento futurista e a se stesso con il suo punto di vista radicale; il suo manifesto è stato pubblicato sulla prima pagina del quotidiano *Le Figaro*.

Che cosa c'entra tutto questo con il nostro discorso culinario? Fra i suoi numerosi scritti futuristi, Marinetti ha scritto due opere notevoli che trattano di cucina, il *Manifesto della Cucina Futurista* del 1930, e *La Cucina Futurista* del 1932. Queste opere sono state pubblicate nella tarda epoca futurista, ma in ogni modo i concetti dietro la cucina futurista iniziarono a germogliare ancora prima del *Manifesto* nel 1909; i futuristi avevano già organizzato varie cene, o - usando il vocabolario di Marinetti - *serate*, ovvero pasti multisensoriali con musica e stimoli visivi da accompagnare agli alimenti (Callegari, 2).

Nel *Manifesto* Marinetti spiega che:

La cucina futurista è la realizzazione del generale desiderio di rinnovare la nostra alimentazione, è la lotta contro il peso, il panismo, la obesità [...] il nostro sforzo tende a militarizzare tutte le nostre giovani forze. Vogliamo pertanto che la cucina italiana non resti un museo. Affermiamo che la genialità italiana è capace di inventare altri tremila piatti, altrettanto buoni, ma più aderenti alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione contemporanea. (Anselmi, 170).

Nonostante il fatto che i futuristi dichiarano di voler gettare via tutti i legami con il passato, paradossalmente il concetto di queste serate non è una novità. Nell'opera di Cristoforo Messibugo *Banchetti. Composizioni di vivande et apparecchio generale*, in cui si descrive dettagliatamente come sono stati organizzati 10 diversi banchetti storici e la preparazione dietro ogni evento (Callegari, 1) c'è un evento in particolare, il banchetto al Palazzo Belfiore ospitato dall'Arcivescovado di Milano nel 1529, che assomiglia molto alle serate di Marinetti:

Each course had its own particular music or form of spectacle, all perfectly integrated into the serving of the food in a way that we would categorize in modern parlance as a *happening* (serata) (Collegari, 1)

Ad ogni modo, le serate ed i testi letterari di Marinetti erano originali per il modo in cui combinavano la stravaganza della cucina nobile e fantasiosa insieme alla speranza della continua industrializzazione del paese e l'innovazione estetica. Nel *Manifesto*, Marinetti descrive che ogni pasto condiviso in compagnia dovrebbe essere una stimolante celebrazione di vita artistica e multisensoriale con menu sorprendenti ed elaborati, come per esempio il seguente menù in ordine rovesciato da una *serata* a Trieste del 1910 descritto dal futurista Aldo Palazzeschi nel suo libro di poesia futurista *L'incendiario*:

Caffè
Dolci memorie frappées
Frutta dell'avvenire
Arrosto di mummia con fegatini di professori
Insalata archeologica
Spezzatini di passato con piselli

Explosivi in salsa storica
Pesce del mar morte
Grumi di sangue in brodo
Antipasto di demolizioni
Vermouth (Palazzeschi, 21)

All'estremo opposto alimentare di questi menu elaborati, Marinetti suggerisce che quando le persone stanno lavorando e non hanno tempo per sedersi a mangiare o non possono mangiare in compagnia, invece di lasciare gli individui o le famiglie procurarsi il proprio cibo "noioso", c'è una soluzione industriale alle esigenze quotidiane alimentari:

Invitiamo la chimica al dovere di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi gratuiti di Stato, in polvere o pillole, composti albuminoidi, grassi sintetici e vitamine. Si giungerà così ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari con relativa riduzione delle ore di lavoro. (Marinetti 1930, 38).

In modo simile a Marinetti, Mantegazza appoggiava le innovazioni alimentari ed agricole, come si può notare ad esempio nel suo romanzo *L'Anno 3000* quando parla di "albuminoidi" che i protagonisti del romanzo portano nella loro borsetta per nutrirsi durante il viaggio. Diversamente da Marinetti, però, Mantegazza ed anche Artusi sostenevano che trascorrere tempo in famiglia era importante per lo stato italiano. Non sono le famiglie che creano la nazione in questo caso, ma è la nazione che aiuterà gli individui con le energie risparmiate, e l'aiuto economico, lasciando loro tempo di poter esprimere artisticamente la forza vitale, tanto da poter contribuire al benessere della società intera. Infatti, Marinetti non si fida di nessun contributo femminile allo stato italiano. Critica il modo in cui cucinano le tipiche casalinghe borghesi, che non offrono niente per poter animare i loro figli soldati che hanno bisogno di stimolare l'appetito per andare avanti con la forza necessaria per combattere il nemico (Rohdie, 124). Inoltre, nell'introduzione della *Cucina futurista* vediamo il punto di vista negativo di Marinetti

sul contributo femminile. In *La cena che evitò un suicidio* in cui un gruppo di futuristi (incluso Marinetti) vanno alla villa elegante del loro amico Giulio Onesti, che ha appena mandato una telegramma descrivendo il suo terribile stato d'animo dopo aver perso la sua amante per suicidio, e che sta considerando di suicidarsi anche lui. I futuristi aiutano il loro amico, preparandogli una cena stimolante, compreso il seno ed il cuore di una statua femminile che i suoi amici avevano preso dal giardino e preparato per Onesti.

Quest'ultimo si sente rigenerato dopo aver mangiato la statua, dimostrando "Marinetti's ambiguous attitude to the female that has to be objectified and eaten so as to cease being a threat to the male protagonist and his friends" (Cesaretti, 58). Era una donna che rubava le energie del loro amico, che per rigenerarsi doveva mangiarne la rappresentazione femminile. Inoltre, erano gli amici a salvarlo, e non l'aiuto di una figura materna e compassionevole come le donne esaltate da Mantegazza, rappresentando il punto di vista dell'importanza della fratellanza nella creazione d'una nazione poderosa, e le donne come una distrazione di questo scopo centrale.

All'apice del programma della cucina futurista, proprio il primo numero dell'elenco nel manifesto del 1930, è la controversa abolizione della pastasciutta:

- a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana. Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il sauerkraut, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. (Marinetti 1930, 15)

Questa citazione è interessante perché presenta gli stereotipi culinari del periodo: laddove gli altri paesi sono riconosciuti per i loro piatti di carne, l'Italia viene riconosciuta per la "povera" pastasciutta. Al contrario di Artusi e Mantegazza ed i romanzi risorgimentali analizzati in cui la pasta rappresenta una forza unitaria, qui viene rappresentata come una forza nociva che sta rallentando il progresso del Paese e

Marinetti esalta il valore nutritivo della carne e del riso. Secondo questo futurista, per colpa della pastasciutta gli italiani hanno commesso tanti errori nella storia, rappresentati da varie guerre non vinte, ed è anche il motivo per cui i napoletani non riescono a migliorare le loro pessime condizioni di vita (Marinetti 1930, 23). Ad ogni modo, come abbiamo visto dalla nostra analisi letteraria risorgimentale, Serao dimostra che la gente napoletana non è pigra nonostante che mangiano maccheroni, e ci sono altri fattori sociali e politiche a contribuiscono alle problematiche condizioni di vita.

La proposta dell'abolizione della pasta, più che gli altri concetti dal manifesto, si diffonde in lungo e in largo, fino ai giornali d'altri paesi, come per esempio il *Chicago Tribune* con un articolo intitolato "Italy May Down Spaghetti" (Callegari, 12). Il fatto che i giornali stranieri abbiano trovato la rinuncia alla pastasciutta in Italia così impressionante è indicativa del fatto che ormai l'emigrazione degli italiani è notevole, come ad esempio a Chicago, dove nel 1930 il numero d'italiani raggiunge l'apice di 73,960 (Vecoli, Encyclopedia of Chicago). Gli italiani hanno portato le loro abitudini alimentari all'estero, diffondendo un certo concetto del cibo italiano, di solito associato col cibo del sud da dove veniva la maggior parte degli immigrati. Forse all'estero hanno trovato la rinuncia della pastasciutta come qualcosa di divertente, ma in Italia ha suscitato persino rabbia. Un gruppo di donne ha scritto una lettera a Marinetti, supplicandolo di abbandonare la sua posizione sull'amato alimento, ed immediatamente dopo la pubblicazione del *Manifesto* certi periodici e giornali sono intervenuti per difendere la loro adorata pastasciutta, come per esempio questa risposta poetica (proprio imitando lo stile delle parole in libertà dei futuristi) dalla *Settimana Modenese* :

Le tagliatelle? O futurista, senti:
Quale cosa vi è al mondo più FUTURA?

Spariscon tosto se son PRESENTI
Anche se non PASSATE di cottura. (Callegari, 12)

Ad ogni modo, anche se la maggior parte degli italiani non era d'accordo con la sua posizione sulla pasta, magari Marinetti ha raggiunto il suo scopo lo stesso: la sua posizione aggressiva e controversa era riuscita a stimolare la creatività degli italiani perfino dai suoi critici. Ufficialmente però neanche gli altri futuristi volevano intromettersi fra gli italiani ed il loro piatto preferito, e hanno cercato di dissociarsi da Marinetti in questo confronto così da non rischiare di perdere sostenitori del movimento artistico “(Marinetti) Nè doveva mescolarsi all’arte la pancia e le sue esigenze” (Collegari, 13). Questo dimostra ulteriormente l’importanza della pasta e l’associazione con l’identità italiana; magari neanche i futuristi volevano rinunciare a certe tradizioni malgrado ciò potesse aiutare il benessere dello stato. Inoltre, il cibo era molto scarso in questo periodo e non c’erano ancora le magiche pillole nutritive proposte da Marinetti. Marinetti non affrontava questo problema direttamente, dichiarando semplicemente che un giorno l’Italia sarebbe stata così potente che tutti avrebbero avuto abbastanza soldi. I fascisti con cui Marinetti era legato, invece, incoraggiavano uno spirito di risparmio prima e durante la seconda Guerra mondiale e le donne erano costrette ad occuparsi del bilancio familiare come riassume Montanari:

The catastrophe of the second conflict did not encourage similar poetic flights. Non sprecate [Don’t waste] is the title of a brochure put out by the Office of the Press and Propaganda of the Fascist regime in 1941. The first warning: “Check Office of the Press and Propaganda of the Fascist regime in 1941. The first warning: “Check everything thrown into the trash ... everything can be recycled.” It was a real challenge for Petronilla—during the era of Amalia Moretti Foggia, author of the famous gastronomic “pearls” in the *Corriere della Sera*—to convince her agitated readers that even without basic ingredients they could produce “delicious little dinners.” Mayonnaise without oil, gelatin without meat, cakes without sugar, chocolate without cacao, coffee without coffee—every possible

substitute was used in her cookbook “for exceptional times” (1941), “for difficult times” (1942), “for these times” (1943). (Montanari, 17)

Riportando la cucina futurista al discorso più ampio della identità culinaria d’Italia ed il discorso su Pellegrino Artusi, come già accennato precedentemente, Marinetti vuole annullare la cucina “museo” italiano, e spesso questa dichiarazione viene interpretata dagli accademici di questo campo come un attacco diretto a *La scienza in cucina*, come afferma Lesley Chamberlain nell’introduzione alla *Cucina Futurista*:

Historically, the Futurist Cookbook had a single function as a cookery book: it explicitly challenged all that was established by Pellegrino Artusi in l’arte di mangiare bene, the summit of nineteenth-century family cooking. (Chamberlain in Collegari, 7)

Inoltre, nel libro di cucina Marinetti cita la dichiarazione del suo coautore Fillia “è finito il tempo delle pietanze d’Artusi” (Collegari, 7). Quindi, c’è un’apparente polemica nelle loro interpretazioni della cucina italiana, ma entrambi vedono la funzione di un libro di cucina come uno strumento politico nella creazione della nazione. Quale modello ha avuto più successo? Chi ha maggiormente aiutato la nazione italiana? Chi ha avuto l’influenza più durevole? In “Recipe for the Nation, Reading Italian History Through *La scienza in cucina* and *La cucina futurista*”, Carol Helstosky sostiene che entrambi i libri contribuiscono al discorso dell’identità italiana ed al consumo alimentare e dimostrano il potenziale potere politico dei libri di cucina. Artusi, secondo l’autrice ha avuto un’influenza più durevole perché ha cercato di omogeneizzare tradizioni già esistenti, qualcosa di molto più pratico ed invitante per le masse e la borghesia in aumento (Helstosky A, 113). Inoltre, Artusi scriveva in gran parte per le donne, le quali potevano mettere in atto a livello pratico i suoi consigli e provare le ricette, mentre Marinetti manifestava un comportamento ostile verso le donne. Infine, i libri di Artusi continuano

ad essere un riferimento di base nelle cucine italiane, mentre è difficile ottenere una copia della *Cucina futurista* perché è un testo molto più complesso e provocatorio, il cui scopo non è quello della funzionalità pratica. Nello stesso tempo, Marinetti potrebbe difendersi asserendo che è proprio per colpa di questa venerazione per le tradizioni e per la maledetta pastasciutta, che l'Italia non è diventata la grande superpotenza dominante che sognava insieme a Mussolini ed i fascisti. D'altra parte, non poteva sapere che sarebbe stata proprio la cucina italiana, quella detestata da Marinetti, a conquistare tutto il mondo con il passare degli anni. In ogni modo, è anche grazie all'industrializzazione sognata da Marinetti che queste tradizioni si diffondono. Sarà questa mescolanza fra tradizione e novità, naturale ed industriale a solidificare un concetto della cultura alimentare ovunque, un'identità che continueremo ad esplorare nei prossimi capitoli.

Il mestolo mussoliniano nel risotto patrio

Nel capitolo precedente abbiamo accennato al modo in cui il futurismo si è legato al fascismo, ed anche alcuni modi in cui divergono nell'uso della cultura del cibo e della metafora culinaria per le loro rispettive ideologie. Entrambi i discorsi, tuttavia, sostenevano l'importanza del rinnovamento del paese dal punto di vista politico, sociale ed estetico, e la questione alimentare ha svolto un ruolo centrale nella piattaforma fascista sin dall'inizio. Il discorso sull'alimentazione caratterizza il movimento fascista dal periodo della Marcia su Roma dal 22-29 ottobre, 1922 – quando il movimento assume il potere in Italia ed è ancora pieno di speranza – fino agli anni difficili della seconda guerra mondiale, in cui le falle del programma alimentare si sentono dolorosamente nelle pance vuote degli italiani. Tale parabola si può analizzare tramite le opere di Carlo Emilio Gadda, la cui carriera letteraria inizia con il ventennio fascista e lo trascende di vari decenni, esibendo le modalità con cui evolve il rapporto conflittuale dello scrittore sia col fascismo sia con il cibo parallelamente ai mutamenti storici, politici e sociali.

Ancora prima della Marcia su Roma, il regime dava già segni delle sue aspirazioni autarchiche in ambito alimentare. Dopo la Grande Guerra, nonostante le povere condizioni economiche e il basso morale in tutto il paese, il cittadino medio pratica una dieta migliore rispetto all'epoca post-risorgimentale, grazie ai sussidi del grano. Come abbiamo osservato precedentemente, il grano ha sempre avuto un ruolo centrale nella dieta degli italiani. Prima della Grande Guerra il 70% del bilancio alimentare era costituito dal pane, e quindi il sussidio del pane offriva più libertà economica per comprare altri alimenti come carne e verdura (Helstosky B, 4). Ad ogni modo, i conservatori temevano questa dipendenza dal grano straniero e nel 1919 tali

sussidi vengono aboliti, una decisione che scatena rabbia e proteste fra gli italiani più bisognosi di quest'aiuto economico ed alimentare. Allo stesso tempo, il conservatorismo alimentare continua a crescere con la formazione del Partito Nazionale Fascista (PNF) nel novembre 1921. Il 17 giugno, 1921 le squadre fasciste marciano su Via Condotti a Roma per assicurarsi che i prodotti dei mercanti fossero d'origine italiana (Helstosky B, 4).

