

INDICE

INTRODUZIONE	pp. 3-25
 CAPITOLO I	
<i>Una cucina «italiana» prima di una nazione «italiana»?</i> <i>Excursus storico dalle origini all'età moderna</i>	pp. 26-52
 CAPITOLO II	
<i>La dimensione gastronomica nell'unità d'Italia</i> <i>come (in) gradiente politico-sociale</i>	pp. 53-67
 CAPITOLO III	
<i>«Abbiamo fatto l'Italia ora dobbiamo fare gli italiani»</i>	pp. 68-84
 CAPITOLO IV	
<i>Il paese di cuccagna e il paese della fame – 1</i>	pp. 85-100
 CAPITOLO V	
<i>Il paese di cuccagna e il paese della fame – 2</i>	pp. 101-136
 CAPITOLO VI	
<i>Un morigerato impenitente</i>	pp. 137-148
 CAPITOLO VII	
<i>La cucina futurista</i>	pp. 149-169
 CAPITOLO VIII	
<i>Gadda e la «baroccaggine» del mondo</i>	pp. 171-182
 BIBLIOGRAFIA	pp. 183-199

*La tavola contribuisce non poco a darci quell'allegria che,
unita a una certa modesta
dimestichezza, viene chiamata civiltà.*

Montesquieu, *Riflessioni e pensieri inediti*

*La scoperta di un manicaretto nuovo
fa per la felicità del genere umano
più che la scoperta di una stella.*

Jean Anthelme Billat-Savarin, *Fisiologia del gusto*

L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore.

Gioacchino Rossini, *Lettere*

*Lo scrittore che non parla mai di mangiare, di appetito,
di fame, di cibo, di pranzi mi ispira diffidenza,
come se mancasse di qualcosa di essenziale.*

Aldo Buzzì, *L'uovo alla kok*

L'appetito è affettività in atto.

David Le Breton, *Il sapore del mondo*

INTRODUZIONE

Sapore è sapere

Cibo e letteratura. Un binomio archetipico, di grande fascino e significato, condensante in sé due sfere dell'esistenza che sanciscono l'appartenenza dell'uomo al regno della natura, da una parte, e a quello della cultura, dall'altra, in virtù della capacità raziocinante ed inventiva.

Se il cibo è sinonimo di sussistenza e di continuità, pratica necessaria e irrinunciabile per la prosecuzione della vita, la letteratura è il prodotto dell'attività intellettuale e immaginativa che pone l'uomo al di sopra delle altre creature del regno animale. Ricorrendo ad una sorta di sillogismo, potremmo affermare che la letteratura è espressione dell'uomo, e poiché «l'uomo è ciò che mangia»¹, addentrarsi nella dimensione gastronomico-alimentare delle opere letterarie offre una prospettiva privilegiata attraverso cui indagare l'autore, l'epoca, la società. Un antico proverbio indiano dice infatti: «se hai due soldi con uno compra pane e con l'altro giacinti per il tuo spirito».

L'insistito richiamo al cibo del corpo e al cibo della mente è consuetudine presente nella letteratura di tutti i tempi.

Le esagerazioni legate alla sfera alimentare appaiono discriminanti sociali ed economiche, poiché la quantità e la disponibilità degli alimenti sono da sempre state considerate gradienti di ricchezza e potere. In tal senso il banchetto simbolo è la celebre cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, vera e propria apoteosi dello sfarzo sfrenato, dell'ostentazione volgare, dello spreco uniti alla voglia di stupire ed esagerare oltre misura.

Nell'antica Grecia nasce il genere simposiaco che prende il nome da quella parte del banchetto destinata al bere in comune durante il

¹ D. LE BRETON, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Milano, Cortina, 2007, p. 386.

quale si eseguivano canti e balli e si recitavano poesie. Dopo il pasto principale in cui si nutriva il corpo, dunque, si dava nutrimento alla mente e allo spirito. Nell'VIII libro dell'*Odissea* Alcinoo festeggia con un banchetto l'arrivo dello straniero sconosciuto che ha così occasione di rievocare la storia del suo lungo viaggio. Siamo agli albori della letteratura occidentale, e l'occasione conviviale dà la stura ad uno dei suoi capitoli più famosi. L'*Odissea*, infatti, «sviluppa la sua azione quasi interamente a tavola. O almeno, a tavola si raccontano i fatti, lì i fatti prendono consistenza»².

Dal *Convito* platonico al *Simposio* di Senofonte, sino ai *Colloquia* di Erasmo o ai *Poemi conviviali* di Pascoli, «con-vito», «con-vivio» significa vivere insieme, è espressione «dell'uomo sociale»³, è simbolo «dell'unione che nasce dal mangiare e bere in comune, condivisione del cibo ma soprattutto di momenti significativi della vita tra amici, scambio di idee, intrattenimento intellettuale, amicale, e conversazione»⁴. È civiltà e piacere di comunicare. Rousseau ne *La nuova Eloisa* afferma che dalla scelta degli alimenti preferiti si possano intuire il carattere e le propensioni delle persone.

Che le tradizioni gastronomiche rappresentino un elemento fondamentale della cultura e della civiltà di un popolo è dato ormai acquisito e storicizzato da tempo da studiosi del calibro di Marc Bloch e Jacques Le Goff. Basti pensare al lungo elenco degli scritti esegetici sorti intorno ai manoscritti di cucina medievale in cui ci si sforza d'inserire le cucine nazionali nel quadro di quelle europee, o agli studi di Piero Camporesi⁵ e Massimo Montanari⁶, secondo cui la civiltà

² F. PORTINARI, *Da Omero a Abramo*, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontese, 2009, p. 218.

³ M. MONTANARI, *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991, p. V.

⁴ G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, p. 69.

⁵ P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna, Il mulino, 1978; *Il pane selvaggio*, Bologna, Il mulino, 1980; *Cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna*, Torino,

europea ha avuto comuni basi alimentari. Da ricordare l'indagine sul passaggio dal crudo al cotto e quella sui comportamenti a tavola di Lévi-Strauss⁷, poi continuata in dettaglio nel suo sviluppo storico dal Medioevo in avanti da Norbert Elias⁸, gli studi di Pierre Bourdieu⁹ sulla formazione del gusto e il suo rapportarsi ai vari ceti sociali, e l'approccio antropologico di Mary Douglas¹⁰. Parlare di cucina attraverso i trattati di gastronomia e d'igiene alimentare significa avvicinarsi al mondo della letteratura, trasformando in segni verbali usi e tradizioni. Così nella storia della sensibilità gastronomica proposta da Jean François Revel¹¹, in quella della cucina italiana di Emilio Faccioli¹², nel romanzo della gastronomia di Folco Portinari¹³.

Il gusto è «elemento costitutivo delle culture umane»¹⁴. Il pasto è «rito comune», «culmine festivo» del legame sociale; è riaffermazione dell'«alleanza tra gli esseri umani»¹⁵.

Einaudi, 1981; *Alimentazione, folclore, società*, Parma, Pratiche, 1983; *La carne impassibile*. Milano, Il Saggiatore, 1983; *Le officine dei sensi*, Milano, Garzanti, 1985; *La terra e la luna. Alimentazione folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989; *Il brodo indiano*, Milano, Garzanti, 1990; *Il governo del corpo*, Milano, Garzanti, 1995.

⁶ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979; *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989; *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, cit.; *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992; *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993; *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1994; *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2002; *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008; *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010; *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari, Laterza, 2011.

⁷ C. LÉVI-STRAUSS, *Dal miele alle ceneri*, Milano, Il Saggiatore, 1970; *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1970; *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1974.

⁸ N. ELIAS, *Il processo di civilizzazione*, Bologna, Il mulino, 1988.

⁹ P. BOURDIEU, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il mulino, 1983.

¹⁰ M. DOUGLAS, *Implicit Meanings. Essay in Anthropology*, London, Routledge and Kegan Paul, 1979.

¹¹ J. F. REVEL, *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique*, Paris, Pauvert, 1979.

¹² E. FACCIOLI, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1975, I, pp. 981-1030. A sua cura cfr. anche: *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987.

¹³ F. PORTINARI, *Il piacere della gola. Il romanzo della gastronomia*, Milano, Camunia, 1986.

¹⁴ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., p. 73.

¹⁵ D. LE BRETON, *Il sapore del mondo*, cit., pp. 408, 410.

Un rapporto antichissimo quello fra cibo e letteratura, dunque, e di grande interesse. All'interno della dimensione letteraria, infatti, dalla modalità e dall'attenzione conferite dallo scrittore al cibo ed alle pratiche ad esso connesse emergono importanti aspetti: quello antropologico, dell'alimento come nutrimento indispensabile e mezzo di sussistenza; quello sociologico relativo al ruolo di discriminante che esso assume nelle diverse classi sociali; quello politico ed economico legato al potere, alla ricchezza o alla povertà, alla pace o alla guerra, e quello squisitamente culturale legato ai valori e alle idee. La sfera alimentare è dunque un vero proprio universo, un cosmo ampio e variegato, ma al contempo compatto, con il quale gli scrittori di tutti i tempi, nei periodi e nei modi più disparati, si sono confrontati e misurati.

Come negli altri «sistemi di significazione», osserva Marin, «il segno culinario rappresenterà, a suo modo, la trasformazione economica di una cosa in un prodotto, la trasformazione erotica di un oggetto in un corpo, e la trasformazione linguistica di un'entità in un segno»¹⁶.

Fra i cinque sensi dell'uomo il gusto è «il principale strumento di conoscenza della realtà»¹⁷. È nel cavo orale, nella bocca, che convergono cibo e letteratura: sorgente del piacere gustativo ma anche luogo di emissione della parola, strumento di comunicazione. «Il pensiero si forma in bocca» osserva Tristan Tzara¹⁸. La bocca è «il luogo dello scambio con il mondo, dove l'universo è interiorizzato; in

¹⁶ L. MARIN, *La parole mangée et autres essais théologico-politiques*, Paris, Méridiens Klincksiek, 1986, p. 131.

¹⁷ M. MONTANARI, *Sapore e sapere: il senso del gusto come strumento di conoscenza*, in *I cinque sensi (per tacer del sesto)*, Atti della Scuola europea di studi comparati (Bertinoro, 28 agosto-4 settembre 2005), a cura di F. Ghelli, Le Monnier, Firenze, 2007, p. 72

¹⁸ T. TZARA, *Manifesto sull'amore debole e l'amore amaro*, in *Id.*, *Manifesti del dadaismo e Lampisterie*, Torino, Einaudi, 1964, p. 53.

bocca il gusto di vivere dell'uomo può venir meno o confermarsi; il suo senso di identità vacillare e corrompersi»¹⁹.

Scrivendo Voltaire: «il gusto, questo senso, questo dono di distinguere i nostri alimenti, ha prodotto in tutte le lingue conosciute la metafora che esprime, attraverso la parola gusto, il sentimento della bellezza e dei difetti in tutte le arti: è un discernimento immediato, come quello della lingua e del palato e che precede, come quello, la riflessione»²⁰.

Cucina e cucina letteraria, gola e fantasia sono gli assi intorno a cui gira il *Baldus* di Teofilo Folengo, che si apre con un'invocazione alle Muse in cui il poeta chiede di essere rimpinzato con gnocchi e polenta.

Scrivere di cibo e di cucina è un doppio piacere: «sembra di mangiare due volte»²¹.

Cibo e parola. All'interno dei testi letterari la gola passa attraverso l'occhio e da questo attraverso la parola ed il foglio. Parlare «è come inghiottire ciò che si vede, o ciò che si legge. Parlare o scrivere del gusto è un riassaporare, è memoria di un sapore, ricordo di un profumo. Il gusto tende a trovare equivalenti verbali, attribuzioni degne della saporosa consistenza materica del cibo o della bevanda che si vuole illustrare»²². Si mangia anche con la fantasia e con le parole. Attraverso la lente dell'*inventio* letteraria il cibo diviene «nomenclatura, varianti, ricchezze verbali»²³. È una vera e propria ghiottoneria «mentale, estetica, simbolica», come asserisce Calvino in *Palomar*. È un lusso attraverso cui la parola, «utilizzando il gusto della vista», giunge «al gusto del palato»²⁴.

La letteratura è perciò capace di saziare a parole, come nel caso del *Gargantua* di Rabelais che mette in scena nell'episodio dei gastrolastri

¹⁹ D. LE BRETON, *Il sapore del mondo*, cit., p. 448.

²⁰ VOLTAIRE, *Il tempio del gusto e altri scritti*, Firenze, Alinea, 1994, p. 103.

²¹ M. ONFRAY, *Il ventre dei filosofi. Critica della ragione dietetica*, Milano, Rizzoli, 1991, pp. 15-16.

²² G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, cit., p. 32.

²³ Ivi, p. 25.

²⁴ L. MARIANI-A. PARISELLA-G. TRAPANI, *La pittura in cucina*, Palermo, Sellerio, 2003, p. 20.

(cap. LIX) la più lunga enumerazione di cibi e bevande mai fatta sino ad allora, su cui ha scritto pagine pregnanti Michael Bachtin²⁵.

Una connessione fortissima fra le sfere vitali dell'uomo capace di farlo librare, attraverso il terreno dell'urgenza della sopravvivenza ma anche della soddisfazione del piacere, sulle ali dell'immaginazione e della fantasia.

Il cibo infatti, per Brillat-Savarin, agisce non solo sul corpo dell'uomo ma anche sul suo spirito e sulla sua immaginazione. Consente di appropriarsi del mondo e di rielaborarlo. Così racconta Proust ne *La strada di Swann*:

Ma, nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di focaccia toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario. Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa. M'aveva subito reso indifferenti le vicissitudini della vita, le sue calamità inoffensive, la sua brevità illusoria, nel modo stesso che agisce l'amore, colmandomi d'una essenza preziosa: o meglio, questa essenza non era in me, era me stesso²⁶.

Poiché l'essere umano non si nutre indistintamente di alimenti, ma innanzitutto di significati, mangiare significa prima di tutto partecipare alla propria cultura. Per essere buoni ai fini del consumo, avverte Lévi-Strauss, «gli alimenti devono essere buoni ai fini del pensiero».

²⁵ Cfr. M. BACHTIN, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medioevale e rinascimentale* (1965), Torino, Einaudi, 1979.

²⁶ M. PROUST, *La strada di Swann*, in *Id.*, *Alla ricerca del tempo perduto*, Torino, Einaudi, vol. I, 1961, pp. 44-45.

Capitoli e paragrafi del gusto della scrittura

Nel presente lavoro di ricerca si focalizza l'attenzione sul ruolo e sul significato della dimensione gastronomica nelle opere degli scrittori italiani tra Otto e Novecento.

Il periodo preso in analisi, dunque, è dei più delicati e cruciali per la storia dell'Italia e degli italiani. I concitati e difficili anni pre e post unitari, le tensioni, gli scontri, i problemi del nostro Risorgimento rappresentano lo scenario di un momento storico complesso e controverso, in cui l'Italia si appresta quel processo di unificazione politica che le conferirà il *visus* di nazione unita, libera e coesa. Un processo che tutti sanno essere stato lungo e difficile, tanto da considerarsi per tanti aspetti ancora *in fieri*.