Nei primi anni del fascismo, la stabilità economica e l'autonomia del paese migliorano. La prima regola alimentare ufficiale del fascismo viene promulgata nel giugno del 1925 per promuovere la produzione del frumento all'interno del paese, ed è fondato il Comitato Permanente del Grano che compie indagini per selezionare i semi di grano adatti ai vari terreni italiani, e per studiare i nuovi mezzi industriali utili al massimo rendimento. Mussolini teneva anche intense relazioni pubbliche per sostenere l'importanza del movimento (come si vede dalla prima foto a sinistra, di Mussolini); va di persona a visitare le fattorie dove si coltiva grano ed il regime sponsorizza tante pubblicità a riguardo, come evidenziato nelle immagini seguenti:



(La battaglia del grano, libero.it)

Di conseguenza, l'Italia riesce a produrre più grano all'interno del paese ma questo causa anche il fenomeno della "granarizzazione" in cui altre coltivazioni importanti da un punto di vista economico (spesso attraverso il commercio con altri paesi) come verdure, agrumi, latticini, ed olive vengono trascurate (Helstosky B, 5).

Inoltre, la produzione del grano non è mai diventata sufficiente a soddisfare le esigenze del popolo italiano. Per usare meno frumento allora promuovono una specie di pane integrale mescolato con altre farine come quella di lenticchie, orzo, e cicerchie (“Cucina fascista tra manifesti neologismi e curiosità”, cucinaditalia.org). Il regime ha cercato di sostenere la coltivazione di altri cereali come il riso, che c’era in abbondanza, ma non è mai riuscito a convincere gli italiani del sud a convertirsi a questo uso. Questo dimostra il forte legame culturale con il grano in Italia e nel sud in particolare; l’alimento non era semplicemente una sostanza per sfamarsi, ma nutrimento spirituale che legava le persone alle loro radici e culture locali. Questo ci riporta al discorso dell’abolizione della pastasciutta di Marinetti nel 1930, e ci fa capire che c’erano fattori sociali ed economici molto pratici che sottendevano alla sua posizione sulla pastasciutta.

Le conseguenze nutrizionali della battaglia del grano erano piuttosto negative, anche se il regime voleva convincere il popolo del contrario. Il grano nazionale diventa più costoso, la dieta media diventa meno varia, e la qualità dell’alimentazione peggiora ed assomiglia sempre più alla dieta insufficiente prima della Grande Guerra (Helstosky B, 3).

Queste conseguenze non erano le intenzioni originali del Duce. Come gli igienisti risorgimentali Artusi e Mantegazza, all’inizio della formazione del partito, Mussolini ha riconosciuto l’importanza d’una sana ed adeguata nutrizione per sostenere un popolo potente, però è stato così determinato a che l’Italia diventasse “autosufficiente”, che appena capisce che sarà difficile assicurare le calorie sufficienti, dà meno importanza ai bisogni calorici. Per studiare questo problema, Mussolini stabilisce *La commissione per lo studio dei problemi dell’alimentazione* che nel passato ha condotto “ricerca”

sull'alimentazione. Sicuramente non è stata una semplice coincidenza che la ricerca abbia sempre appoggiato le esigenze del regime. Infatti, uno studio sosteneva che le persone hanno bisogno di meno calorie di quello che si pensasse, e che la dieta più sana consisteva nei prodotti che erano più disponibili in quel periodo specifico, come i carboidrati, i legumi, la frutta, la verdura, e l'olio d'oliva (alimenti ormai associati con “la dieta mediterranea”) (Helstosky B, 5,7). In un discorso del 18 novembre 1930, invece di prendersi le responsabilità per il peggioramento della dieta media italiana, o promettere un futuro alimentare migliore, Mussolini dichiara: “Fortunatamente il popolo italiano non è ancora abituato a mangiare molte volte al giorno” (“Cucina fascista tra manifesti neologismi e curiosità”, cucineditalia.org). Inoltre, il regime diffonde la propaganda che mangiare tanto è un'offesa contro il benessere della patria, e il risparmio è un'essenziale virtù nazionale, come viene dimostrato dalla seguente pubblicità:



(“Cucina fascista tra manifesti neologismi e curiosità”, cucineditalia.org)

Simultaneamente, mentre la dieta popolare peggiora e consiste sempre più di cibi banali e lontani dai pasti sontuosi descritti da Artusi, Mussolini in teoria promuove anche la cucina “tipica” e regionale. Organizza celebrazioni annuali delle coltivazioni più antiche nel paese e anche la letteratura culinaria si espande con riviste come *La cucina italiana* e libri di storia della cucina che insegnano agli italiani ad essere orgogliosi delle loro tradizioni alimentari regionali. Nonostante il regime non stimasse la golosità, “fascist-era

gourmandes frequently expressed the fear that Italian cuisine might lose its distinctiveness under the pernicious influence of Americanization or Anglicization: dishes like *bagna cauda*, cannelloni ripieni, or spaghetti all'amatriciana might be replaced with insipid white bread, frozen beef, and broiled chicken.” (Helstosky B, 9). Ad ogni modo, già nel '35 il cibo inizia ad essere veramente scarso sotto il fascismo, e la gente deve pensare più a mangiare il necessario piuttosto che a cucinare piatti tradizionali (e c'erano anche meno prodotti tradizionali a causa della *granarizzazione*). Inoltre, la colonizzazione dell'Etiopia (a cominciare dalla conquista dell'Abissinia nel 1936) rappresenta un'opportunità per arricchire la dieta nazionale, sebbene purtroppo le coltivazioni in Africa si rivelassero poco produttive.

Poi con l'inizio della seconda guerra mondiale nel 1939 e l'alleanza con la Germania, la situazione alimentare continua a peggiorare; del poco cibo prodotto nel paese una gran parte viene esportata in Germania (10% del grano) o dopo viene condivisa con i tedeschi che occupavano l'Italia a cominciare dal 1943 (lo stesso anno in cui Mussolini perde potere) (Helstosky B, 12).

Possiamo speculare alcuni dei motivi per cui il piano politico ed alimentare di Mussolini è fallito nonostante il progresso tecnologico del periodo. La pressione per rendere l'Italia autosufficiente non era stata una speranza realistica, e come sappiamo dalla nostra analisi storica, lo scambio culinario era stato sempre un settore importante nell'economia del paese, quindi la cucina italiana non era mai stata isolata culturalmente. Inoltre, anche se Mussolini in qualche modo aveva cercato di promuovere la cultura alimentare italiana, questo aspetto del cibo era sempre stato di secondaria importanza, come vediamo scritto nella sua voce “fascismo” sull'Enciclopedia Treccani del 1932, in

cui Mussolini caratterizza l'alimentazione come un problema sociale e politico da affrontare insieme ai "problemi dei combustibili, dei fertilizzanti, ... [e] della lotta contro il tifo ("Fascismo", Treccani.it)."

A differenza di figure come Artusi e Mantegazza che vedevano l'alimentazione come un argomento scientifico e spirituale, Mussolini, per affrontare le crisi economiche, la fame, e la scarsità di cibo, cercava di sottrarre la dimensione culturale all'alimentazione nazionale. Così è riuscito a proporre una dieta sostanzialmente settentrionale (perché le coltivazioni del nord come il riso ed il mais erano quelle più abbondanti) come dieta patriottica chiudendo ogni spazio al rapporto fra cucina, linguaggio e cultura come vediamo dalle descrizioni d'un menù tipico di un lavoratore nel regime:

Il menù della settimana di un lavoratore, per esempio di un operaio, consisteva in un piatto di polenta con salsa di pomodoro, un uovo al tegame, minestrone di riso, carote in verde con formaggini; un altro giorno pranzava con polenta e baccalà, mezzo chilo di arance e cenava con riso al latte e patate al burro. La domenica, dopo una lunga settimana di lavoro, poteva concedersi un pasto a base di pasta al pomodoro, polpettone di manzo arrosto e a cena si permetteva un riso in brodo di dadi, insalata di patate e barbabietole e un etto di stracchino. ("Cucina fascista tra manifesti neologismi e curiosità", cucinaditalia.org)

Persino gli elementi linguistici vengono reclutati per sostenere il patriottismo alimentare del regime. Per esempio, come abbiamo già visto nei futuristi, tutti i nomi stranieri dei piatti storicamente usati nella cucina italiana (la maggior parte termini francesi dell'alta cucina), vengono italianizzati, omelette diventa "frittata avvolta", consommé diventa "brodo ristretto", e pudding diventa "budino". Il "pudding" si chiama "budino" ancora in Italia, mentre nelle scuole di cucina si insegna come fare l'omelette invece della "frittata avvolta". Quindi, l'influenza linguistica del fascismo ha persistito in maniera mista. Ad ogni modo, nel articolo "Fascist food politics: Mussolini's policy of alimentary

sovereignty” Carol Helstosky sostiene che il fascismo ha lasciato un’impronta sulla cultura alimentare italiana che si mantiene ancora oggi. Nonostante alla fine del fascismo l’Italia riesca a riprendere il commercio con altri paesi, nel popolo rimane la predisposizione ad acquistare solo prodotti alimentari italiani (e anche a ritenere che i prodotti italiani siano di superiore qualità), e malgrado la maggior disponibilità di carne durante il boom economico ed oltre, tanti italiani continuano a seguire una dieta a base di cereali e verdura (Helstosky B, 1).

In che modo Gadda si rapporta a questo percorso storico-alimentare? Questo ingegnere e scrittore lombardo viene spesso ricordato soprattutto come un autore “antifascista”, ma il rapporto di Gadda con il fascismo è più complesso. All’inizio del movimento era persino un sostenitore. Gadda ha combattuto durante la Grande Guerra, durante cui suo fratello muore in combattimento ed egli passa un lungo periodo di tempo in un campo di prigionia in Germania, fattori che scatenano in lui un forte sentimento di nazionalismo che stava già germogliando, come viene evidenziato dal suo *Diario di guerra* scritto fra 1915-1918 (Biasin, 132). Quando finalmente torna in Italia nel 1919 e trova il paese in una forte depressione economica, Gadda riconosce il grande bisogno di un’azione politico-sociale drastica e svelta (Savettieri, *Edinburgh Journal of Gadda Studies*). I principi del movimento fascista attraevano Gadda perché il loro programma era basato su orgoglio nazionale, azione, entusiasmo. Inoltre, il movimento promuoveva la forza della classe proletaria come fondamentale per il benessere della nazione, diversamente dal risorgimento in cui la classe sociale considerata più importante era la

borghesia. Gadda era a favore di questo cambiamento perché trovava la borghesia come una classe piuttosto ipocrita.⁴

Con il passare del tempo, però, Gadda rimane sempre più deluso dal movimento, come risulta da due dei suoi testi più famosi *La cognizione del dolore* (composto tra 1938-1941 ma pubblicato nel 1963) ed in *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* (1946).

Non a caso, oltre a concentrarsi sulla rappresentazione del fascismo, tanti scritti gaddiani hanno invitato analisi del discorso culinario, come ricorda, tra i numerosi critici, Floriana di Ruzza nel suo articolo “Meditazione piacere colpa: un percorso filosofico-culinario nell’opera di Gadda” (Ruzza, 2). Ruzza stessa, cercando di sintetizzare i vari contributi critici, discute appunto il tema dei rapporti conflittuali di Gadda con il cibo nei suoi libri “tra gusto e disgusto, tra desiderio e sofferenza, in una dinamica del piacere che include al suo interno nausea e senso di colpa” (Ruzza, 9). Ad esempio, per il protagonista Gonzalo in *La cognizione del dolore*, un borghese decaduto finanziariamente, il cibo rappresenta tutti questi conflitti accennati sopra, conflitti del personaggio con se stesso e con la società. Il protagonista giudica impietosamente le idiosincrasie e le vanità della sua classe. Gonzalo è famoso per il suo appetito vorace nella fittizia città andina *Maradagál* dove si svolge la trama ma che altro non è che la lombarda Brianza del dopoguerra. Il suo grande appetito gli provoca una combinazione di piacere e di colpevolezza, sollievo dall’ansia della vita quotidiana misto a disgusto.

⁴ Gadda aveva motivi personali per il suo disdegno per la classe borghese. Suo padre morì nel 1909 quando Gadda era un adolescente, lasciando la famiglia in una difficile situazione economica. Sua madre, invece di adattarsi, voleva mantenere le stesse apparenze di prima nella loro sfera sociale. L’argomento delle false apparenze è importante particolarmente ne *La cognizione del dolore*.

L'alimento che Gadda associa ai cittadini borghesi per ridicolizzarli è il formaggio *croconsuelo* che dalla descrizione chiaramente rappresenta il gorgonzola, un formaggio puzzolente -- nelle parole di Gadda, "fetente"-- che i cittadini mangiano felicemente, leccandolo direttamente dal coltello (Bersani, *Edinburgh Journal of Gadda Studies*). Vedere i cittadini sperimentare piacere mangiando questo alimento che per Gonzalo fa ricordare le feci dimostra il forte disgusto di Gonzalo per questa classe sociale. Il romanzo giustifica i piaceri del mangiare bene ma allo stesso tempo lo rappresenta come gola. Questa dinamica ci riporta al ruolo del cibo durante il fascismo. Da un lato la cultura alimentare italiana ed il consumo di cibo coltivato in Italia doveva rappresentare piacere e orgoglio nazionale, ma col tempo, quando diventa più scarso, mangiare "bene" rasenta persino il delitto contro il benessere del paese. Per Gonzalo, il suo appetito esagerato esprime quindi una ribellione contro le norme di questa società.

La cognizione del dolore rappresenta principalmente il cibo settentrionale, ed in generale il cibo nei testi di Gadda mette in luce le sue origini lombarde, ma Gadda dimostra anche una conoscenza della cucina romana, ad esempio in *Quer pasticciaccio brutto di via Merulana*. In *I sapori della modernità* Biasin descrive la funzione sia realista sia narrativa, e specialmente quella metaforica, del cibo nel romanzo. Spesso il carattere dei personaggi viene descritto attraverso quello che mangiano (Biasin, 125). Anche se Gadda sembra riconoscere ed apprezzare la cucina d'altre regioni, in una lettera ad Alberto Carocci nel 1928 descrive l'indigestione che ha sperimentato durante la sua permanenza a Roma:

La ragione dell'improvviso trasferimento è una malattia: malattia di stomaco abbastanza noiosa, con cui Dio mi ha inaspettatamente ma giustamente punito della mia gola, della mia avidità, della mia rapacità da Vitellio. Addio monti di

spaghetti sorgenti dall'acque salsose della pommarola che giungeva quasi 'coppa e con cui m'imbrodolavo (nei momenti d'oblio) il bavero della giacca e la mia poco rivoluzionaria cravatta ! Addio care memorie di spigole, di vongole, di spiedini di majale, di panforte, e di altri vermicciattoli mangiati nelle più nefande e saporose bettole della suburra, facendo finta di discutere lettere e politicaglia tanto per salvare un po' le apparenze, ma in realtà con l'occhio al piatto che arriva, fumante, trionfante, eccitante, concupiscente e iridescente di smeraldino prezzemolo. Addio ! (Ruzza, 11)

È evidente da questa citazione (con la palese parodia manzoniana in chiave gastronomica) che a Gadda piace molto mangiare la cucina romana, e descrive i suoi pasti come se fossero delle grandi feste pagane, ma paga per il suo peccato di gola con la malattia che lo costringe a ritrasferirsi a Milano. Inoltre, dimostra l'identità fortemente settentrionale dello scrittore che non riesce a digerire il cibo di altre regioni. Questa descrizione della sua golosità romana contrasta molto con la sua descrizione di un semplice, delicato, e perfetto risotto alla milanese in *Risotto patrio*.