L'attenzione che gli scrittori del periodo mostrano per le tematiche legate al cibo, il sorgere di opere che si occupano in modo specifico di alimentazione e di cucina, il cambiamento di talune abitudini alimentari, l'affermarsi di pietanze e prodotti che da allora in poi diventeranno il simbolo della nostra italianità e della nostra tradizione, costituiscono la cartina di tornasole delle trasformazioni, dei fermenti, delle speranze ma anche delle lotte e delle conquiste che in quegli anni attraversarono la Nazione. Una nazione, quella italiana, che tentava di essere unita ben prima che lo fosse di fatto a livello politico. Un desiderio di coesione che però si avvale sempre, come straordinaria risorsa, di una grande molteplicità e varietà sia a livello culturale che a livello gastronomico.

Non solo natura, il cibo è cultura. Così scrive Fourier nelle sue concezioni visionarie sulla società dell'Armonia: «la *Gastronomia*, scienza oggi derisa e apparentemente frivola, diventa in Armonia una scienza d'alta politica sociale, in quanto è obbligata a calcolare i suoi allettamenti in modo da provocare per ogni piatto un legame [...] tra commensali, produttori, preparatori. Essa diventa così *Gastrosofia*,

alta sapienza gastronomica, profonda e sublime teoria d'equilibrio sociale»²⁷.

Non a caso gran parte della letteratura popolare è giocata sul mito della sconfitta della fame e dell'esigenza di procacciarsi cibo abbondante e prelibato, possibilmente senza faticare. Un sogno che nasce dall'ossessione della penuria e della carestia, di cui sono personaggi emblematici Bertoldo, il mangiafagioli, i protagonisti di tante favole dei fratelli Grimm (da Pollicino ad Hänsel e Gretel), Calandrino che nel *Decameron* si reca al Mugnone a cercare l'elitropia. Vagheggiamenti che la letteratura ha sintetizzato nella raffigurazione del paese di cuccagna, «utopico contrappasso»²⁸.

Così come lo scrivere, il cucinare è un'arte. In greco cuoco si diceva *mágheiros* che, in origine, «si riallacciava all'incantatore, al mago, quasi che il cuoco fosse un addetto a funzioni di culto, di cerimonia, di sacrificio»²⁹. Cucinare è costruire, accordare e graduare gli ingredienti. L'arte culinaria ha sollevato l'umanità dalla primitiva condizione di selvatichezza poiché «il processo di civilizzazione iniziò con la macellazione del primo animale» e «si sviluppò con l'introduzione del sale e delle spezie»³⁰.

Nella inevitabile selezione di generi e testi, la nostra preferenza è andata a romanzi e novelle perché, come dice Beccaria «le parole del gusto, più che le compressioni della poesia, amano distendersi nelle volute della prosa»³¹.

²⁷ C. FOURIER, *Teoria dei quattro movimenti. Il nuovo mondo amoroso a altri scritti sul lavoro, l'educazione, l'architettura nella società d'Armonia*, introduzione di I. Calvino, Torino, Einaudi, 1971, pp. 270-271.

²⁸ F. PORTINARI, *Il piacere della gola*, cit., p. 135.

²⁹ G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, cit., p. 115.

³⁰ F. RIGOTTI, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, Il mulino, 1999, p. 25.

³¹ Ivi, p. 27.

Nel romanzo, secondo Bachtin forma egemone della modernità³², i referenti alimentari trasfigurati dalla letteratura in segni culinari e verbali acquistano un'importanza precipua. Essi infatti «costituiscono una parte integrante della tecnica usata per la rappresentazione, la narrazione e la caratterizzazione»³³; sono garanti della letterarietà del testo. Straordinario strumento per conoscere ed indagare ambiti antropologici, sociali, culturali, psichici, la sfera alimentare diventa nel romanzo discorso sul potere, sul piacere, sull'economia e la politica, sull'individuo singolo così come sulle classi sociali; in sostanza è una finestra aperta sul mondo.

Partendo da tali premesse, il nostro intento è passare in rassegna figure ed episodi della letteratura italiana fra Otto e Novecento *sub speciae culinaria*, senza pretesa di esaustività.

Nel I capitolo, sulla scorta degli studi di Piero Camporesi e Massimo Montanari, si propone l'idea dell'esistenza di un'unità culturale e gastronomica italiana che precede e successivamente si affianca a quella politica e amministrativa.

Di certo è innegabile il fiorire di varie cucine legate al territorio, ma è anche vero che la loro unità è stata assicurata e mantenuta dal continuo scambio di merci, dal movimento di cuochi autorevoli e di ricettari che hanno contribuito ad una capillare diffusione di saperi e di pratiche culinarie.

Se il più importante cuoco del Rinascimento, Bartolomeo Scappi, nel 1570 tenta attraverso la sua *Opera* di creare una rete di conoscenze, tradizioni e gusti acquisiti grazie allo spostarsi di corte in corte, per sintetizzarli in un ricettario che rappresenta il primo esempio di trasversalità gastronomica, è con *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi che si tenta di «unire e amalgamare [...] l'eterogenea accozzaglia

³² M. BACHTIN, *Estetica e romanzo*, Torino, Einaudi, 1979.

³³ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, il Mulino, 1991, p. 16.

delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane»³⁴. Nel realizzare questo proposito un grande contributo ad Artusi venne dato dalle reti di comunicazione della neonata nazione. Avendo intrapreso nel 1891 un viaggio in treno, il colto letterato di Forlimpopoli trasformò le varie soste ferroviarie in soste gastronomiche, volte all'acquisizione di usi e ricette dei vari territori in cui transitava. Altrettanto importante il contributo datogli dalla rete postale, dal momento che in origine *La scienza in cucina* nacque come manuale acquistabile per corrispondenza; in seguito le numerosissime lettere speditegli da ogni parte d'Italia (soprattutto da donne) gli consentirono di passare dalle 475 ricette della prima edizione del 1891 alle 790 della tredicesima del 1909.

Parlare dell'esistenza di una cucina regionale è dunque errato, poiché il concetto stesso di regione è ambiguo. Si tratta difatti di un territorio vasto e non omogeneo, attraversato da infiniti localismi; ogni realtà territoriale ha le sue pietanze tipiche e caratterizzanti: i limoni a Sorrento, le rape a Bologna, le anguille a Venezia, per fare solo qualche esempio.

L'usanza di associare ad una determinata regione una tradizione culinaria specifica è ascrivibile all'azione di Vittorio Agnetti, autore della *Nuova cucina delle specialità regionali* (Milano 1909), cui farà seguito la volontà fascista di enfatizzare il ruralismo ed il regionalismo territoriale. Significativa anche la Guida realizzata dal Touring club *Guida gastronomica d'Italia* (Milano 1931), da considerarsi il primo inventario del patrimonio alimentare italiano.

Se Artusi aveva, dunque, come obiettivo quello di costruire una rete di saperi culinari unitaria, in seguito è invalsa la tendenza a dividere e distinguere, come se l'esistenza delle regioni intese come unità amministrative coincidesse di necessità con l'idea di regioni quali

³⁴ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., p. 98.

unità culturali diverse per natura storica e geografica. Un'ambiguità che non tiene conto del fatto che la diversità è dato irrinunciabile dell'unità nazionale.

Il pericolo, secondo Montanari, è che «il “paravento” delle regioni rischia di occultare i caratteri veramente identitari della cucina italiana, la sua natura assolutamente “locale” e al tempo stesso profondamente “nazionale”»³⁵.

Nel II capitolo si sottolinea l'importanza assunta dalla dimensione gastronomica nel Risorgimento, allorché, non a caso, nascono numerosi piatti ispirati alle figure chiave del periodo: «alla Carlo Alberto», «alla Maria Luigia», «alla Radetzky», «alla Cavour», «alla Giolitti». La regina Margherita, nel 1889, dà il nome alla pizza napoletana a base di mozzarella, pomodoro e basilico, che ricordano i colori della bandiera italiana.

Sono anni in cui si mettono in campo strategie politiche più o meno palesi, ed in cui anche il cibo fa la sua parte. Con Cavour, Metternich e Talleyrand nasce il banchetto politico, l'abitudine di affrontare argomenti delicati per il futuro della nazione, stringere alleanze, fare contratti e prendere accordi di fronte a raffinate prelibatezze che contribuiscono alla creazione di un'atmosfera rilassata e piacevole. Attraverso il cibo, il fasto delle stoviglie e di tutta l'apparecchiatura gli animi si placano e si predispongono positivamente. È il momento in cui i cuochi non sono più figure che agiscono dietro le quinte, ma hanno nome e cognome, hanno fama e la loro opera è sinonimo di buon gusto, potere e ricchezza. Verranno chiamati, da nord a sud, «monzù» e/o «monsù», una deformazione del francese «monsieur».

Ad un livello più nascosto, meno palese, non ufficiale, vi è l'importante ruolo svolto da caffè ed osterie, due luoghi la cui differenza

³⁵ M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, cit., p. 82.

fondamentale è soprattutto di tipo sociale e quindi economici. In entrambe ci si riunisce, si discute, si cospira, ci si scambia informazioni e propositi. Alcuni caffè hanno fatto la storia d'Italia, tanto che Cavour considerava quello del Cambio a Torino una specie di vice parlamento. Spesso i ricchi e i potenti frequentano taverne e osterie in cerca di notizie o allo scopo di sondare gli umori del popolo. Un'eco significativa ci è data dal romanzo più importante del periodo, *I promessi sposi*, di cui ben tre episodi cruciali sono ambientati nell'osteria, fornendoci la misura del ruolo e della funzione sociale esercitata da questo importante spazio.

Nei capitoli IV e V, non a caso intitolati *Il paese di cuccagna e il paese della fame*, si entra nel merito della funzione di discriminante politica e sociale svolta dal cibo a partire dalle principali opere del tempo, cercando di offrire un ampio e documentato, seppur sintetico, *excursus* di testi e autori che dal centro-nord al sud del nostro paese hanno fatto della dimensione gastronomica una parte nodale della loro poetica.

In un momento drammatico, che vede il susseguirsi di moti e insurrezioni, guerre e battaglie, stravolgimenti e lotte sociali, è consequenziale che un tema basilare sia quello della fame, della penuria. Lo vediamo ancora una volta ne *I promessi sposi* nell'episodio dell'assalto ai forni o nel richiamo ai cibi umili ma indispensabili quali il pane e la polenta; lo riscontriamo nell'opera di Giovanni Verga, che dà voce a contadini, pescatori e pastori che non riescono a mettere insieme il pranzo con la cena e per i quali la sussistenza è un assillo continuo e macerante. Lo scorgiamo anche nella contrapposizione fra ricchezza e povertà, tra aristocrazia e popolo, fra potere e servizio; dicotomie che vengono evidenziate, spesso dolorosamente, dalle opere di autori come Ippolito Nievo, Matilde Serao, Federico De Roberto e Tomasi di Lampedusa.

Fatta l'Italia i problemi continuano ad esserci, ed anzi si cerca un motivo di unificazione, un collante capace di reggere alla crisi, alle inefficienze, alle profonde differenze. Nei romanzi di Edmondo De Amicis e di Carlo Lorenzini (Collodi) affiorano le dissonanze fra la concretezza di una nazione povera, ancora rurale, che si regge sul consumo di cibi miseri e scarsi, polente da pellagra, legumi, e l'immaginazione, il fantasioso vagheggiamento di una realtà in cui carne e maccheroni si consumino tutti i giorni. Così in *Pinocchio*, interamente giocato sull'antinomia dovere-lavoro, pigrizia-piacere, ricerca incessante di svago e libertà ma, fondamentale, di nutrimento. Il personaggio creato da Collodi impersona la tensione popolare verso il cibo e la fame: Pinocchio delle pere mangia anche le bucce ed i torsoli, ruba l'uva moscatella al contadino e sogna una montagna di «panini imburrati di sopra e di sotto».

Oltre che su un attento ritratto di Pellegrino Artusi e della sua opera, il III capitolo è incentrato sull'analisi del tentativo di unità e rinnovamento avviato dall'Italia nel periodo pre e post risorgimentale. In particolare si analizza l'incisivo contributo dato dall'azione dei Mille e di Garibaldi alla diffusione di cibi e di abitudini alimentari nel paese, e si osserva come, anche grazie a loro, si avviasse un processo di graduale "democratizzazione" della cucina italiana che portò ad una maggiore coesione nazionale ed alla circolazione di prodotti che ampliarono i mercati.

Grazie anche alla nascente pubblicità, si diffondono vari prodotti: Ausano Ramazzotti nel 1815 a Milano crea un liquore che, come quello di Salvatore Averna a Caltanissetta, Bernardino Branca a Torino, Giuseppe Piloni a Bormio e Pasquale Vena a Pisticci, nasce inizialmente come farmaco per poi essere impiegato come pregevole digestivo.

Già proprietario di tonnare e di una piccola compagnia di navigazione, nel 1833 Vincenzo Florio dà vita ad un vino, il Marsala, fra

i più celebri non soltanto in Italia ma anche in America grazie alla diffusione presso gli emigranti.

E se Napoli è la patria della pasta e della pizza, Torino diventa la capitale del cioccolato (tipici i gianduiotti e i baci di dama): «O belle bocche intatte / di giovani signore, / baciarvi nel sapore / di crema e cioccolatte?» (Guido Gozzano).

Il rapporto di Gabriele d'Annunzio con la tavola è l'argomento del VI capitolo.

Prendendo le mosse da notizie e documenti sui gusti personali di d'Annunzio, dall'analisi delle novelle e, soprattutto, dai celebri romanzi *Il piacere* e *Il fuoco*, si evidenzia come il Vate fosse un commensale dai gusti raffinati ma, al tempo stesso, semplici, come si evince dalla sua predilezione per il pane caldo o il cacio pecorino, l'acqua e la frutta. Eppure di queste preferenze poche sono le tracce nella sua opera. Un'opera che, al contrario, lascia a bocca asciutta il lettore desideroso di trovarvi ricette o descrizioni di lauti pranzi e manicaretti, perché specchio della sua concezione estetizzante secondo la quale mangiare è un atto bestiale e primitivo, lontano, anzi antitetico alle eleganti e rarefatte atmosfere in cui si muovono i suoi personaggi.

Nel VII capitolo si è dato ampio spazio all'analisi di una esperienza culinario-gastronomica di assoluta originalità, quella dei futuristi, che hanno rappresentato una vera e propria rivoluzione, il cui *Manifesto* si pone come pregnante specchio dei tempi, delle idee e delle tensioni politiche, sociali e economiche che attraversavano il paese in quell'epoca. Ricordiamo le campagne fortemente autarchiche e xenofobe, la guerra contro la pastasciutta, baluardo della cucina italiana, a favore del riso: provocazione certo, ma principalmente tentativo di risolvere la crisi dell'industria del riso italiana e di celebrare un radicale nazionalismo. Grazie alla cucina futurista Torino diviene, per dirla con Ercole Moggi della «Gazzetta del popolo», la «culla di un altro risorgimento italiano, quello gastronomico». Per Marinetti

mangiare è arte, teatro, azione, stupore, esaltante esperienza sensoriale totale.