In *Risotto patrio* Gadda scandisce dettagliatamente tutti i componenti e le procedure per cucinare un esemplare risotto alla milanese, dalla tostatura dei singoli chicchi d' un "riso di qualità, come tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha la forma allungata, quasi di fuso" (Gadda, 369) alla mantecatura "Burro, quantum sufficit, non più ve ne prego; non deve far bagno, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo (Gadda, 370). Gadda enfatizza qui l'importanza degli ingredienti della zona come il riso Vialone menzionato sopra e descrive il piatto con un'aura di misticismo spirituale, come vediamo dalla citazione seguente:

Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dèi e reverente del reverendo Esculapio o per dir meglio Asclepio, e immettere nel sacro "risotto alla milanese" ingredienti di prima qualità: il suddetto Vialone con la suddetta veste

lacera, il suddetto Lodi (Laus Pompeia), e i suddetti spicchi di cipolle tenere; per il brodo, un lesso manzo con carote sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta! Non ingannare gli dèi, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, ne' gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadambio. No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la base milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro ha il sapore delle saponette: no! (Gadda, 370-371)

Questa citazione accenna a tutti i temi storici analizzati in questo capitolo, che egli trasfigura con ironia, mitizzando la preparazione del risotto. Innanzitutto, Gadda sembra usare la tecnica fascista di riportare il lettore al glorioso passato dell'antica Roma quando parla del dio greco Asclepio, usando prima il nome latino di questo dio della salute, Esculapio. Gadda, usando la sua proverbiale ironia, da un lato prende il procedimento del risotto sul serio, riservandogli estrema cura a questo piatto importante, ma dall'altro il suo linguaggio indica che questa trasfigurazione mitica è simultaneamente esagerata, come se Gadda riconoscesse che la cultura alimentare che promuove è in gran parte una finzione collettiva. Inoltre, vediamo l'importanza della cucina regionale ed i prodotti locali nella creazione di questo piatto. Da un lato il fascismo teoricamente sosteneva i cibi locali, ma in pratica queste differenze venivano attenuate, insieme alle differenze linguistiche nel paese come i dialetti, con le razioni e l'industrializzazione del cibo. Inoltre, per il regime l'identità culinaria nazionale era più importante dell'identità culinarie delle culture locali. Gadda rivalorizza questi cibi locali e le identità regionali, descrivendoli dettagliatamente e con la sua pomposa retorica. Inoltre, anche se in questo testo parla dei prodotti esclusivamente della pianura padana, il suo linguaggio a volte dimostra influenza di altri dialetti come quando dice di non negare il

“guadambio”(romanesco per guadagno) del venditore di spezie Carlo Erba Milano. Quindi, in qualche modo Gadda sta cercando d'estendere questa valorizzazione dei cibi lombardi ed invitare i lettori ad apprezzare e conservare i rispettivi cibi locali delle loro origini. Infine, nella penultima frase di questo testo “alla margarina dico no” (Gadda, 371) sta anche portando questa discussione dei valori e delle tradizioni del passato al contesto contemporaneo (1959), epoca di forte industrializzazione agricola e maggior commercio con altri paesi. Quindi, in qualche modo Gadda mantiene viva la xenofobia alimentare promossa durante l'epoca fascista.

Il titolo *Risotto patrio*, sottolinea ulteriormente l'ironia di Gadda. Il risotto è un piatto decisamente settentrionale, ma qui sembra che debba rappresentare il paese intero, dimostrando così il pregiudizio di Gadda verso le abitudini alimentari del nord, o forse è un tentativo di ridicolizzare quel senso patriottico imposto a suo tempo dal regime fascista.

Infine, anche se c'è una dettagliata descrizione degli ingredienti essenziali e del procedimento di base, Gadda descrive tutte le possibili (e meglio, accettabili) variazioni per individualizzare questo piatto, ma sempre nel contesto degli alimenti associati con la pianura padana, come un vino corposo piemontese, il parmigiano, e verdure di stagione come funghi e tartufi. Quindi, questo può servire come una metafora per l'identità regionale, dato che c'è anche spazio per vari interpretazioni della propria identità individuale nel contesto delle proprie origini. La citazione seguente elabora infatti sull'importanza dell'individuo per Gadda:

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! Solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole (Gadda, 371).

Possiamo applicare questa citazione alla nostra analisi sul fascismo. Gadda è stato inizialmente attirato all'aspetto collettivo del fascismo, ma con la degenerazione durante il ventennio il "collettivo" fascista ha cominciato ad apparirgli come una massa indistinguibile, da trattare impersonalmente, come una macchina. Invece qui Gadda sostiene l'importanza dell'attenzione e cura prestata ad ogni chicco individuale (che possiamo interpretare come ogni persona), ritenendo implicitamente che questo amore sia l'unico modo per creare una buona collettività o, in questo caso, un ottimo risotto alla milanese.

Dalle razioni all'abbondanza

Al termine della seconda guerra mondiale, in Italia si sentono fortissime le ripercussioni economiche del grande conflitto. Sia i portafogli sia le pance rimangono per lo più vuote fino a metà degli anni '50, l'inizio del cosiddetto "Miracolo Italiano" o "Boom Economico" in cui il paese sperimenta anni d'intensa industrializzazione (Montanari, 18). All'inizio degli anni '60 la depressione è considerata ufficialmente finita, e c'è poca emigrazione all'estero perché le condizioni interne sono migliorate. Nel 1968 un cittadino medio riesce a mangiare 3000 calorie al giorno (numero considerato indicativo del superamento della povertà secondo gli scienziati (Montanari, 18), e fra il 1974 e il 1984 le differenze d'alimentazione e nutrizione adeguata fra il Nord e il Sud, il ricco ed il povero, iniziano a sciogliersi (Montanari, 18). Inoltre, durante il boom economico si iniziano a diffondere nuove forme di mass media, non tanto la radio ed il cinema, utilizzati già durante il fascismo, ma la televisione la cui diffusione, secondo tanti studiosi, finalmente unisce il paese culturalmente (Montanari, 18).

Che implicazioni portano questi grandi cambiamenti sulla cultura alimentare italiana? Pierpaolo Mudu offre il suo polemico punto di vista nell'articolo "The people's food: the ingredients of "ethnic" hierarchies and the development of Chinese restaurants in Rome" sulla ristorazione cinese a Roma e la "cultura" e xenofobia alimentare in Italia:

What has occurred in the turn of 50 years, after the development of the 1950s and 1960s is a transformation of eating habits from one connected to a land economy to one defined by a regime of flexible accumulation. [...] Instead food has become a consumption of goods, in the hands of giant, private, food industries, which have restructured the whole economic chain of production, distribution and consumption (Capatti et al. 1998). Italian family cuisine was 'absorbed' into the food industry, which promises and sells an artificial connection to traditional family cuisine. Food markets have progressively augmented the offerings of fast food, precooked food, frozen food, food to heat up in the microwave or in a frying pan, and fruit and vegetables which are pre-washed and ready for the table. The

frozen food sector has continually grown in Italy over the last 20 years. Agriculture has been completely transformed, and with its large-scale distribution has been developing to the detriment of small-scale food providers. Although this trend has happened in the whole of Europe and in North America, the Italian context is characterized by one important particular which is the fact that Italian cuisine was and is used as a pillar of “Italianness”, to build the national identity, more than elsewhere (Capatti and Montanari 2006) (Mudu, 205)

Secondo Mudu, con l’industrializzazione agricola, cominciando negli anni ‘50, la cultura alimentare italiana familiare svanisce (una cultura che secondo Mudu non è mai veramente esistita, e ciò sarebbe dimostrato dalla povera alimentazione precedente delle classi popolari) e quello che rimane è solo una facciata superficiale d’unità alimentare nazionale, propagata dalle industrie ed i mass media. Mudu riconosce che la cultura alimentare viene usata come uno strumento politico per creare un’identità nazionale, ma attribuisce questa costruzione identitaria maggiormente al periodo del boom economico, senza menzionare le opere di Artusi o Marinetti che abbiamo analizzato nei capitoli precedenti, testi che dimostrano che la cultura alimentare veniva usata come uno strumento politico già nell’epoca risorgimentale e pre-bellica. Inoltre, anche se Artusi celebrava le tradizioni alimentari locali d’Italia mentre Marinetti voleva abolirle e costruire una nuova alimentazione, sia Artusi sia Marinetti riconoscevano l’esistenza di qualche forma di cultura alimentare storica e distintamente “italiana”. Come abbiamo visto dal nostro piccolo sfondo storico all’inizio di questo capitolo, l’industrializzazione ha cambiato l’alimentazione quotidiana del cittadino medio, ma ha così radicalmente cambiato la cultura alimentare come afferma Mudu? Le tradizioni locali vengono necessariamente abolite dall’industrializzazione, presenza del cibo rapido e dei surgelati?

Secondo Massimo Montanari, che Mudu stesso cita nella sua dichiarazione sull’identità culinaria italiana di cui sopra, la risposta è no. Né l’industrializzazione né la

propagazione dei mass-media necessariamente sopprimono la cultura alimentare familiare. Il vecchio ed il nuovo, l'industriale ed il "naturale" coesistono in modi sorprendenti, dal "Miracolo Italiano" fino ai giorni nostri. In certi casi, le novità tecnologiche riescono persino ad esaltare e conservare le tradizioni, i piccoli produttori e prodotti "genuini".

Per esempio, già cominciando dal 1957, viene trasmesso il programma *Viaggio nelle valli del Po-alla ricerca di cibi genuini* del regista-scrittore Mario Soldati⁵, che nello stesso episodio visita una fabbrica industriale accanto alle trattorie antiche e botteghe artigiane, dimostrando questo rapporto dialettico (Montanari, 18). Inoltre, Montanari sostiene che mentre i cambiamenti culturali e sociali derivanti dall'industrializzazione sono stati paralleli per tanti motivi rispetto ad altri paesi europei, sin dall'inizio l'Italia ha dimostrato più resistenza verso la modernizzazione alimentare:

"Alimentary modernization", because of its slowness and contradictions, "was not able to assure a steady improvement in the diet, not could it replace a typology of consumption dominated by localization and seasonality, which expressed limited and irregular relations with the market." So wrote Stefano Zamagni, according to whom the de-seasonalization and de-localization" that "unequivocally signal the break with traditional eating habits produced by industrialization" were never fully accomplished in Italy (Montanari, 18).

Ad ogni modo, questa resistenza verso la modernizzazione totale non vuol dire neanche una rinuncia all'industrializzazione, ed è evidente dalla popolarità dei cibi surgelati ed elettrodomestici descritti da Mudu che in tanti modi l'Italia è stata molto recettiva a queste innovazioni. Montanari descrive la potenziale armonia che rappresenta

⁵ Mario Soldati (17 novembre, 1906 – 19 giugno 1999) è stato uno scrittore e regista torinese molto importante. Ha avuto una carriera illustre ed ha lavorato con alcune delle attrici più famose come Sophia Loren. Nel 1954 ha vinto il *Premio strega* per *Lettere a Capri*.

questo rapporto apparentemente contraddittorio degli italiani con il passato, il presente, ed il futuro culinario nazionale:

Tradition and modernity, in the collective imagination, no longer seem yoked to the most banal stereotypes that would have them contrasted and contradictory. Both have much to offer and can meet as equals. New paths can be perceived, new demands are being made. Does market development necessarily mean the negation of regional values? Does the preservation of food in refrigerators necessarily indicate that seasonal rhythms are ignored? Does contact with the world via the Internet annihilate local cultures? (Montanari, 18).

Questo concetto d'integrazione alimentare, eloquentemente riassunto da Montanari, e le sue domande successive, servono da introduzione a *Casalinghitudine*, un libro che abbraccia ben quattro decenni di questo periodo del dopoguerra. L'autrice, Clara Sereni, d'origine ebrea nata a Roma nel 1946 dov'è rimasta fino 1991, "è sempre caratterizzata per la capacità di connettere, senza annullare le distanze e le differenze, la storia personale e la storia di una generazione, la dimensione domestica ed il mondo esterno, la memoria privata e la memoria storica." (Pellizzi, 277).

Il titolo *Casalinghitudine* "is the product of a fusion of terms *casalinga* (housewife) *abitudine* (habit) *solitudine* (solitude) [...] all emblematic of the feminine condition." (Marrone, 1739). Il romanzo è stato scritto in forma diaristica, ma senza nessun ordine cronologico. I capitoli vengono intitolati con l'alimento trattato in quella sezione come "verdure", "uova", "secondi piatti" ed iniziano con almeno una ricetta che include il cibo in questione (e successivamente altre ricette vengono dispersi durante il capitolo) ciò porta l'autrice a riflettere su vari periodi della sua vita in cui mangiava o preparava quel piatto. È quindi il cibo a dare ordine alla sua vita, non il tempo. Le date nel libro corrispondono alla cronologia della vita dell'autrice, ma lo status di "autobiografia" è ambiguo.

Il libro è prezioso per i nostri scopi perché nella formazione dell'Italia le donne sono state quasi sempre escluse dal discorso nazionale nel settore politico ed economico, ma come abbiamo visto precedentemente col discorso di Mantegazza, Artusi, e persino con la propaganda fascista, uno degli unici mezzi d'espressione e contributo nazionale per le donne era il ruolo di madre e cuoca. Quindi, la storia alimentare italiana, nel bene e nel male, permette anche di capire la condizione e prospettiva femminile che i libri di storia spesso si lasciano sfuggire nelle descrizioni delle grandi battaglie e degli eroi di guerra. Gli anni Sessanta e Settanta, gli anni in cui la protagonista vive la sua adolescenza e prima maturità, erano anche gli anni dello sviluppo del movimento femminista in Italia. Il libro dimostra questo rapporto conflittuale tra il cibo e la protagonista. Da una parte rivela oppressione e dipendenza---quando per esempio deve prepararlo per il padre---, ma dall'altra il legame con altre donne e le sue radici, che autentica il concetto di *affidamento*, un concetto femminista creato in Italia in cui le donne creano un proprio linguaggio e si trasmettono informazioni e saggezza. L'analisi letteraria permette qui di esplorare tutte queste dinamiche apparentemente polari del discorso alimentare di questo periodo storico come fra tradizione e novità, fra naturale e industriale, e fra oppressione e liberazione.

Queste tre categorie sono molto intrecciate nel libro e non sono facilmente separabili, come risulterà anche dall'analisi, ma si deve innanzitutto affrontare il tema del rapporto fra tradizionale/naturale ed industrializzazione/novità, e in seguito il discorso femminile, e le implicazioni profonde che l'industrializzazione ha su di esso.