Scartati caffè e osterie, viene esaltato il bar, simbolo di velocità e del fluire della vita moderna. Dal Savini di Milano a quello del Teatro degli Indipendenti a Roma, il bar offre «spunti col gioco di specchi che rifrangono le luci e moltiplicano volti, gesti, corpi, insegne e *affiches*», si pone «con i suoi rituali come immagine dinamica e sintetica del mondo contemporaneo»³⁶.

Nel Novecento, tuttavia, l'osteria non scompare ma si trasforma. Se la città è luogo tentacolare, dove ci si perde e si corre il rischio di essere inghiottiti, l'osteria, al contrario, è luogo positivo, cordiale³⁷, rassicurante, luogo della fraternità. Così Sbarbaro in *Gente all'osteria (Trucioli)*:

gente che il trovarsi insieme affratella, quasi la gioia d'ognuno dipendesse da quella di tutti. Non c'è chi stia sulla sua. Un po' il vino, un po' l'aria della domenica, le fisionomie vengono incontro. Le distende una confidenza reciproca: schiude qualche bocca l'aspettativa di chi sa che³⁸.

Partendo dall'analisi di testi e momenti salienti della nostra letteratura, dunque, è possibile avviare un discorso generale che isoli le principali funzioni ed i principali usi della rappresentazione del cibo nel romanzo italiano.

La prima funzione è quella realistica. Il citare la polenta bigia di Tonio, la zuppa di fave dei Malavoglia, i maccheroni delle sorelle usuraie napoletane, o, viceversa, il non menzionare affatto alcuna pietanza, come in d'Annunzio, è una scelta fatta dall'autore per ottenere

³⁶ Cfr. C. SALARIS, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Roma, Stampa alternativa, 2000, p. 72.

³⁷ «Il mio luogo cordiale. / Un antro. Ci si sta gomito a gomito» (C. SBARBARO, *Al Goto Grosso*, in *Trucioli*, Milano, Mondadori, 1920).

³⁸ C. SBARBARO, *Gente all'osteria*, in *Trucioli (1930-1940)*, Milano, Mondadori, 1948.

«l'effetto di realtà» di cui parla Roland Barthes. In entrambi i casi lo scrittore tende alla verosimiglianza, a collocare in modo coerente e credibile la vicenda a livello spazio-temporale.

Particolarmente presente nel romanzo realista dell'Ottocento – si pensi alle opere di Capuana, Verga, Serao –, la funzione mimetica è quella con la quale si vuole rispecchiare la condizione politica e culturale che fa da sfondo all'azione. Trascorrendo dall'Ottocento al Novecento, un esempio eloquente è dato dalla cucina futurista e da Marinetti, che costituiscono la *summa* della volontà di rompere col passato e di proporre nuove ideologie e stili di vita.

L'analisi proposta nel capitolo VIII a proposito dei personaggi di Gadda (si pensi al pranzo in casa Balducci di *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*) individua la funzione narrativa assegnata alla sfera alimentare dall'autore. Il cibo diviene mezzo, espediente, *escamotage* per introdurre scene o personaggi nella *fabula*. Il tutto condito con acuta ironia e gusto per la deformazione grottesca.

La funzione connotativa è quella attraverso la quale si offre una caratterizzazione dei personaggi a vari livelli (sociale, affettivo, psicologico, economico), proprio partendo dall'analisi dei cibi o della sfera alimentare in generale. Ne dà un'esemplificazione convincente Biasin: «i capponi di Renzo, il fiaschetto di Don Abbondio, oppure le innumerevoli ghiottonerie dei protagonisti di *Tre croci* di Federigo Tozzi (tordi e quaglie, parmigiano e pere, anguille e triglie, beccacce arrosto e fagioli), tutte enumerate, senza gioia, con l'ansia di non arrivare a possederle, e che determinano alla fine la rovina finanziaria, sociale e morale dei tre fratelli»³⁹.

Come rilevato in un nostro studio precedente⁴⁰, in *Conversazione in Sicilia* di Elio Vittorini i referenti reali legati ad alcuni alimenti

³⁹ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 22.

⁴⁰ Cfr. D. MARCHESE, *Descrizione e percezione. I sensi nella letteratura naturalista e verista*, Firenze, Le Monnier Università, 2011, pp. XIX-XXI.

specifici si caricano di un profondo simbolismo geografico, sociale e memoriale, che permette al lettore di percepire le questioni di fondo, politiche ed esistenziali, su cui vuol riflettere e far riflettere lo scrittore. Viene così a delinearsi una precisa identità antropologica e di classe che, attraverso i sensi – olfatto e gusto *in primis* –, consente il recupero dell'ancestralità della propria terra, la reviviscenza della propria infanzia, l'intimo contatto con la dimensione più autentica e genuina dell'esistenza, suscitando l'amara constatazione delle profonde differenze esistenti fra terre e uomini.

Oltre alla menzione del «lesso di carne» di bue, tipico piatto del nord cucinato dalla moglie di Silvestro che procura «disgusto» nella madre Concezione (evidenziando ancora una volta la distanza fra nord e sud, passato e presente), è indicativo l'episodio del pasto frugale consumato dal protagonista a Villa San Giovanni, in viaggio alla volta della Sicilia. Il giovane mangia pane e formaggio; accanto a lui è un gruppo di «piccoli siciliani, curvi con le spalle nel vento e le mani in tasca, [...] scuri in faccia, ma soavi, con barba da quattro giorni, operai, braccianti»⁴¹. «Uno di quei Siciliani» offre a Silvestro delle arance. Addentati con disperazione e rabbia, quei frutti diventano il simbolo della sperequazione sociale, dell'ingiustizia e della monotonia alimentare cui sono sottoposti i più poveri:

«Se uno non vende le arance non c'è il pane. E bisogna mangiare le arance... Così, vedete?» E disperatamente mangiava la sua arancia, bagnate le dita, nel freddo, di succo d'arancia [...]

E il padrone ci paga così. Ci dà le arance... E noi non sappiamo che fare.

⁴¹ «Mangiavo sul ponte, pane, aria cruda, formaggio, con gusto ed appetito perché riconoscevo antichi sapori delle mie montagne, e persino odori, mandrie di capre, fumo di assenzio, in quel formaggio» (E. VITTORINI, *Conversazione in Sicilia*, Torino, Einaudi, 1966, p. 16).

Nessuno ne vuole. Veniamo a Messina, a piedi, e nessuno ne vuole... Andiamo a vedere se ne vogliono a Reggio, a Villa San Giovanni, e non ne vogliono... Nessuno ne vuole». [...]

«Nessuno ne vuole... Nessuno ne vuole... Come se avessero il tossico... Maledette arance»⁴².

In questo caso le arance sono metonimia della disperazione dei braccianti siciliani. Il cibo assume dunque una funzione tropologica in cui il segno culinario diviene segno verbale e questo è metafora, simbolo, metonimia: è cibo ma è anche altro; è un traslato di una condizione, di una realtà politico-culturale ben precisa⁴³.

Giunto in Sicilia, è l'odore di aringa arrosto che guida Silvestro verso la casa della madre, catapultandolo nella dimensione dei ricordi, degli affetti più cari, nella stagione della sua spensierata infanzia, unica capace di placarne i giovanili «astratti furori»:

Respiravo l'odore dell'aringa, e non mi era indifferente, mi piaceva, lo riconoscevo odore dei pasti della mia infanzia. - Immagino non ci sia nulla di più buono, - dissi. E domandai: - Ne mangiavamo, quand'ero ragazzo?