La protagonista esce di casa per vivere da sola quando comincia l'università e trova un lavoro per mantenersi. Questo atto già dimostra un grande cambiamento dalle

norme sociali che regolano le vite delle ragazze. Ancor oggi, a differenza dagli Stati Uniti dove i giovani vanno spesso a vivere in altre città o da soli appena finiscono la scuola superiore in Italia è ancora molto comune che i giovani vivano insieme ai genitori finché si sposano o trovano un lavoro fisso. Quindi, la protagonista compie una grande rottura con la tradizionale cultura familiare italiana. Inoltre, esce da una situazione alimentare in cui spesso è stata obbligata a mangiare certi alimenti che non le piacevano, o è stata costretta a conformarsi alle preferenze culinarie di suo padre.

Invece, vivendo da sola, riesce a fare le proprie scelte alimentari:

Guadagnavo poco, mangiavo tutto quello che mi capitava sotto mano (dalle pasticche per la tosse alle bustine di zucchero rubate al bar), non ebbi più coliche pur nutrendomi di scatolette, la libertà mi fece ingrassare: il mio corpo di gomiti e ginocchia cominciò ad addolcirsi. (Sereni, 78)

Senza i cibi industriali, la protagonista non avrebbe avuto la possibilità di mantenersi vivendo da sola. E non solo riesce a mantenersi, ma la sua salute migliora. Durante l'adolescenza soffriva d'ansia ed indigestione che non le facevano mantenere un peso salutare, nonostante seguisse una dieta d'alimenti meno trattati. In questo brano, è evidente che anche il cibo industriale può avere una funzione terapeutica e salutare nella vita della protagonista.

Ad ogni modo, la protagonista non mantiene questa dieta per sempre, e nello stesso capitolo incontra la sua amica Paola che le insegna altri modi per spendere poco, come per esempio "sfruttare e rendere commestibile qualsiasi avanzo" (una tecnica molto artusiana). Quando non avevano proprio più niente, facevano un po' di pastella per friggere qualsiasi cosa fosse rimasta come "bucce di parmigiano e residui di verdure" (Sereni, 79) e scoprono nuovi modi per godere del cibo:

In cucina ci davamo il turno, o meglio ci cucinavamo a vicenda. Era un linguaggio comune. Preparare il polpettone, ad esempio, non era soltanto mettere insieme gli ingredienti, significava anche il ricamo di prezzemolo, carote e olive sulla maionese. E avere una ragione per fughe negli ultimi campi della periferia, in cerca di erbe e vacanza.(Sereni, 79).

La frase, “era un linguaggio in comune” è fondamentale; ritorneremo su questo concetto più avanti per parlare della questione femminile e dell’affidamento. È interessante che Sereni usi la parola “ricamo” parlando della cucina. È un’altra parola associata con la sfera domestica, e fare il ricamo a mano per bene richiede precisione ed attenzione. Quindi, anche su un piatto poco elegante come il polpettone, la protagonista voleva mettere il suo stile e il suo marchio di artigiana. Inoltre, sia per risparmio sia per rendere il piatto più saporito, usa l’opportunità del polpettone per prendere aria fresca al campo, creando un proprio rituale piacevole. Questa citazione dimostra la validità dello stereotipo dell’importanza della freschezza degli ingredienti della cultura alimentare italiana, anche per creare i piatti più umili. Il polpettone è la perfetta metafora per l’assimilazione alimentare fra l’industriale e tradizionale che marca quest’epoca storica in Italia e nella vita della protagonista; maionese industriale mescolata con delle erbe appena raccolte nel campo, il naturale e l’industriale danno forza fisica ma anche spirituale alla protagonista. Non è una necessità cercare le erbe nel campo come lo era magari per le donne in passato, ma ormai rappresenta una scelta gioiosa.

Senza la base alimentare economica dei cibi industriali, la protagonista non avrebbe avuto i soldi sufficienti o la sicurezza per potersi mantenere autonomamente, e quindi paradossalmente non avrebbe neanche l’opportunità di sperimentare o scegliere quali abitudini associate con la cucina tradizionale risuonavano in lei personalmente.

Poi col tempo mentre la protagonista sviluppa più fiducia in se stessa, e nelle sue capacità culinarie, e ha anche più soldi a disposizione, le sue scelte diventano progressivamente più “naturali”, senza dimostrare sdegno pretenzioso verso i prodotti industriali. Per esempio, a volte compra la pasta lievitata per la pizza già pronta al supermercato, ma quando può e ha tre ore per farla lievitare, fa la pasta lievitata in casa (Sereni, 54). Ma d'altra parte, insiste per fare da sé il sugo di pomodoro in estate, un'attività a cui anche suo marito Massimo e suo figlio Tommaso di 5 anni assistono:

All'una si mangia, poco dopo le tre tutto è già sistemato: in due enormi pentoloni bollono i barattoli dei pomodori (certo non necessari, probabilmente al supermercato costano meno, mi adduco la ragione di un sugo speciale per Tommaso e i suoi compagni di scuola); le zuppe di melanzane e peperoni sono abbastanza un impiccio, le avrò fra i piedi per due giorni ma dico che faranno comodo, quest'inverno, in qualcuna delle tante cene un po' miserelle; in terrazza, al sole, la frutta tonneggia in un grande vaso che mia madre chiama *albanella*.

Il ripiano della cucina traballa sotto il peso dei barattoli: i colori che hanno, le irregolarità e imprecisioni che li fanno miei.

Sono al sicuro, ancora per un inverno. (Sereni, 152)

Durante la loro vacanza in campagna, è la protagonista che decide di fare il sugo di pomodoro e le altre conserve estive da tenere per l'inverno, dimostrando un'alta conoscenza dei ritmi stagionali. In questo modo avvalorata la dichiarazione di Stefano Zamagni che l'alimentazione italiana non si è mai industrializzata completamente sostenuta dalla continua abitudine di mangiare certi alimenti secondo il calendario agricolo. La protagonista conferma che potrebbe semplicemente comprare il sugo di pomodoro al supermercato e potrebbe anche comprare i pomodori fuori stagione per fare il proprio sugo in inverno, ma ha voglia di impiegare due giorni interi per fare questi alimenti nel modo più tradizionale, secondo la stagione. Guarda le bottiglie imperfette con grande soddisfazione personale, e persino dichiara di sentirsi “sicura” per aver fatto

questi barattoli, come se avesse bisogno di queste calorie per sopravvivere al prossimo inverno, anche se ormai ha raggiunto una stabilità economica e gli italiani in generale non corrono il rischio di morire di fame. Può essere che la protagonista abbia ereditato questa mentalità da sua nonna che non sprecava mai niente, o ancora sente l'aria impoverita (anche se apparteneva alla borghesia) della sua infanzia nei primi anni del dopoguerra in cui il miglior spuntino possibile era un pezzo di pane raffermo che mangiava come se fosse un biscotto. O forse quest'attività è divertente perché coinvolge tutta la sua famiglia, o magari rappresenta un'opportunità per esprimere il suo affetto materno (vuole regalare qualcosa di "speciale" ai suoi figli e ai suoi amici), i possibili sottili fattori sono tanti. Ad ogni modo, più che in qualsiasi altro libro analizzato finora, la donna di casa dimostra piacere e soddisfazione nel preparare il cibo per la sua famiglia, e lo stare insieme a tavola ha una funzione unificante. L'unione familiare di questa famiglia a tavola dimostra lo scopo di Mantegazza ed Artusi, ma ci è voluto un secolo per arrivare a questo quadro.

La protagonista spesso fa riferimento alle varie scuole di pensiero sulla nutrizione in quei tempi, come per esempio il latte che prima è stato considerato un alimento con poteri curativi viene considerato nocivo da tanti. Per curare il suo neonato Tommaso dalle crisi di pianto, dopo tante visite a vari pediatri che non risolvono niente, finalmente sia Tommaso che la protagonista trovano sollievo dopo aver visto un omeopata, che gli prescrive una dieta a base di carne di cavallo e centrifugati di frutta e verdura. Magari il concetto dei centrifugati, un alimento che richiede un attrezzo moderno, dimostra certi cambiamenti industriali nell'alimentazione, ma d'altra parte dimostra la tradizione italiana igienista della funzione medicinale degli alimenti. Inoltre, i cibi che l'omeopata

prescrive sono “naturali” in sé, solo che necessitano d’un attrezzo moderno per consumarli.

Dopo un episodio molto difficile, lasciata dall’uomo in cui era innamorata, la protagonista evita di cadere nella depressione preparandosi un semplice pasto di pasta e fagioli, ulteriormente dimostrando il potere curativo del cibo nel libro. Dopo questo episodio:

I fagioli divennero la mia bandiera: li ho preparati per pranzi, cene, pic-nic. Citando contenuti proteici e la sana alimentazione dei pionieri del West. Il tempo mi ha reso più economica, Tommaso e le mode salutistiche più attenta alle qualità nutritive: dai fagioli in scatola sono passata ai fagioli secchi messi a bagno il giorno prima, organizzare e programmare adesso più importante che improvvisare. (Sereni, 36)

Paradossalmente, con il passare degli anni, la protagonista s’allontana dalla dieta “moderna” e s’avvicina più alla tradizionale dieta popolare a base di legumi e cereali, passando dalla scatola industriale ai fagioli secchi che richiedono maggiore cura e tempo di preparare. Ha tutta la convenienza a sua disposizione, ma programma ed organizza l’alimentazione familiare come se fosse una delle seguaci di Mantegazza ed Artusi.

Quest’ultima citazione contrasta l’affermazione di Pierpaolo Mudu nel suo articolo sulla ristorazione cinese e la storia culinaria degli anni del boom economico in Italia:

The celebration of the ‘popular’ cuisine, in which the ‘heritage’ of peasant dishes can be considered completely artificial, is a function of the industrial production. However, in the past the preparation of this kind of food was oppressive for the women who consented to prepare it. (Mudu 205-206)

Inoltre, afferma varie volte che questa cucina tradizionale popolare è anche molto costosa e pretenziosa. In ogni modo, dalla descrizione dei fagioli è evidente che la cucina tradizionale non è necessariamente opprimente per le donne, né industrializzata, o

costosa. Seguire una dieta a base di cereali e prepararli in modo tradizionale è una scelta economica che aiuta la protagonista a sentirsi indipendente. Ad ogni modo, Mudu forse ha anche ragione d'altra parte, perché quando la protagonista è costretta a cucinare o mangiare in un certo modo, secondo le norme familiari della sua infanzia e della famiglia di suo marito, rimane infelice e si sente soffocare, portandoci al secondo tema del discorso femminile di questo capitolo.

Nella scena dei fagioli la Sereni parla anche dei fagioli come simbolo di libertà dalla sopraffazione paterna. Suo padre non abusava di lei fisicamente, e neanche verbalmente, ma la protagonista non si è mai sentita all'altezza delle sue aspettative (e lei stessa ammette che sarebbe stato difficile, considerando che suo padre era un intellettuale ed esperto di tanti diversi campi), qualcosa che la faceva sentire incapace e le causava dolore durante la sua infanzia. Suo padre preferiva la zuppa di fagioli con i fagioli cannellini bolliti in acqua con uno spicchio d'aglio, una ricetta poso grassa e poco saporita. La protagonista si sente liberata facendo per la prima volta la propria ricetta: fa prima il soffritto di verdure profumate prima di aggiungere i fagioli borlotti invece dei cannellini.

Già da piccola e durante l'adolescenza le piaceva cucinare, ma sentiva che i suoi sforzi erano sprecati, perché ogni volta che tentava preparare qualcosa per suo padre doveva sentire "Non è male" o "buono però..." (Sereni, 70). Si stressava per questo: "consultai tutte le guide gastronomiche che c'erano in casa, cercando di prevenire i però; tutta la mia vita, sotto lo sguardo di mio padre, diventava un immancabile però (Sereni, 71).

Quindi, è evidente che la cucina in questo caso rappresenta oppressione femminile, ma col tempo la protagonista stabilisce dinamiche di potere più equilibrate con gli uomini della sua vita, e la sua interpretazione della cucina tradizionale diventa un piacere. Nel percorso del romanzo ha delle amiche che non cucinano e ha degli amici che sanno cucinare, e come abbiamo visto dalla scena del sugo suo marito sa anche portare il grembiule.

Ad ogni modo, la cucina rimane il “linguaggio”, come abbiamo già visto nella descrizione del rapporto con la sua amica Paola, per i rapporti centrali femminili nel romanzo, come afferma l’articolo “*Food and Subjectivity in Clara Sereni’s Casalinghitudine*” di Giuliana Menozzi:

In *Casalinghitudine*, the temporal dimension of cooking is a way for the narrator to connect with the women in her past and present. It becomes an act of loyalty towards them, the acknowledgement of her indebtedness, while she traces a genealogy of women with whom she belongs. Thus, recipes are linked to her grandmother, aunt, sisters, the stepmother, and women friends. For example, “Gnocchi di semolina” remind the narrator of zia Ermelinda, a paternal aunt for whom the preparation and consumption of food was of the utmost importance, particularly for religious holidays, when meals followed a high degree of ritualization, expressed in meticulous cooking, laying the table formally, dressing up for the occasion (Menozzi, 221).

Questa condivisione d’esperienze da una donna all’altra è al centro del movimento femminista di Luisa Muraro e la Libreria delle donne di Milano fondata negli anni Settanta ed il gruppo Diotima fondato nei primi anni Ottanta, che promuove il concetto della *differenza* sessuale invece del femminismo “maschile” in cui le donne devono conformarsi ad un linguaggio e comportamento patriarcale, come riassume Teresa de Lauretis:

What [relationships of entrustment (*affidamento*)] have in common, besides the intimately complex and often erotic nature of the bond between women, is the symbolic recognition, the value or valuation of human, gendered worth that each

is capable of conferring upon the other, their formal social differences notwithstanding... Each woman of each pair validates and valorizes the other within a frame of reference no longer patriarchal or male-designed, but made up of perceptions, knowledge, attitudes, values, and modes of relating historically expressed by women for women (Parati, West, 59-60).

Alcune femministe di sinistra trovano che questa filosofia sia pericolosa, perché modi “tradizionali” per le donne di poter relazionarsi, come la cucina, la maternità, ed altre attività della sfera domestica, sono spesso stati imposti dalla cultura patriarcale (Parati, West 59-60).

Ad ogni modo, è evidente dall'esempio di *Casalinghitudine* che partecipare a questo linguaggio “femminile” non esclude altri linguaggi “maschili”. La protagonista appartiene anche ad un gruppo politico (per cui diventa anche la cuoca non ufficiale), e mantiene un lavoro. Quindi, la protagonista poteva scegliere i linguaggi a cui voleva appartenere. Nell'episodio dei fagioli discute anche che una volta ha contemplato la possibilità di andare in Inghilterra per abortire (l'aborto non fu legale in Italia fino al 1978), e quindi l'amore per la cucina non rappresenta conservatorismo politico o sociale da parte della protagonista.

La presenza dell'affidamento in *Casalinghitudine* non viene dimostrata nei rapporti vivi fra le donne, ma la cucina serve anche come un modo per la protagonista d'identificarsi con sua madre che è morta quando era molto giovane (Menozzi, 222). Sua mamma era d'origine slava ed una “pessima cuoca (Sereni, 67)”, e la protagonista non ha condiviso l'attività in cucina con lei come ha fatto con sua zia Ermelinda. Ad ogni modo, inventa un'associazione fra sua madre e una delle sue ricette dei secondi piatti per “ricordarla”:

Mi piace pensare che gli involtini di cavolo – credo di tradizione slava – discendano da lei, ma non è affatto detto che sia così. Come incerte sono tutte le cose che mi sono giunte della sua vita. (Sereni, 67).

Quindi, la cucina può essere anche un modo per creare legami mai esistiti, con persone mai o poco conosciute. Il ricordo stesso è inventato, ma il senso del legame e dell'identità creata in quell'atto della preparazione degli involtini è vero per la protagonista. Possiamo estendere quest'osservazione alla cucina italiana in generale. Nonostante alcuni stereotipi o associazioni della cultura alimentare siano stati costruiti artificialmente, la finzione non cancella l'identità collettiva formata nel percorso storico della nazione, un sentimento profondo d'appartenenza che va oltre i fatti storici, che neanche Marinetti nel suo progetto di reinventare l'alimentazione italiana è riuscito a smontare. Inoltre, dietro la maggior parte delle ricette ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, ci sono centinaia di donne anonime ma esistenti, che attraverso i secoli ancora prima dell'unificazione hanno lasciato la loro impronta nei sapori disponibili nei loro territori. Magari alcune adoravano cucinare mentre per altri rappresentava una sofferenza, ma negare la presenza ed importanza di questa cucina "popolare" sarebbe come cancellare queste donne dalla storia. Il fatto che la cucina italiana, resa possibile da quest'epoca d'industrializzazione, rappresenti una delle fonti economiche più importanti per il paese, è un testamento anche al contributo femminile alla nazione. Il femminismo, l'industrializzazione, e le tradizioni alimentari possono rappresentare forze complementari ed armoniose.

La protagonista esprime questa dinamica molto bene nelle ultime due pagine del romanzo. Riconosce che non dovrebbe più fare il lavoro domestico, ha una donna delle pulizie che viene due volte alla settimana, ma vuole identificarsi con la casalinga:

Perché è impossibile una vita solo funzionale, senza piccoli gesti di agio, senza un odore di cura, senza una qualche ricchezza.

Così le mie radici aeree affondano nei barattoli, nei liquori, nelle piante del terrazzo, nei maglioni e coperte con i quali vorrei irretire il mondo, nel freezer: perché nella mia vita costruita a tessere mal tagliate, nella mia vita mosaica (come quella di tutti, e più delle donne) la casalinghitudine è anche un angolino caldo. Un angolino da modificare ogni momento, se fosse fisso sarebbe morire, le ricette solo una base per costruire ogni volta sapori nuovi, combinazioni diverse. (Sereni, 160).

Come dice Sereni, la casalinghitudine è “da modificare in ogni momento”, è un sentimento personale, diverso per tutte le donne. Magari alcune non s’identificano per niente con la sfera domestica, ma tutte possono essere d’accordo sull’idea di vivere in un modo che fa stare bene, ed avere la capacità di fare le proprie scelte. Quando le donne sono state costrette ad occuparsi esclusivamente in questo ruolo, era per molti uno stato oppressivo, ma grazie agli avvenimenti di questo periodo storico del dopoguerra, la cucina potenzialmente rappresenta una scelta gioiosa. Adesso le donne italiane possono cucinare un menù “tradizionale” di cinque portate se hanno il tempo e la voglia, ma possono anche uscire per mangiare in un ristorante cinese.

Il riferimento alla ristorazione cinese fornisce anche la perfetta transizione al prossimo capitolo che tratta dell’influenza dell’immigrazione esterna sulla cultura ed identità alimentare italiana, un fenomeno che inizia attorno all’anno di pubblicazione di *Casalinghitudine* (1987), alla metà degli anni ottanta.

La minestra multiethnica

A causa della povertà e della fame prima della rivoluzione industriale, per un secolo dopo l'unificazione, l'Italia è stato un paese di emigranti. Fra il 1876 e il 1970 circa 25 milioni italiani hanno lasciato il Paese (di cui 12 milioni fuori dall'Europa) alla ricerca di una vita migliore altrove ("Italy" *The People Britannica online Encyclopedia*). La maggior parte dell'emigrazione fuori Europa è avvenuta fra gli anni 1860 e l'inizio degli anni 1920 (periodo conosciuto come la "diaspora italiana"), dopodiché l'America ha imposto leggi molto rigide sull'immigrazione e sulle condizioni economiche in America Latina erano così povere che emigrare non rappresentava più un miglioramento di vita. (Giuseppe di Palma, *Britannica Online Encyclopedia*). Gli italiani hanno portato le loro abitudini culinarie nei paesi in cui sono emigrati e hanno cambiato la cultura alimentare del nuovo mondo. La cultura alimentare italiana è stata influenzata dai nuovi territori, e durante questa grande diaspora si sono diffusi tanti stereotipi della cucina italiana. L'effetto dell'emigrazione sull'identità italiana è un argomento importante e molto ricco, ma va oltre gli scopi della nostra analisi, che intende invece limitarsi alla penisola. È solo dal 1972 che il numero d'immigrati registrati supera il numero complessivo di tutti gli emigrati, ma è difficile quantificarne il numero esatto perché non è stata varata nessuna politica ufficiale per misurare questi fenomeni migratori fino alla metà degli anni ottanta (Parma, *Britannica Online Encyclopedia*). Secondo uno studio di statistica presentato a Roma nel 2013, ci sono 5.2 milioni di immigrati legali in Italia, ovvero circa l'8.7 per cento della popolazione di 60 milioni di abitanti ("Italy's Immigration Population Grows 30% in Six Years", *Gazzetta del sud*). Questa statistica non include neanche tutti i numerosi immigrati illegali. Nel 2012, 80,000 bambini sono

nati da coppie straniere, e 27.000 bambini sono nati da coppie miste di italiani e stranieri. Cinquanta per cento degli immigrati provengono dall'Europa dell'est, particolare dalla Romania (circa un milione), il 22.2 % dall'Africa, il 19.4 % dall'Asia, l'8% dalle Americhe, e lo 0.1% dall'Oceania ("Italy's Immigration Population Grows 30% in Six Years", Gazzetta del sud).

In che modo quest'ondata di culture e piatti diversi ha cambiato la cultura alimentare italiana? E in che modo la cultura alimentare italiana ha cambiato gli immigrati e le loro culture alimentari d'origine? Questo 'impasto' culturale misto rappresenta una mescolanza armoniosa e saporita, o un composto duro ed amaro? Questo riscontro culturale aiuta gli italiani a definire meglio il loro legame con le loro origini, o viceversa gli immigrati si riappropriano delle loro culture native attraverso questo scambio? O questi paragoni e contrasti creano tensioni e razzismo culinario? In questo capitolo cerchiamo di rispondere a queste domande facendo riferimento ad articoli che parlano della situazione dell'immigrazione negli ultimi due decenni, e racconti che trattano dell'argomento di cibo ed immigrazione in Italia.

Nel suo articolo "Assaporare la tradizione: cibo, identità, e senso di appartenenza nella letteratura migrante" Vera Horn sostiene che il cibo può rivelare tante diverse dinamiche come, per esempio, l'assimilazione della nuova cultura, l'apertura o chiusura della cultura ospitante, la costruzione di identità culturali plurali ed ibride, o ancora l'accettazione o negazione completa della cultura nuova. L'autrice usa esempi letterari che trattano del cibo e l'immigrazione in Italia per illustrare queste prospettive diverse. Inoltre, per introdurre il suo argomento, cita alcune riflessioni sull'argomento del cibo ed identità di Massimo Montanari:

Montanari afferma che il “cibo è il primo modo per entrare in contatto con culture diverse”. Mangiare il cibo altrui è più facile, almeno in apparenza, che decodificare la lingua; inoltre, più della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi culturali (le “cucine”) agli incroci e alle contaminazioni. “le identità non sono in realtà metafisiche (lo “spirito dei popoli” e neppure sono iscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse” (Montanari, 2004 p. 154) (Horn, 158, 159)

Come abbiamo visto dal nostro percorso storico, prima di quest’onda d’immigrazione la cucina italiana non è mai stata isolata dal mondo esterno. Alcuni dei piatti iconici “italiani” sono il risultato del contatto precedente con culture diverse, come per esempio la semplice pasta al pomodoro. Gli arabi hanno portato la pasta, ed i pomodori venivano dal nuovo mondo, mentre le olive per l’olio d’oliva ed il basilico hanno origini più antiche nella penisola. Quindi, non c’è veramente una cucina italiana canonica da poter “contaminare” secondo Montanari. L’incontro fra nuove culture riesce ad arricchire, non abolire, la cultura alimentare italiana ed in cambio gli immigrati possono scegliere aspetti dell’alimentazione italiana che vogliono adattare alle loro tradizioni d’origine. Non tutti gli italiani o gli immigrati sono aperti a questi cambiamenti o sapori nuovi, ed alcuni sostenitori della cucina italiana “tradizionale” ignorano questo passato interculturale del cibo italiano.

Pierpaolo Mudu sostiene che c’è tanta chiusura e razzismo riguardo alla cucina etnica che viene contrastata dalla “pura” cucina popolare italiana. Nel suo articolo “The people’s food: the ingredients of “ethnic” hierarchies and the development of the Chinese restaurants in Rome” presenta uno studio storico ed etnografico della ristorazione cinese a Roma dai tardi anni settanta fino al 2007. Mudu sostiene che la ristorazione cinese offre sia una buona opportunità lavorativa per gli immigrati cinesi, che riescono così a lavorare

in famiglia invece che in fabbrica, sia per gli italiani per i quali rappresenta una cucina economica. All'inizio della nuova ondata d'immigrazione i cinesi hanno trovato una vera nicchia nella ristorazione romana perché a quell'epoca l'unica ristorazione alternativa era quella di altre regioni d'Italia. Grazie anche ad altri fattori come l'industrializzazione e l'emancipazione femminile, la popolazione romana poteva permettersi di mangiare più spesso al ristorante, ed il numero di ristoranti cinesi continuava a crescere: “in 1977 in Rome three were six Chinese restaurants open, in 1987 there were 72, in 1997 there were 184, and 237 in 2005 (Mudu 199). Mudu illustra come i ristoranti cinesi spesso vengano visti dalla cultura italiana d'élite come una cucina di pessima qualità. Secondo stereotipi molto diffusi i ristoranti cinesi sono solo una copertura per l'attività della mafia (perché, in base a tale logica, i ristoranti spesso vuoti, non potrebbero sopravvivere altrimenti) nonostante nel 1999 i carabinieri romani abbiano verificato la legalità della maggioranza dei ristoranti cinesi a Roma non riscontrando alcun tipo d'infrazione (Mudu, 207).

Sussiste anche lo stereotipo che imputa ai cinesi il declino della popolazione felina in certe zone intensamente popolate dai migranti, quando, in realtà, il fenomeno è causato dal miglioramento del programma di sterilizzazione dei gatti randagi. Nel centro storico del colle Esquilino di Roma, è stata promossa una legge che proibisce la trasformazione dei ristoranti di cucina tradizionale italiana in ristoranti etnici (Municipality of Roman Law 187/2003) (Mudu, 206), e nel 2006 La Repubblica ha pubblicato un articolo successivo alla chiusura di tanti locali cinesi intitolato “*Addio ristoranti delle lanterne rosse sui cinesi rivincita all'amatriciana*” sottintendendo una certa soddisfazione per il declino della ristorazione cinese e la preservazione della cucina tradizionale romana. (Mudu 200). Per sostenere il punto di vista di Mudu che la cucina tradizionale può essere

usata per denigrare gli immigrati e le loro cucine, basta guardare la pubblicità del 2010 del partito politico Lega Nord, notoriamente xenofobo:



(Benedetta Grassa, “Polenta vs Cous Cous. LEGALLY Banning Ethnic Food from Northern Italy”)

Quello che i militanti della Lega non riconoscono è che anche la polenta rappresenta una mescolanza fra culture ed è un’impurità della cucina “tradizionale” italiana, essendo il mais un alimento proveniente dal nuovo mondo. Inoltre, come ricordiamo dalla nostra analisi della *Scienza in cucina e l’arte di mangiare bene*, già nel 1891 Artusi include una ricetta per il cous cous (ricetta 46), chiamandolo un “piatto d’origine araba” ed un “intruglio” fra tante culture (Artusi, 52). Inoltre, da questa pubblicità emerge la questione regionale del cibo italiano perché la polenta è un piatto di tradizione settentrionale. Quindi, il razzismo verso i nuovi immigrati fa emergere anche il razzismo che esiste all’interno del paese.

Ad ogni modo, anche se Mudu e Montanari sono d’accordo che non ha senso l’ostilità verso il cibo etnico, tra i due sussiste comunque una divergenza d’opinioni. Difatti, mentre Montanari ritiene che esista una solida base culturale alimentare italiana, anche se ha subito vari cambiamenti e trasformazioni negli anni, Muda sostiene che la cucina “tradizionale” italiana è un’invenzione più recente che si è sviluppata simultaneamente con la ristorazione etnica:

In this context there does not exist any more a 'popular Italian' cuisine and a distinct Chinese one, separate and opposing each other, because the food is created, distributed, combated within the same complex hierarchies, rooted in the development of economical, social and historical power relationships. (Mudu 208).

A sostegno di questo punto di vista illustra come tutti i menù dei ristoranti cinesi in Italia siano quasi identici e non corrispondano alla cucina tradizionale cinese, essendo la costruzione artificiosa di stereotipi alimentari globalizzati molto simili a quanto viene offerto anche dai ristoranti anche negli Stati Uniti. Quindi, secondo Mudu la ristorazione multiculturale non rappresenta nessun autentico scambio culturale, la cucina cinese non s'arricchisce grazie all'incontro con la cultura italiana, e la cucina italiana impara dalla cucina cinese. Inoltre, secondo Mudu, la ristorazione multietnica non dimostra l'influenza migratoria in Italia, ma dimostra fattori del mondo globale. Per esempio, i gruppi d'immigrati più numerosi sono dell'Europa dell'Est, ma i ristoranti delle loro cucine sono quasi inesistenti, mentre ci sono pochissimi immigrati giapponesi, ma i loro ristoranti vanno di moda (Mudu, 205).

È possibile che l'integrazione sociale e culinaria sia così difficile da realizzare come sostengono Mudu e la pubblicità della Lega Nord? L'analisi di una selezione di testi letterari ci offre diverse risposte.

Nel libro dell'autore algerino Amara Lakhous, *Scontro di civiltà per un ascensore a Piazza Vittorio* (2006), uno dei protagonisti multietnici che vivono tutti nello stesso palazzo a Roma è il giovane iraniano Parviz. Parviz fa l'aiuto cuoco e il lavapiatti, ma non riesce a mantenere un lavoro fisso. È un bravo cuoco e adora cucinare la sua cucina iraniana, ma non ha voglia d'imparare la cucina italiana. Non impara i nomi delle varie erbe e spesso usa quelle sbagliate, il che lo rende inutile al ristorante, e dichiara di odiare

la pizza, una dichiarazione che gli ha fatto perdere il lavoro di lavapiatti in un ristorante a Piazza Navona. In questo caso, non perde il lavoro per il colore della pelle, l'accento, o la religione, ma per avere offeso la cultura alimentare nel paese ospitante. Per Parviz, la pizza è un simbolo che rappresenta il suo odio verso la cultura italiana, e la sua negazione di quell'alimento rappresenta la sua fedeltà alla sua terra natia (Horn, 168). Quindi, il riscontro con la cultura ospitante aiuta Parviz non ad assimilarsi, ma a legarsi in modo più stretto alla sua cultura d'origine, e gli italiani che lo licenziano affermano l'importanza culturale della pizza nella loro identità culturale. Lo scambio dimostra il modo in cui il cibo può rafforzare le differenze fra le persone e gli stereotipi, e purtroppo non serve come opportunità d'integrazione. Da tutti gli esempi a questo punto sembra che l'immigrazione serva soltanto a rafforzare il "mito" dell'identità culturale italiana, e non a contribuire a questa cultura.