- Altro che,- disse mia madre. – Aringhe d'inverno e peperoni d'estate. Era sempre il nostro modo di mangiare. Non ti ricordi?

- E le fave coi cardi, - dissi io, ricordando.

- Sí, - disse mia madre, - le fave coi cardi. Tu eri pazzo per le fave coi cardi.

- Ah! – dissi io. – Ne ero pazzo?

⁴² Ivi, pp. 21-22.

⁴³ Una funzione analoga hanno le arance nel *Don Giovanni in Sicilia* di Brancati; il loro profumo scalda il cuore del protagonista trasferitosi a Milano e lo catapulta in una dimensione memoriale fatta di sole e calore, così che «colpito gradevolmente alle narici, Giovanni diventò allegro e brioso»: «Un calore e odore di vita umana e d'affetti impregnavano di sé perfino il foglio di giornale ch'era rimasto accartocciato presso il finestrino: e intanto, snidato dal piede di un ragazzo, la cui gamba era fasciata in due punti, usciva di sotto il divano un involto, che, aprendosi lentamente, mostrava le sue scorze d'arancia: subito la calcagnata di un altro bambino faceva sprizzare da quelle bucce un profumo acidulo nell'aria» (V. BRANCATI, *Don Giovanni in Sicilia*, Milano, Bompiani, 1942).

E mia madre: - Sí, ne avresti voluto sempre un secondo piatto...
E così pure le lenticchie cucinate con la cipolla, i pomodori secchi, e il lardo...

- E un rametto di rosmarino, no? – dissi io.

E mia madre: - Sí,... E un rametto di rosmarino.

E io: - Anche di loro ne avrei voluto sempre un secondo piatto?

E mia madre: - Altro che! Eri come Esaú... Avresti dato via la primogenitura per un secondo piatto di lenticchie...⁴⁴

Analogamente, il profumo del melone d'inverno, la visione della sua «scorza sottilmente intarsiata d'oro», riattivano in Silvestro la memoria («“mi chiamavate Mamma Melone” o “Mamma dei Meloni forse...”», dice sua madre) e, con essa, la nostalgia e il senso di una ritrovata appartenenza:

Il popone fu messo in tavola e rotolò piano verso di me, una volta, due, verde nella forte scorza sottilmente intarsiata d'oro. Mi chinai ad annusarlo:

- È lui, - dissi.

E fu odore profondo non di lui solo; vecchio odore come vino del solitario inverno nelle montagne, dinanzi alla linea solitaria, e della sala da pranzo, piccola⁴⁵.

La «poetica alimentare vittoriniana», fondata sul concetto di cibo come simbolo e sogno, predilige alimenti semplici, primari: il pane, il pesce e il formaggio. Distillato della sapienza e della tradizione siciliana, il formaggio è varco per penetrare in una terra arcaica e ancestrale, come in un significativo brano tratto dall'incompiuto *Le città del mondo*, allorché il padre ammonisce il figlio mentre insieme osservano in un ovile la preparazione del formaggio:

⁴⁴ E. VITTORINI, *Conversazione in Sicilia*, cit., p.49.

⁴⁵ Ivi, p. 64.

E quando mangi formaggio col tuo pane ricordati che il suo sapore viene da tutto questo che vedi e che senti, e che è fatto anche di tutto questo spazio e questo sole oltre che di latte⁴⁶.

Un altro interessante esempio è offerto dalla manifesta pulsione erotico-cannibalica di Ettore Schmitz (Svevo) per Livia Veneziani,

La mia sposa è un *bombon* ed io spero che mangiandolo i miei denti marci risaneranno. La mia sposa è un fiore e il mio egoismo lo circonderà in modo che il suo olezzo non sarà destinato che al solo mio naso. La mia sposa è un frutto maturo che madre natura mi gettò in grembo e là stia. Tutte le parti che i miei denti e il mio vecchio stomaco non sapranno apprezzare, resteranno là inaccolte, create invano, la mia dannazione, perché io starò là in guardia, soffrendo e facendo soffrire⁴⁷,

a cui si affianca un altro brano tratto da *La coscienza di Zeno*, da considerarsi freudianamente ‘da manuale’:

Ebbi un sogno bizzarro: non solo baciavo il collo di Carla, ma lo mangiavo. Era però un collo fatto in modo che le ferite ch’io le infliggevo con rabbiosa voluttà non sanguinavano, e il collo restava perciò sempre coperto dalla sua bianca pelle e inalterato nella sua forma lievemente arcuata. Carla, abbandonata fra le mie braccia, non pareva soffrisse dei miei morsi⁴⁸.

A questi esempi si contrappone la raffinata sensualità delle pulsioni antropofaghe del racconto *Sapore Sapere* di Italo Calvino, in cui l’esplorazione gastronomica si fonde e si confonde con una ricerca

⁴⁶ E. VITTORINI, *Le città del mondo*, Torino, Einaudi, 1969, p. 78.

⁴⁷ I. SVEVO, *Diario per la fidanzata*, a cura di B. Maier-A. Pittoni, Trieste, Edizioni dello Zibaldone, 1962, p. 60.

⁴⁸ I. SVEVO, *Opera omnia*, a cura di B. Maier, Milano, dall'Oglio, 1969, p. 755.

dai tratti antropologici ed erotici, al punto che l'intero testo è pervaso di forte metaforicità alimentare e sessuale a un tempo:

I nostri denti presero a muoversi lentamente con pari ritmo e i nostri sguardi si fissarono l'uno nell'altro con un'intensità di serpenti. Serpenti immedesimati nello spasimo d'inghiottirci a vicenda, coscienti d'essere a nostra volta inghiottiti dal serpente che tutti ci digerisce e assimila incessantemente nel processo d'ingestione e digestione del cannibalismo universale che impronta di sé ogni rapporto amoroso e annulla i confini tra i nostri corpi e la *sopa de frijoles*, lo *huacinango a la veracruzana*, le *enchiladas*...⁴⁹

Opera dedicata ai cinque sensi, pubblicata postuma «per dimostrare che l'uomo contemporaneo ne ha perso l'uso» e bisogna, viceversa, scoprirli e riscoprirli, *Sotto il sole giaguaro* rimase incompiuto a causa della prematura morte dello scrittore che, con la consueta ironia, osserva: «il mio problema scrivendo questo libro è che il mio olfatto non è molto sviluppato, manco d'attenzione auditiva, non sono un buongustaio, la mia sensibilità tattile è approssimativa, e sono miope».

Ritornando al discorso iniziale, un'altra funzione nodale svolta dal cibo è quella matanarrativa, quando il testo parla o riflette di se stesso.

È questo il caso del primo trattato italiano in cui gastronomia e letteratura s'incontrano felicemente: *L'arte di convivere spiegata al popolo* (2 tomi: 1850-1851) del medico-scrittore milanese Giovanni Rajberti. Un elegante galateo alimentare, espressamente indirizzato al «ceto medio», ma anche un *divertissement* in cui l'autore passa in rassegna parecchie figure della letteratura non solo italiana collegandole a cibi e occasioni conviviali; «un antilibro in cui l'argomento dichiarato è solo ed esclusivamente un pretesto alla

⁴⁹ I. CALVINO, *Sapore Sapere*, in *Id.*, *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Garzanti, 1986, pp. 56-57.

scrittura, e in cui la scrittura stessa è l'argomento di sé, in un continuo gesto autoriflessivo o metanarrativo»⁵⁰. Rileggiamone l'*incipit*:

Fra poche settimane finisce la prima metà del secolo, e subito dopo, senza la interruzione d'un minuto, comincia la seconda. Ed ecco che colla prima parte del mio lavoro giungo ancora in tempo di dare un addio al mezzo secolo che sta per piombare negli abissi del passato: e colla parte seconda saluterò l'altro mezzo secolo appena che sarà entrato in azione. In questo modo parmi quasi di chiudere coll'opera mia un'epoca che finisce male, e aprirne un'altra che forse comincerà peggio. Parmi di mettere un'ipoteca sul secolo tutto, e di prenderne possesso; [...] Il più grande uomo dell'epoca nostra si assise arbitro fra due secoli (come scrisse il più grande lirico delle epoche tutte), e li fece tacere: *ei fe' silenzio...* ed io mi accontento di assidermi appena fra due mezzi secoli, e li lascio anche ciarlare. Delle quali immagini il sugo è questo: Intendo che l'opera mia appartenga egualmente alle due metà del secolo: perciò mando fuori il secondo coi primi ravanelli del cinquantuno⁵¹.

Oltre alla citata opera di Rajberti, Biasin sottolinea che è Calvino lo scrittore che userà appieno questa funzione, in particolare negli *incipit* di *Se una notte d'inverno un viaggiatore* (ad esempio in *Fuori dell'abitato di Malbork*)⁵².

E se la cucina (dal latino tardo «cocina», per «coquina», da «coquere», «cuocere») come primo significato indica innanzitutto un luogo, un luogo in cui per mezzo della letteratura, e quindi del segno linguistico, infiniti mondi vengono cucinati per diventare 'altro'⁵³, non

⁵⁰ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 12.

⁵¹ G. RAJBERTI, *L'arte di convivare spiegata al popolo*, in *Tutte le opere del medico-poeta*, a cura di C. Cossali, Milano, Gastaldi, 1964, pp. 468-469.

⁵² G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 23.

⁵³ «Cucina» indica: «1) luogo o locale appositamente attrezzato per la preparazione e la cottura delle vivande; 2) complesso dei mobili e degli apparecchi con cui la cucina è arredata; 3) apparecchio a fornelli per la cottura dei cibi; 4) atto del cucinare; 5) modo in cui le vivande vengono preparate; 6) le vivande stesse»; può inoltre indicare per estensione o analogia:

sorprende che l'immensa cucina ottocentesca di Fratta descritta da Nievo nelle *Confessioni di un italiano* come imparagonabile per grandezza al Duomo di Milano o a San Pietro (magari solo a Castel Sant'Angelo...) si contrapponga alla novecentesca cucina descritta da Calvino in *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, «minuscola», lillipuziana.

Termini di straordinaria ricchezza semantica, cibo e cucina assumono in letteratura significati e funzioni molteplici, e diventano, per dirla con Camporesi, «sensibile strumento per l'esplorazione concreta non solo del reale, ma anche del profondo: uno dei molti occhi che la meditazione degli uomini ha inventato per spiare nel cuore della "scienza del vissuto", dentro le funzioni non visibili della vera natura umana»⁵⁴.

«l'attrezzatura necessaria a preparare i bagni di tintura in tintoria; il locale dove si effettua il coagulo nei caseifici; il lavoro redazionale di preparazione del giornale» (ivi, pp. 31-32).

⁵⁴ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., p. 158.

CAPITOLO I

UNA CUCINA «ITALIANA» PRIMA DI UNA NAZIONE «ITALIANA»? EXCURSUS STORICO DALLE ORIGINI ALL'ETÀ MODERNA

Nell'*incipit* dell'agile libretto dal titolo *L'identità italiana in cucina*, Massimo Montanari riporta un pensiero di Jacques Le Goff secondo cui «le realtà politiche e mentali del Medioevo italiano sono, ben più che l'Italia, gli italiani» e chiosa: «lo stesso si potrebbe ripetere per l'età moderna, fino al 1861»¹.

1.1 Il modello agro-silvo-pastorale

Già dall'epoca romana molti scritti costituiscono una preziosa testimonianza delle abitudini alimentari di una civiltà lontana e complessa, da cui si è poi originata la società moderna.

Grazie a testi e documenti di vario genere giungono fino a noi notizie riguardanti la tipologia dei pasti, i luoghi presso cui venivano consumati, gli utensili utilizzati e soprattutto le modalità con cui erano preparati i cibi per le riunioni conviviali. A tal proposito, l'opera *De re coquinaria*, attribuita convenzionalmente a Marco Gavio Apicio, gastronomo eccelso vissuto ai tempi di Tiberio, costituisce la più importante raccolta di ricette dell'antichità ed è considerata un punto di riferimento imprescindibile per i testi di cucina pubblicati nei secoli successivi.

Tramontati i fasti della Roma imperiale, i barbari travolgono e modificano i costumi e le abitudini di una popolazione vasta ed

¹ M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010, p. VIII.

eterogenea abituata a cibarsi quasi esclusivamente dei prodotti offerti dal bacino del Mediterraneo, cereali, vino ed olio, tanto che, secondo Montanari, «il delinarsi di una cultura alimentare ‘italiana’ avvenne a poco a poco, all’interno di un’ampia *koinè* europea che si era formata nei primi secoli medievali grazie all’incontro fra romani e “barbari” (come, in segno di disprezzo, li chiamavano i romani). Questo incontro, preceduto da una fase di durissimo contrasto, determinò la circolazione e, in parte, l’integrazione di modelli culturali diversi, dando origine a una realtà nuova che in qualche modo coniugava le tradizioni e gli stili di vita delle popolazioni mediterranee e di quelle continentali, spostando il baricentro dell’Occidente dal Mediterraneo all’Europa. Lo scontro-incontro fra romani e barbari fu anche uno scontro-incontro di valori alimentari: la cultura del pane, del vino e dell’olio (simboli della civiltà agricola romana) si mescolò con la cultura della carne e del latte, del lardo e del burro (simboli della civiltà “barbarica”, legata all’uso della foresta più che alla pratica dell’agricoltura). [...] Ne derivò un nuovo modello produttivo, che gli storici hanno denominato “agro-silvo-pastorale”, in cui il pane e i cereali avevano la medesima reputazione della carne e dei latticini: una simbiosi al tempo stesso economica e mentale, da cui è derivata la ricchezza storica delle cucine europee»².

Il cristianesimo con i suoi riti e i suoi simboli contribuisce notevolmente alla diffusione del modello agro-silvo-pastorale, ponendo così le basi di abitudini alimentari che accomuneranno i territori della futura Europa. La diffusione di tale modello «fu accelerato dal diffondersi della religione cristiana, che costrinse gli europei a modelli di comportamento comuni. Da un lato essa conferì straordinario credito ai simboli tradizionali della civiltà mediterranea, pane, vino e olio, divenuti emblemi e strumenti di culto della nuova fede (il pane e il

² Ivi, pp. 3-4.

vino per la celebrazione eucaristica, l'olio per la somministrazione dei sacramenti). Dall'altro introdusse da ogni parte del continente i medesimi obblighi di alternanza alimentare, legati al calendario liturgico che scandiva lo scorrere del tempo, distinguendo i giorni e i periodi 'di grasso' (quando mangiare carne era consentito, o addirittura raccomandato come segno della festa) dai giorni e periodi 'di magro' (quando la carne si doveva sostituire con cibi vegetali o tutt'al più con latticini, uova, pesce). In questo modo si sollecitava la compresenza di tutti i prodotti, di tutti i grassi, di tutti i condimenti su tutte le tavole dell'Europa cristiana. Il concorso di questi fattori politici, economici e religiosi generò una cultura relativamente omogenea, che definiamo *europa*»³.