Ad ogni modo, è interessante notare che la maggior parte dei racconti analizzati in "Assaporare la tradizione: cibo identità e senso di appartenenza nella letteratura migrante" e *Mondopentola* (2006) una raccolta di racconti da vari autori migranti (raccolta ed introdotta dall'autrice indiana Laila Wadia) che trattano di cibo, identità, cultura italiana ed esperienza migratoria sono stati scritti da donne, e/o hanno donne come protagoniste principali. Non può essere una semplice coincidenza. Questa ci riporta all'argomento del capitolo precedente e cioè all'idea che per vari fattori, in Italia e nel resto del mondo la cucina è stata sempre associata alla sfera domestica e femminile, dato che la cucina rappresenta un linguaggio comune per tante donne. Questo linguaggio femminile che opera in *Casalinghitudine* funge da linguaggio internazionale femminile nella letteratura migratoria in cui le donne mettono in discussione le loro identità native e

“straniere” attraverso il discorso del cibo. A volte gli studi di economia, le statistiche sull’immigrazione, ed il razzismo che spesso circonda questo discorso della cucina multi-etnica, non possono dimostrare tutta l’integrazione e trasformazione culturale e culinaria che si verifica nelle cucine e nelle menti delle donne.

Una storia che illustra chiaramente il concetto di affidamento è il racconto *Di sarmale, involtini, amiche e brassica* di Mihai Mircea Butcovan che tratta di Paola, una donna italiana padrona d’un agriturismo, e Florica, la sua domestica romena che lavora da tre anni periodicamente all’agriturismo ma torna spesso in Romania dove ancora vive suo marito. Paola apprezza molto il lavoro di Florica, e le donne sviluppano un’amicizia. Il contesto dell’agriturismo è significativo, perché gli agriturismi di solito hanno uno stretto legame con la preservazione delle tradizioni culinarie italiane idealiste. Paola ha la maggior parte degli ingredienti vegetali che servono alle donne nel suo giardino. Paola chiede a Florica come preparare la *Sarmale* che è un tipo di involtini di cavolo farciti con carne ed altre verdure, uno dei piatti più tradizionali ed iconici della cucina romena.

Paola racconta a Florica che ha fatto un po’ di ricerca sulla *Sarmale* sull’internet e questo l’ha fatta riflettere sulla propria cultura alimentare:

Ho digitato Romania, ho trovato la più gettonata e tradotta in italiano, la ricetta degli involtini, la ricetta degli involtini, le *sarmale* che ci hai preparato spesso. Curiosità, sapori, odori, quante cose del tuo modo di cucinare ho scoperto tra le righe di quelle ricette. Ma non sono riuscita a seguirle. Troppe versioni. Di solito le varianti ci sono quando hai un punto di partenza principale. Io sono partita dalle varianti, come faccio a risalire all’originale? Posto che ce ne sia un’originale. Mi sono detta che forse è impossibile risalire anche alla prima ricetta di ravioli. Anch’io faccio quelli della *nonna*, la mia nonna, già diversi da quelli di mia madre, la nonna. Ravioli che poi sarebbero una variante, e diversi anche dai miei che sarebbero un’altra variante. Che poi li sai fare già anche tu. Forse un’altra variante in cui confluiscono anche caratteristiche culinarie d’una tradizione, la tua, che hai frequentato... Tu hai voluto imparare a fare i ravioli, la nonna dice che sono mangiabili, la stessa cosa dice dei miei. (Wadia, 97)

Paola vuole inizialmente rinunciare alla sua ricerca perché è troppo sopraffatta da tutte le diverse ricette. La cucina rumena le sembra complicata, misteriosa, ed impossibile da affrontare da sola. Ad ogni modo, il confronto con questa cultura diversa le fa comprendere che anche la cucina della sua famiglia è piena di variazioni, e conclude che capire l'origine di qualsiasi cibo è qualcosa di impossibile. Quindi, la *Sarmale* ed i ravioli, due piatti da due culture diverse, magari hanno origini più simili a quello che avrebbe inizialmente pensato, e questa riflessione sul cibo si può estendere anche al suo rapporto con Florica. Le due donne, anche se sono culturalmente diverse, hanno tanto in comune, che si rivela sempre di più man mano che passano tempo insieme in cucina e che la storia si sviluppa. Inoltre, Florica condivide l'influenza della cucina italiana nella sua vita ed il modo in cui la fa riflettere sulla sua identità rumena. Ormai è abituata al caffè italiano e quando torna in Romania tutte le sue amiche le chiedono di prepararlo all'italiana (Wadia, 97). Dichiarò che ha paura di preparare la sua versione di *sarmale* perché sa che potrebbe offendere tante donne rumene che pensano che l'unica versione giusta sia quella che hanno imparato a preparare dalle loro nonne e mamme, e che c'è un grande dibattito sulla ricetta originale. Per riportare il suo discorso della *sarmale* alla cultura italiana, Florica parla della pasta e che si può mangiare la pasta migliore sia in Italia sia a New York, l'importante è che il cuoco abbia "imparato a farli dalla nonna italiana" (Wadia, 100).

Quindi il cibo autentico o tradizionale non è più legato al territorio, ma alle persone ed al processo di affidamento. Le donne riescono con successo a paragonare e condividere le loro culture in maniera aperta e parlare senza nessuna gerarchia. Questo racconto rappresenta anche l'influenza della cucina rumena in Italia, una cucina che viene

trascurata dall'economia italiana nonostante il grande numero d'immigrati rumeni (Mudu, 205).

Un altro racconto di *Mondopentola* che tratta di una donna d'origine rumena (ed anche greca) è *Piatto parigino dei balcani in salsa veneziana*. La protagonista è una giornalista che abita a Venezia e vuole organizzare una cena per le sue amiche. Invece di chiedere a ognuno di portare qualcosa, decidere di scegliere un menù internazionale che rappresenta le sue origini, il suo paese ospitante, e tutti i paesi in cui ha vissuto. L'insalata russa beuf (variante rumena) le fa ricordare alla sua infanzia durante il comunismo in Romania quando l'insalata russa era un grande lusso, ricordi che poi s'intrecciano con la sua permanenza a Londra in cui ha mangiato tanto cibo cinese (Wadia, 61). Lei non replica semplicemente i piatti dell'infanzia ma li adatta alle sue esigenze ed i prodotti disponibili. Per esempio, alla protagonista non piace la carne rossa, quindi compra il petto di pollo da mettere nell'insalata russa beuf. Vuole onorare la sua cultura e le sue origini, ma senza offendere i propri gusti. Non ci sono tensioni razziste nel racconto, e la cena rappresenta una gioiosa espressione della sua vita. È fiera delle sue origini miste e le sue amiche sembrano apprezzare la cena.

Questa riflessione sull'identità culinaria attraverso il cibo non è necessariamente un'interazione che deve capitare tra le persone, o nei casi precedenti, tra le donne. Non tutti i racconti delle immigrate parlano dei casi d'affidamento. In altri racconti il discorso del cibo rappresenta un'esplorazione interiore più intima. Nel racconto *Salsicce* la scrittrice somala Igiaba Scego unisce il discorso pubblico e politico dell'immigrazione in Italia esplorato all'inizio di questo capitolo, all'ambiente più intimo della sua cucina. La scrittrice, nata in Italia ma somala d'origine e musulmana di fede, decide un giorno, dopo

avere evitato il consumo di carne suina per tutta la vita, di comprarsi un pacco di salsicce. Le porta a casa dove contempla da sola i motivi dietro alla sua conquista. Diversamente della scrittrice Nassera Chora in *Volevo diventare bianca* (anche lei era di fede musulmana e cresciuta in Europa, a Marsiglia), che aveva l'opportunità di mangiare il maiale persino da piccola (Horn, 168) per dimostrare la sua sfida contro le sue origini, Scego è stata sempre fedele alla sua religione. Quello che la tenta a cambiare idea non è la curiosità culinaria, ma una pressione politica:

La mia ansia è cominciata con l'annuncio della legge Bossi-Fini. A tutti gli extracomunitari che vorranno rinnovare il soggiorno prese preventivamente le impronte digitali. Ed io che ruolo avevo? Sarai stata un'extracomunitaria, quindi una potenziale criminale, a cui lo Stato avrebbe preso le impronte per prevenire un delitto che si supponeva prima o poi avrei commesso? O un'italiana riverita e coccolata a cui lo Stato lasciava il beneficio del dubbio, anche se risultava essere una pluripregiudicata recidiva? (Scego, 16). [...] Se mi ingoio queste salsicce una per una, la gente lo capirà che sono italiana come loro? Identica a loro? O sarà una bravata inutile? (Scego, 16).

Nella sua contemplazione delle salsicce, discute le parti di lei che s'identifica più con la cultura italiana e più con la cultura somala. Nonostante il razzismo che detta la legge Bossi-Fini non dice che l'Italia è un cattivo paese dove vivere, e riconosce la terribile situazione per le donne somale, dice persino che è grazie all'Italia che ha ancora il suo clitoride (Scego, 16). Ad ogni modo, dopo aver cucinato le salsicce e averle messe nel suo piatto preferito, il forte odore le fa vomitare tutta la sua colazione di quella mattina. Non riesce a digerire questo affronto alla sua identità. Alla fine, decide che mangiare le salsicce non la rende necessariamente più italiana, e trova pace nella sua identità ibrida, dopodiché butta via le salsicce senza averle assaggiate.

Ci sono altri racconti immigrati che discutono il ruolo dei piatti ibridi come il racconto *Kebab di ciliegie e lasagna alle fragole* di Yousef Wakkas ed altri in cui il cibo

viene usato per dimostrare l'unione culturale fra le coppie multietniche in Italia. Ad esempio, nel racconto di *Curry al Pollo* di Laila Wadia il fidanzato italiano della protagonista con genitori leghisti esprime il suo interesse a mangiare il Curry Indiano della mamma di Wadia, e *Pranzo Pasquale* di Gabriella Ghermandi in cui la nonna etiope prepara un piatto piccantissimo per capire il carattere del fidanzato italiano della protagonista perché “un uomo che non sa resistere al piccante sulla lingua non saprà resistere neppure al carattere speziato delle donne etiopi” (Wadia, 74). L'introduzione di cibi nuovi attraverso rapporti multiculturali ormai sarà un fenomeno comune considerando che 27,000 bambini sono nati da coppie miste nel 2013.

In conclusione, anche se c'è ancora razzismo culinario in Italia, l'integrazione sembra un processo lento, e i ristoranti a volte corrispondono più alle mode globali che alle vere tradizioni culturali, questi racconti offrono uno sguardo personale sull'impatto dei nuovi immigrati sulla cultura alimentare italiana e viceversa. Sembra da questi racconti che le donne di varie culture possano avere un ruolo fondamentale nell'integrazione e accettazione culturale e culinaria in Italia. Per alcuni, come i leghisti, il discorso dell'immigrazione rappresenta un'opportunità di dimostrare la superiorità della cucina italiana, rinforzando il mito della cultura culinaria italiana come isolata dal resto del mondo, ma da come viene evidenziato dai racconti, la venerazione dei piatti nazionali non vuole dire negazione delle tradizioni altrui, o l'esclusione del cibo fusione. Nel prossimo capitolo vedremo ad esempio come l'organizzazione *Slow Food Internazionale*, fondata in Italia ma ormai internazionale, ha cercato di incorporare ed armonizzare questi valori apparentemente contrastanti fra il locale e globale, mantenendo le tradizioni insieme ad apertura culturale.

Il secondo

La lumaca golosa - Un assaggio veloce dello Slow Food

Per ragioni di spazio non è possibile soffermarsi più a lungo su esempi letterari, anche se ci sono tanti altri testi, scrittori, e periodi importanti nella ricca storia italiana che contribuiscono ulteriormente al mito della cultura alimentare italiana. Vanno anche menzionati Paola Masino, che in *La nascita e morte della massaia* (1945) offre una prospettiva femminile durante la seconda guerra mondiale sulle pressioni della vita domestica (in cui il cibo ha un ruolo chiave) e Primo Levi, che, in *Se questo è un uomo* tratta di come la mancanza del cibo nel campo di concentramento rimuova l'umanità delle persone, mentre i ricordi del cibo riescono contemporaneamente a restituirla. Senza dubbio aprendo le pagine di un qualsiasi romanzo italiano, sia esso un giallo o un romanzo rosa, ci sarà qualche riferimento al cibo degno di ricerca che potrebbe offrire qualche ingrediente in più a questa minestra culturale. Ma una questione ancora poco discussa nei rapporti tra gastronomia e cultura è il fenomeno dello *Slow Food*. Siccome in Italia tradizionalmente si mangia poca carne, anche questo capitolo sarà più breve.

Dalla letteratura abbiamo capito che il “mito” storico alimentare è sempre in evoluzione ma allo stesso tempo è eterno, ed è stato un tema chiave nella costruzione dell'identità nazionale dalla letteratura risorgimentale fino all'epoca contemporanea dell'immigrazione.

In che modo il movimento culturale/politico *Slow Food* promuove ed elabora questo mito evidenziato dalla nostra analisi storica e letteraria? In che modo questo mito

influisce nella politica sociale ed economica d'Italia e della nostra era globalizzata nel giorno d'oggi?

Per cominciare, che cosa è lo *Slow Food*?

La data iconica ufficiale della nascita dello *Slow Food* è 1986 quando il politico della sinistra piemontese, Carlo Petrini, condusse un gruppo di soci a Roma per protestare contro l'apertura del primo McDonald in Italia a Piazza Spagna. Secondo loro, rappresentava una minaccia alla cultura alimentare tradizionale italiana, e rischiava d'essere "consumata" e dimenticata dalla cultura occidentale industriale ed omogenea. I manifestanti non erano stati armati con niente a parte loro pentole piene di penne al pomodoro, che condividevano con i passanti con la speranza di coinvolgerli nella loro causa (Brackett, 5). I manifestanti gridavano "No al fast food, sì allo slow food", cosicché il nome *Slow Food* è rimasto da allora. Nonostante i loro sforzi, il McDonald ha preso piede lo stesso, ma gli sforzi non furono invano, perché il messaggio contenuto nella protesta aveva trovato posto nel cuore di altri italiani, principalmente della sinistra, cosicché il movimento dello *Slow Food* iniziò a prendere piede a livello nazionale e aumentò ulteriormente il numero dei seguaci con la pubblicazione del *Manifesto dello Slow Food* nel 2 novembre 1987, come supplemento d'una pubblicazione della rivista di enologia *Gambero Rosso* (il nome viene ispirato dall'*Osteria del Gambero Rosso* in *Pinocchio* di Carlo Collodi), la rivista più importante sui vini in Italia ancora oggi, fondata da Carlo Petrini ed i suoi amici nel 1986 prima della protesta a Roma. Il manifesto fu pubblicato sempre nello stesso mese nella rivista *La Gola* (Andrews, 11), e successivamente venne tradotto a diffuso in altri paesi ed iniziò a catturare attenzione

internazionale, specialmente in Inghilterra (Andrews, 11, 12). Includo il manifesto-per far capire che cosa ha catturato l'attenzione di così tante persone, ponendo l'Italia al centro della nuova ondata internazionale del discorso politico alimentare:

MOVIMENTO INTERNAZIONALE PER LA TUTELA E IL DIRITTO AL PIACERE

Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la "Fast-Life", che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei "Fast-Food".

Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via d'estinzione.

Perciò contro la follia universale della "Fast-Life", bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo "Slow Food", contro l'appiattimento del "Fast-Food" riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la "Fast-Life" in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente ed il paesaggio, lo "Slow Food" è oggi la risposta d'avanguardia.

È qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.

Lo "Slow Food" assicura un avvenire migliore.

Lo "Slow Food" è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo. ("Manifesto dello Slow Food", Slow Food)

Il movimento diventa ufficialmente internazionale alla prima conferenza stampa sullo *Slow Food* a Parigi nel dicembre 1989 (Andrews, 12). Ormai il movimento ha più di

100,000 membri in 150 paesi (Slow Food International - Good, Clean and Fair Food.) con membri da Taiwan a Turkmenistan (Makower, 221). Dopo L'Italia, gli Stati Uniti hanno il numero più grande di membri e *convivia* (le sedi locali dell'organizzazione) (Brackett, 19). Per accomodare tutti i membri e gli scopi internazionali del movimento, l'organizzazione ormai impiega circa 150 persone nella Sede Centrale a Bra per organizzare tutti gli eventi (la maggior parte del coinvolgimento con lo *Slow Food* è a base volontaria), e sotto l'ombrello dello *Slow Food* ci sono altre organizzazioni come *L'Arca del gusto* (fondato nel 1996), una specie di catalogo di cibi tradizionali (spesso a rischio d'estinzione) che vengono valutati dall'organizzazione secondo una rubrica di criteri, e la *Presidia* (1999) che lavora insieme agli artigiani (di solito degli alimenti dell'*Arca del gusto*) per assicurare il benessere del lavoratore, e per proteggere non solo la loro merce ma anche mezzi tradizionali di produzione, e l'integrità dell'ambiente in cui lavorano (FAQS, The Ark of Taste). In fine, c'è *Terra Madre*, lanciata Torino nel 2004, che ha espanso il progetto dello *Slow Food* ai piccoli produttori nei paesi in via di sviluppo, cercando di proteggerli dallo sfruttamento esterno in modo che possano mantenere la loro autonomia, cultura, e dignità (Who We Are, Terra Madre). Il modo principale di sostegno dello *Slow Food* per è attraverso l'aiuto del marketing e l'esposizione di questi prodotti agli eventi sponsorizzati. Secondo il sito ufficiale dello *Slow Food*, ci sono più di 1500 prodotti dell'*Arca del Gusto* e 400 diverse *Presidia*. ("Slow Food International" - Good, Clean and Fair Food.). Ci sono numerosi eventi ufficialmente sponsorizzati dalla sede, come la biennale *Salone del Gusto* a Torino (che espone tanti prodotti dell'*Arca del gusto*), la biennale del formaggio, (che espone formaggi artigianali da tutto il mondo) A Bra, e la biennale *Terra Madre* che nel 2008 a

Torino che è durata tre giorni interi, ed è stata frequentata da 7,000 delegati da 153 paesi, rappresentati da 1,600 comunità agricole con contadini, pescatori, artigiani, musicisti tradizionali, e pastori nomadi (Petrini, xi). Inoltre, esistono anche tutti gli eventi locali organizzati dalle *convivia* locali.

Ci sono anche termini associati con il movimento come “co-producer” che vuol dire che una persona che compra un alimento che è stato coltivato o prodotto con cura e rispetto verso sia verso produttori sia l’ambiente, ha un ruolo integrale o importante nella produzione insieme al produttore stesso, perché grazie al suo contributo, appoggia sistemi di produzione più sani e responsabili. Inoltre, nonostante la continua raffinatezza degli obiettivi politici dell’organizzazione, il movimento è sempre legato al concetto dell’importanza del piacere, ed il membro ideale dello *Slow Food* immaginato da Petrini è un “gastronomo”. Un gastronomo è una persona che “attempts to promote the taste and pleasure of food while at the same time connecting food culture with respect to “quality, biodiversity, sustainability, and social justice” (Ogburn, 20).

L’incontro più grande dello *Slow Food* a questo punto fuori dall’Italia è stato “Slow Food Nation” nell’Agosto del 2008 a San Francisco presentato dalla famosa Alice Waters, ex-presidente dello *Slow Food USA*, restauratrice del Ristorante Chez Panisse a San Francisco e sostenitrice appassionata del movimento “locavore” (termine coniato nel 2005 per indicare una persona che mangia il cibo proveniente da un raggio di 100 miglia (Makower, 221) che conosce e collabora con Carlo Petrini dagli anni novanta. Il contenuto sociale e politico del movimento ha conquistato persino l’attenzione del Principe Carlo. Con grande sorpresa il principe è stato in grado di sviluppare un buon

rapporto con l'ex-comunista Petrini, che come sappiamo era uno dei relatori principali di *Terra Madre* nel 2004. Il Principe Carlo sostiene lo *Slow Food UK*, e recentemente è diventato un attivo propugnatore della protezione dell'ambiente, chiamando le nazioni unite a ridurre il gas responsabile dell'effetto serra (Andrews, 27). Nel 2007 Carlo ha ospitato Petrini alla sua proprietà e qui sotto gli spiega la sua preoccupazione causata da:

lack of connection with nature and the world around us- which has been causing such terrible damage, along with the loss of land...Everything is wasteful – and ugly! What I cannot bear is the uglification of the entire world and also the homogenization of the world. So, wherever you go, under the insane ‘globalized’ approach – because it doesn’t have a human face – you might as well be in the same country. (Andrews, 27)

Dopo questa dichiarazione, Carlo “shared his admiration for Italy’s food traditions, notably the ‘way you treat food as an artform’, contrastando la cultura alimentare italiana con l’omogeneizzazione ed “uglification” del mondo globalizzato (Andrews, 27).

Questa “uglification” di cui parla il principe, ed i metodi d’agricoltura industrializzati che lo *Slow Food* sta cercando di combattere, non sono solo problematiche per questioni estetiche o gustative, ma hanno gravi implicazioni ambientali e sociali.

Fu intorno agli anni della fondazione dello *Slowfood* del 1987 che il World Commission on the Environment delle Nazioni Unite ha definito la sostenibilità come “development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.” (Ogburn, 7) Nel 2000, uno studio condotto dalle Nazioni Unite sulla salute ambientale ha scoperto che c’è stato più danno

all'ambiente negli ultimi cinquant'anni che in qualsiasi altro periodo della storia umana, e che una delle cause principali di questo peggioramento è stata l'agricoltura industriale (Ogburn, 8). Nel frattempo, la popolazione mondiale è a sette miliardi di persone e continua a crescere. Se continuiamo a sfruttare la terra alla stessa velocità, usando gli stessi mezzi, la terra dedicata alla agricoltura non sarà più fertile e dovremo sempre coltivare più terra mai coltivata prima, con il rischio che non riusciremo neanche a sfamare la popolazione umana a causa della distruzione che abbiamo provocato. Carlo Petrini afferma nella sua relazione introduttiva al terzo convegno di Terra Madre nel 2008 che già' un sesto della popolazione sta soffrendo la fame, e quindi i problemi di sostenibilità non sono problemi da affrontare nel futuro, ma problemi attuali a cui rispondere immediatamente (Petrini, xiii). Nella stessa relazione, e ancora in un'intervista con Leo Hickman del *Guardian* di 2009, Petrini sostiene che:

In the past 50 years food has lost its value," he says. "This is what has to change. Back then it was sacred and respected. Waste is the fundamental characteristic of the consumer society. Everyday in Italy 4,000 tonnes of food are thrown away and I bet it is the same in England, too (Hickman, *The Guardian*).

Dopo questa intervista, Hickman controlla le statistiche sullo spreco del cibo in Inghilterra scopre che 10,000 tonnellate di cibo vengono buttate via al giorno (Hickman, *The Guardian*). Quindi, il cibo che viene prodotto e distribuito usando questi mezzi industriali non finisce nelle pance delle persone che ne hanno più bisogno ma viene invece sprecato, e alla fine la terra viene sfruttata senza un vero scopo utile.

È possibile che un modello alimentare, ispirato alla cultura "tradizionale" italiana sia la risposta al riscaldamento globale e la fame mondiale? È possibile che la risposta sia così semplice, così piacevole, così saporita e che in essa tutte le culture cooperino e

mangino insieme per creare un futuro più brillante? Il messaggio dello *Slow Food* va oltre gli orientamenti politici (come si vede dall'amicizia fra il Principe Carlo e Petrini) ed il razzismo? Un paese che non è mai riuscito a mantenere una colonia, ed invece è stato dominato da altri paesi, riuscirà armoniosamente ad influenzare e forse salvare il mondo, attraverso un miglior apprezzamento del palato?

Secondo Petrini, non dobbiamo neanche dipendere da avanzamenti tecnologici per salvarci, perché le soluzioni a questi problemi si trovano nel passato, prima degli ultimi cinquant'anni quando il cibo veniva apprezzato di più, il lavoro del contadino era stato rispettato, si mangiavano cose semplici ma buone, l'aria era pulita, la terra fertile, ed i legami sociali più stretti. Dobbiamo solo applicare la comunicazione tecnologica globale disponibile al giorno d'oggi per lavorare insieme a realizzare questo scopo comune, essenziale per assicurare la possibilità della "dolce vita" per tutti?

Tanti studiosi, giornalisti hanno cercato di analizzare la validità di quest'ideologia, e le reazioni sono miste.

Nella sua critica dello *Slow Food*, Rachel Lauden ci sveglia dall'incantesimo idealistico di Petrini, facendoci ricordare la verità dimostrata dal nostro percorso storico/letterario precedente:

before the rise of consumer capitalism, the peasantry in most places generally lived undernourished lives of misery (See also Paxon 2005, fn 13 Zubiada 2008) (West, Domingos, 123)

Basta ricordare la fame sotto il fascismo quando gli italiani mangiavano solo i cibi locali italiani e la fame costante in *Pinocchio* nella regione italiana forse più idealizzata

per la serena ed “autentica” vita contadina, per ricordare il contrasto fra la storia alimentare italiana e la cultura alimentare miticizzata (Brackett, 31). L’immagine idealizzata della Toscana viene pubblicizzata da libri e film stranieri come *Under the Tuscan Sun* (1996) di Francis Mayes, una versione molto attraente perché porta tanto turismo in generale ma soprattutto agricolo. Una forma popolare di questo turismo è l’agriturismo, che esiste legalmente da 1985, una combinazione d’alloggio fra un hotel ed una fattoria, in cui turisti possono condividere le attività “tipiche” con la loro “famiglia” italiana ospitante. Ormai in Toscana ci sono più di 4000 agriturismi registrati. L’agricoltura rappresenta solo il 2% del PIL della regione, mentre il turismo ne rappresenta 12% percento del PIL (Brackett, 31). Quindi, è evidente che il mito alimentare promosso da Petrini è anche qualcosa che i turisti vogliono credere, assicurando la continuazione di questa cultura idealizzata e la popolarità dello *Slow Food*.

Tanti critici del movimento danno credito a Petrini per la costruzione e promozione di questa nostalgica pura tradizione contadina e di una cultura alimentare “genuina” che comunque, come sappiamo anche dalla nostra indagine letteraria, non nasce con Petrini, ma risulta invece da una lunga tradizione italiana. Questo fenomeno è già evidente nel libro di Pellegrino Artusi nel 1891, un atteggiamento così forte e radicato nella memoria collettiva del paese che già Marinetti lo ha riconosciuto e ha capito che bisognava distruggere la cultura alimentare italiana a tutti i costi per inventare una nuova Italia, come viene evidenziato nel *Manifesto della cucina futurista* (ma senza successo; come sappiamo, le idee di Marinetti non hanno risuonato in modo durevole nel paese).

D'altronde, anche se il felice passato agricolo è stato soprattutto costruito artificialmente, gli scopi principali dello *Slow Food* di promuovere cibo che sia “buono” (alta qualità e nutrizionale), “pulito” (senza troppi pesticidi, petrolio usato per il trasporto del prodotto, o danni causati all’ambiente), e “giusto” (che i produttori e le comunità che producano il prodotto siano sufficientemente riconosciuti per il loro lavoro e riescano a mantenersi felicemente) sono ancora temi validi e importanti al giorno d’oggi.

Tuttavia, mentre alcuni produttori e sostenitori lodano il movimento, altri sostengono che è diventato troppo commerciale, e che fa poco per aiutare realmente il piccolo produttore. Nella loro indagine sul coinvolgimento di *Slow Food* e *Presidia* nella promozione del tradizionale formaggio portoghese Serpa Vehlo *Gourmandizing Poverty Food: The Serpa Cheese Slow Food Presidium*, i ricercatori Harry G West e Nuno Domingos hanno concluso che l’obbiettivo di reintrodurre il formaggio tradizionale nel caso della regione di Alentejo non sarebbe una decisione né buona (la gente locale preferisce il sapore della Serpa “nuova” più morbida e meno stagionata), né “pulita” (la pecora tradizionale da reintrodurre produce molto meno latte, il formaggio sarebbe più costoso e comunque preferiscono il sapore della Serpa “nuova”). Pertanto l’unico mercato per il formaggio sarebbe all’estero, ma ciò richiederebbe tante risorse naturali per l’esportazione, oltre al fatto che non sarebbe nemmeno una strategia “giusta” perché per allattare questo tipo di pecora bisogna svegliarsi prestissimo, e siccome c’è meno mercato i produttori guadagnerebbero meno. Un’indagine sulla Serpa nuova dimostra che è un prodotto abbastanza “buono, pulito, e giusto” e persino artigianale, nonostante l’uso di alcune tecniche industriali e il fatto che non sia la ricetta originale.

Però c'è anche una buona argomentazione ambientale opposta per conservare le coltivazioni o animali d'allevamento anche se hanno un rendimento più basso, come spiega Michael Pollan, uno dei giornalisti alimentari più famosi ed importanti in tutto il mondo:

For one thing, when the latest patented hybrid-corn variety meets its bacterial or fungal match, as all monocultures sooner or later do, breeders will need these heirloom varieties to refresh the gene pool. Should that Iroquois white corn fall out of production, as it very nearly did a decade ago, an irreplaceable and quite possibly crucial set of corn genes would be lost to the world.

Slow Food recognizes that the best place to preserve biological and cultural diversity is not in museums or zoos but, as it were, on our plates: by finding new markets for precious-but-obscure foodstuffs. This is what is meant by “eco-gastronomy.” Slow Food features the foods and their producers at its Salone del Gusto (Hall of Taste), and organizes tastings at its local chapters (called Convivia), where an effort is made to educate palates in the course of exercising them at a feast.”

So a Piedmontese grower of a rare, wonderfully tasty but comparatively unproductive strain of wheat who can't find a local market can be, through Slow Food, hooked up with a company like Williams-Sonoma, which knows exactly where to find the affluent home bakers willing to pay a premium for a flour that makes such distinctive bread. (Michael Pollan, *Cruising the Ark of Taste*)

Quindi, la difesa delle coltivazioni tradizionali non vuol togliere l'importanza degli alimenti seminati responsabilmente, come un grano generico ma biologico. C'è spazio e mercato per una varietà di prodotti e metodi di produzione che siano più equilibrati del sistema agricolo industriale che ha creato i problemi che stiamo adesso affrontando.

Il semplice fatto che lo *Slow Food* abbia attirato tante persone, che siano seguaci o critici, rivela che in qualche modo il movimento sta spingendo le persone a prestare più attenzione ai loro piatti, e le varie implicazioni sociali e politiche delle loro scelte

alimentari. Quindi, anche se la cultura alimentare italiana idealizzata non ha una base totalmente al cento per cento nella vera storia del paese, non vuol dire che credere o applicare questa cultura alla discussione globale sui diritti umani e la questione ambientale sia inutile. Forse si può paragonare il mais irochese di cui parlava Pollan al movimento dello *Slow Food*. Non è necessariamente la pianta più pratica, ma conservarla impedisce la crescita a dismisura. Non possiamo ciecamente adottare solo il mais OGM che non ha ancora dimostrato d'essere più "efficiente", e appoggia la mega industria Monsanto, e nel frattempo distrugge la biodiversità (Ogburn, 27). Lo *Slow Food* ci fa radicare nella terra, facendoci ricordare le nostre origini, siano esse reali o inventate, con la speranza di trovare una via di mezzo nel futuro.

Dulcis in fundo

Siamo di nuovo a Radici Market, dove abbiamo cominciato il nostro viaggio culinario attraverso l'appetito e la storia del Bel Paese. La atmosfera calda, invitante, ed "italiana" che Bridget ha cercato d'esportare dall'Italia in America, insieme all'olio d'oliva e vini D.O.C., ha lo stesso significato di prima? Contemplo queste domande importanti mentre mangio il mio cornetto appena sfornato con un buon cappuccino *Illy*. Il nuovo chef stagista Attilio di Veneto arriva dalla cucina con porzioni di penne al pesto genovese in contenitori di plastica da mettere nel frigo insieme alle cose da asportare, alcune con la tradizionale combinazione ligure di patate e fagiolini, mentre altre rappresentano una combinazione più americanizzata con sopra un petto di pollo tagliato a strisce. Le persone d'ogni appartenenza etnica ed età entrano ed escono, alcune hanno fretta e prendono solo un *bagel* ed un caffè americano da portare via, mentre altri attentamente studiano i vari prodotti italiani, alcune etichette sono solo in italiano, mentre altri prodotti dimostrano qualche associazione con lo *Slow Food*; oppure fanno colazione in compagnia di familiari e/o degli amici. Ormai è aprile e si vende anche più verdura di stagione, solo da fattorie locali che sono state attentamente valutate da Bridget per assicurare la sostenibilità e freschezza del prodotto. Questo posto è "autentico", o è solo una rappresentazione superficiale d'una cultura alimentare molto complessa e contraddittoria? Prodotti importati e prodotti freschi locali coesistono armoniosamente. Nel frigo i nostri clienti possono comprare sia il Chinotto sia la Coca Cola nelle "classiche" bottiglie di vetro. Semplicemente guardando gli scaffali si vedono tutte queste contraddizioni fra industriale e naturale, locale e globale. Quindi forse un luogo più "autentico" di Radici Market non si può trovare, perché le radici stesse della cultura

alimentare italiana sono mitiche. Tuttavia, il calore ed il piacere di stare a tavola è tangibile a Radici Market, una sensazione che rende il negozietto distintamente italiano.

Bibliografia

Andrews, Geoff. *The Slow Food Story Politics and Pleasure*. London: Pluto, 2008. Print.

Anselmi, Gian Mario. *Banchetti Letterari: Cibi, Pietanze E Ricette Nella Letteratura Italiana Da Dante a Camilleri*. 1a ed. Roma: Carocci, 2011. Print.

Amicis, Edmondo, and Luciano Tamburini. *Cuore: Libro per I Ragazzi*. Torino: Einaudi, 2001. Print.

Artusi, Pellegrino. *La Scienza in Cucina E L'arte Di Mangiar Bene: Manuale Pratico per Le Famiglie (790 Ricette) E in Appendice: La Cucina per Gli Stomachi Deboli*. Firenze: Sarnus, 2010. Print.

Bersani, Mauro. "Gorgonzola." *The Edinburgh Journal of Gadda Studies*. Web. 25 Apr. 2015. <<http://www.gadda.ed.ac.uk/Pages/resources/walks/pge/gorgonzolabersani>>.

Biasin, Gian. *I sapori della modernità: cibo e romanzo*. Bologna.: Il Mulino, 1991. Print.

Bowler, Anne. "Politics as Art." *Theory and Society*: 763-94. Springer. Web. 16 Apr. 2015. <[http://people.ds.cam.ac.uk/paa25/Papers/IT3_files/Anne Bowler.pdf](http://people.ds.cam.ac.uk/paa25/Papers/IT3_files/Anne%20Bowler.pdf)>.

Brackett, Rachel A. "Savoring Ideology: An Ethnography of Production and Consumption in Slow Food's Italy." Thesis. University of Iowa, 2011.

Cesaretti, Enrico. *Fictions of Appetite: Alimentary Discourses in Italian Modernist Literature*. Peter Lang AG, Internationaler Verlag Der Wissenschaften, 2013. Print.

Camporesi, Piero. *Il Paese Della Fame*. Milan: Garzanti, 2000. Print.

Chohra, Nassera, and Alessandra Sarro. *Volevo Diventare Bianca*. Roma: Edizioni E/o, 1993. Print.

Callegari, Daniele. "The Politics of Pasta: La Cucina Futurista and the Italian Cookbook in History." *California Italian Studies* 4 (2) (2013): 1-15. Web. 15 Mar. 2015.

Collodi, Carlo, and Emanuele Trevi. *Le Avventure Di Pinocchio: Storia Di Un Burattino*. 1a ed. Milano: Newton Compton Editori, 1995. Print.

"Cucina Fascista Tra Manifesti, Neologismi E Curiosità." *CUCINE D'ITALIA*. 21 Apr. 2013. Web. 24 Apr. 2015. <<http://www.cucineditalia.org/cucina-fascista-tra-manifesti-neologismi-e-curiosita/>>.

Di Palma, Giuseppe. "Emigration and Immigration." *Encyclopedia Britannica Online*. Encyclopedia Britannica. Web. 20 Mar. 2015.

<<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/297474/Italy/26980/Emigration-and-immigration>>.

"Fascismo." *Treccani, La Cultura Italiana*. Web. 26 Apr. 2015.
<<http://www.treccani.it/enciclopedia/fascismo/>>.

"FAQs." - *The Ark of Taste*. Web. 5 Apr. 2015.
<<http://www.slowfoodfoundation.com/ark/199/faqs>>.

Gadda, Carlo Emilio, and Liliana Orlando. *Saggi, Giornali, Favole E Altri Scritti*. Milano: Garzanti, 1991. Print.

Grasso, Benedetta. "Polenta vs Cous Cous. LEGALLY Banning Ethnic Food from Northern Italy." *I-Italy*. 9 Apr. 2009. Web. 16 Apr. 2015.
<<http://www.iitaly.org/13883/polenta-vs-cous-cous-legally-banning-ethnic-food-northern-italy>>.

Helstosky, Carol. "Recipe For The Nation: Reading Italian History Through *La Scienza In Cucina* And *La Cucina Futurista*." *Food and Foodways* (2010) A: 113-40. Routledge. Web. 10 Dec. 2015.

Helstosky, Carol. "Fascist Food Politics: Mussolini's Policy of Alimentary Sovereignty." *Journal of Modern Italian Studies* (2010) B: 1-26. Routledge. Web. 23 Apr. 2015.
<<http://dx.doi.org/10.1080/1354571042000179164>>.

Hickman, Leo. "Slow Food: Have We Lost Our Appetite?" *The Guardian*. 1 Jan. 2009. Web. 5 Apr. 2015. <<http://www.theguardian.com/environment/2009/feb/04/slow-food-carlo-petrini>>.

Horn, Vera. "Assaporare La Tradizione: Cibo, Identita' E Senso Di Appartenenza Nella Letteratura Migrante." *Reviste De Italianistica* (2011): 156-75. Web. 30 Mar. 2015.
<<http://www.revistas.fflch.usp.br/italianistica/article/view/740>>.

Igiaba Scego and Kuruvilla, Gabriella. *Pecore Nere: Racconti (Kindle)*. Roma: GLF Editori Laterza, 2005.

"La Battaglia Del Grano." *Libero.it* Web. 23 Apr. 2015.
<<http://digilander.libero.it/trombealvento/vari/grano.htm>>.

Le Parole Italiane Più Conosciute All'estero. Web. 16 Apr. 2015.
<http://www.italiani.lu/mmp/online/website/menu_left/814/1022/1081/1712_IT.html>.

Kuruvilla, Gabriella. *Media Chiara E Noccioline: Romanzo*. Roma: DeriveApprodi, 2001. Print.

Levi, Primo, and Primo Levi. *Se Questo è un uomo ; La Tregua*. Torino: Einaudi, 1989. Print.

Makower, Joel, and Cara Pike. *Strategies for the Green Economy: Opportunities and Challenges in the New World of Business*. New York: McGraw-Hill, 2009. Print.

"Manifesto Dello Slow Food." *Slow Food*. Web. 5 Apr. 2015.
<[http://www.slowfood.com/filemanager/Convivium Leader Area/Manifesto_ITA.pdf?session=query_session:42F94BA90c8710F7B2ki9D919835](http://www.slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ITA.pdf?session=query_session:42F94BA90c8710F7B2ki9D919835)>.

Mantegazza, Paolo. *Alimentazione Cibi e Bevande*. Almonacco Igienico Popolare. Milano, Dumolard. 1888

Mantegazza, Paolo. *Elementi D'igiene*. 3a Ed. Ritoccata ed. Milano: G. Brigola, 1867. Print.

Mantegazza, Paolo, and Nicoletta Pireddu. *The Year 3000 a Dream*. Lincoln: U of Nebraska, 2010. Print.

Mantegazza, Paolo, and Nicoletta Pireddu. *The Year 3000 a Dream*. Lincoln: U of Nebraska, 2010. Print.

Marinetti, F. T. *La Cucina Futurista*. Milano: Longanesi, 1986. Print.

Marinetti, F.T. "Fondazione E Manifesto Del Futurismo." - *Manifesto Del Futurismo 1909*. Figaro. Web. 16 Apr. 2015.
<http://www.classicitaliani.it/futurismo/manifesti/marinetti_fondazione.htm>

Marinetti, F. T. *Manifesto della cucina Futurista*: Passerino, 2014.

Marrone, Gaetana. *Encyclopedia of Italian Literary Studies*. New York: Routledge, 2007. Print.

Marrone, Gianfranco, and Alice Giannitrapani. "Destinati della patria: arti e tecniche del risotto dorato." *Mangiare: Istruzioni per L'uso" Indagini Semiotiche*. 2013. Print.

Menzio, Giulia. "Food and Subjectivity in Clara Sereni's Casalinghitudine." *Italica* 71.2 (1994): 217-27. American Association of Teachers of Italian. Web. 19 Mar. 2015.
<<http://www.jstor.org/stable/480007>>.

Montanari, Massimo, and Beth Archer Brombert. *Italian Identity in the Kitchen, Or, Food and the Nation*. New York: Columbia UP, 2013. EBOOK.

Mudu, Pierpaolo. "The People's Food: The Ingredients of "ethnic" Hierarchies and the Development of Chinese Restaurants in Rome." *GeoJournal* (2007): 195-210. Springer

- Science Business Media. Web. 16 Mar. 2015.
<<http://search.proquest.com/docview/223668420?pq-origsite=summon>>.
- Ogburn, Richard D., Jr. *Sustainable Agriculture: A Critique of the Slow Food Movement*. Thesis. Wake Forest University, 2014. N.p.: n.p., n.d.
https://wakespace.lib.wfu.edu/bitstream/handle/10339/39277/OgburnJr_wfu_0248M_10562.pdf. Web. 1 Apr. 2015.
- Palazzeschi, Aldo. *L'incendiario*. Milano: Edizioni Futuriste, 1910. Print.
- Parati, Graziella. *Italian Feminist Theory and Practice: Equality and Sexual Difference*. Madison: Fairleigh Dickinson UP, 2002. Print.
- Pellizzi, Federico. "Casalinghitudini tra identità e storia: La scrittura pluristratificata di Clara Sereni." *Italianisticaultraeictina* 2. Utrecht: Igitur, Utrecht Publishing & Archiving Services, 2007. ISBN 978-90-6701-017-7. 277 – 292.
- Petrini, Carlo. *Terra Madre: Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities*. North American ed. White River Junction, Vt.: Chelsea Green Pub., 2009. Print.
- Pollan, Michael. "Cruising on the Ark of Taste." *Cruising on the Ark of Taste*. 1 May 2003. Web. 17 Apr. 2015. <<http://michaelpollan.com/articles-archive/cruising-on-the-ark-of-taste/>>.
- Rohdie, Sam. "An Introduction to Marinetti Futurist Cooking." 28 (1975): 124-34. Skidmore College. Web.
<http://www.jstor.org/stable/40546845?seq=1#page_scan_tab_contents>.
- Romano, Ruggiero. *Paese Italia: Venti Secoli Di Identità*. Roma: Donzelli, 1997. Print.
- Rudolph, Vecoli J. "Italians." *Encyclopedia of Chicago*. Web. 16 Mar. 2015.
<<http://www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/658.html>>.
- Ruzza, Floriana. "Meditazione Piacere Colpa: Un Percorso Filosofico-culinario Nell'opera Di Gadda." 3 Apr. 2011. Web. 29 Apr. 2015.
<<http://chroniquesitaliennes.univ-paris3.fr/PDF/web21/F.DiRUZZA.Gadda.DEF.pdf>>.
- Savettieri, Cristina. "Il Ventennio Di Gadda." *The Edinburgh Journal of Gadda Studies*. Web. 24 Apr. 2015.
<<http://www.gadda.ed.ac.uk/Pages/resources/archive/fascism/savettierifasc.php>>
- Serao, Matilde, and Marina Polacco. *La virtù di Checchina*. Lecce: P. Manni, 2000. Print.
- Serao, Matilde, and Patricia Bianchi. *Il ventre di Napoli*. Cava De' Tirreni: Avagliano, 2002. Print.

Sereni, Clara. *Casalinghitudine*. Torino: Einaudi, 1987. Print.

"Slow Food International - Good, Clean and Fair Food." *Slow Food International - Good, Clean and Fair Food*. Web. 17 Apr. 2015. <<http://www.slowfood.com>>.

"The Great Italian Cafe." *DeLonghi History*. Web. 16 Apr. 2015. <<http://www.thegreatitaliancafe.com/history4.html>>.

Vivarelli, Anna. *All'osteria Con Pinocchio: Le Ricette Di Un Burattino*. Torino: Il Leone Verde, 2005. Print.

Wadia, Laila. *Mondopentola*. Isernia: Cosmo Iannone Editore, 2007. Print.

West, Harry G., and Nuno Domingos. "Gourmandizing Poverty Food: The Serpa Cheese Slow Food Presidium." *Journal of Agrarian Change*: 120-43. Web. 8 Apr. 2015. <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1471-0366.2011.00335.x/abstract>>.

"Who We Are - Terra Madre - The Food Communities Network." *Terra Madre*. Web. 5 Apr. 2015. <<http://www.terramadre.info/en/organization/who-we-are/>>.