In Italia, in particolare, l'incontro di popolazioni dai costumi totalmente differenti dà vita a una miscela di lingue, usi e tradizioni, che formerà gli italiani e le loro molteplici realtà locali. Secondo Montanari, infatti, è «in questo quadro d'insieme che a poco a poco si configurano diverse identità regionali, legate al formarsi e al consolidarsi di tradizioni comuni, modi di vita, valori collettivi. In Italia, popoli diversi (dapprima i goti, poi i longobardi, che entrarono nella penisola assieme ad altri gruppi numericamente minori) si sovrapposero alla preesistente popolazione 'romana', essa stessa costituita da una molteplicità di stirpi tenute insieme dalla condivisione di una cultura comune. Per qualche tempo i documenti consentono di distinguere con una certa chiarezza le singole etnie, poi ne rimangono solo tracce, prevalentemente linguistiche, mentre risaltano gli incroci che danno vita a una realtà nuova, sociale e culturale oltre che biologica. A poco a poco da questa miscela nacquero gli *italiani*»⁴.

³ *Ibidem*.

⁴ *Ivi*, pp.5-6.

1.2 La rete cittadina nel medioevo

Durante il medioevo, a differenza di Spagna, Francia e Inghilterra che dispongono di territori estesi ma compatti, l'Italia non s'identifica come un Paese unitario (anche a causa della scomoda ingerenza del Papato) ma sviluppa, al contrario, dal nord al sud, una fitta rete di nuclei cittadini dentro la quale transitano uomini e pratiche alimentari che saranno alla base del modello italiano moderno.

Nell'età comunale, a partire dall'XI secolo, le città diventano centri autonomi di governo che esercitano un vasto controllo sulle aree circostanti, sfruttando le risorse economiche e alimentari delle campagne limitrofe. I mercanti accrescono la propria fortuna, la moneta circola e i giovani abbienti amano riunirsi in allegre brigate per cantare, ballare, raccontarsi favole d'amore e, soprattutto, bere e mangiare distesi su di un prato o attorno ad un grande focolare.

Chiamati in occasione di cerimonie e banchetti, i cuochi si fanno pagare profumatamente ed i governi tentano di intervenire riducendo, attraverso bandi e statuti, la quantità delle portate servite a tavola durante nozze, battesimi, ecc. Ma le leggi suntuarie mal volentieri sono "digerite" dai nobili e dall'alta borghesia che, incuranti dei provvedimenti, cercano le occasioni per superarsi a vicenda con simposi mirabolanti⁵.

Nel Trecento la mensa dei nobili è adornata, oltre che da preziose tovaglie, da vasellame d'oro e d'argento; i bicchieri sono ancora di legno e di stagno ed i commensali gustano in due le pietanze da uno stesso piatto. Le forchette non esistono ma entrano in uso i coltelli e i cucchiari. Per pulire bocca e mani si utilizzano gli angoli delle tovaglie, le maniche pendenti e le acque profumate, offerte a pasto ultimato. Il menu spazia dalle carni rosse e bianche ai pesci arrostiti e lessati

⁵ Cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, pp.21-22.

conditi con salse di vario genere a base di aglio, cipolle, porri, miele (ingredienti di origine contadina che vengono nobilitati dalle ricette approntate da cuochi raffinati). Quando si vuole raggiungere il massimo dello sfarzo e dell'estrosità gli arrostiti vengono decorati con foglie d'oro. Si diffonde l'impiego sia della pasta, di forma larga all'uso romano, allungata all'uso arabo, secca a lunga conservazione (prodotta fin dal XI secolo in uno stabilimento di Trabia a Palermo), corta, forata o ripiena, che delle torte di pasta dura, imbottite di carne, formaggio, pesce, verdura (da cui origina la pizza napoletana che rappresenta un'evoluzione del genere). Pasta e torte cominciano, quindi, a delineare i tratti di una cucina italiana in cui, al modello principale unitario, corrispondono innumerevoli varianti determinate dalla molteplicità degli ingredienti locali, caratteristici di zone specifiche.

A conclusione del pranzo si servono frutti, focacce, frittelle di farina con miele, uva passa e spezie. Quest'ultime insaporiscono tutte le pietanze, dalle salate alle dolci, incluso il vino. I banchetti sono accompagnati da spettacoli che servono a scandirne le varie fasi e le relative portate.

Dal punto di vista politico, a partire dal XIV secolo, si trascorre gradualmente dall'autorità del vescovo a quella del signore che consolida con la propria dinastia il carattere territoriale dell'autorità cittadina. Si viene a creare una gerarchia di centri dove la città capitale controlla i nuclei minori che a loro volta esercitano la propria influenza sulle aree vicine. La rete, quindi, formatasi nell'alto medioevo si amplia e si trasforma inglobando zone sempre più vaste. Come spiega Montanari «le città medievali, col loro piccolo territorio, e le città che alle soglie dell'età moderna si impongono a capo del loro stato 'regionale' sono luoghi al tempo stesso centripeti e centrifughi. "Centripeti" perché concentrano sul mercato cittadino la maggior parte delle risorse del contado, con una politica annonaria spesso improntata a scelte di tipo protezionistico, volte a garantire sicurezza agli abitanti.

“Centrifughi” perché il mercato cittadino, che con i prodotti di base (il grano anzitutto) tende a soddisfare i bisogni locali, apre anche spiragli importanti allo scambio con altri mercati, soprattutto quando si tratta di prodotti “fini”, apprezzati sul piano commerciale»⁶.

Di conseguenza il processo osmotico che scaturisce da tali meccanismi si sviluppa facendo sì che «la campagna produce; la città (che controlla l’economia rurale attraverso la proprietà dei cittadini) concentra il prodotto sul mercato urbano e lo “denomina” col proprio marchio di possesso (parmigiano, piacentino, ecc.); il mercato urbano distribuisce il prodotto in uno spazio commerciale, e di conseguenza culturale, che su questa circolazione di prodotti fonda la condivisione di gusti e di pratiche alimentari. La capacità di intercettare i circuiti commerciali, di essere luogo di partenza e di arrivo di prodotti gastronomici apprezzati, nel medioevo è un punto di forza che garantisce a una città buon nome, fama, reputazione»⁷.

I ricettari di cucina, comparsi per la prima volta nel Trecento, testimoniano questa circolazione e diffusione su vasta scala di alimenti e pietanze originarie di un preciso territorio. Montanari distingue due famiglie principali, una di matrice meridionale, l’altra toscana: «la prima ha come apparente capostipite un testo elaborato nel Trecento alla corte angioina di Napoli, detto *Liber de coquina*; studi recenti però sostengono, con buone argomentazioni, che alle spalle di questo testo ve ne sia un altro, del secolo precedente, redatto in Sicilia alla corte palermitana di Federico II di Svevia. Ciò che a noi interessa è come questo “capostipite” dell’alta cucina italiana sia stato preso a modello da molti autori di ricettari, compilati non solo al sud, ma anche al centro e al nord dell’Italia. Analoga circolazione ebbe il testo toscano, realizzato forse a Siena nel XIV secolo: anch’esso fu copiato, adattato, rielaborato in diverse aree della penisola da nord a sud. I numerosi

⁶ M. MONTANARI, *L’identità italiana in cucina*, cit., p.10.

⁷ Ivi, pp.11-12.

adattamenti alle situazioni locali (che non stupiscono, in testi per loro natura malleabili e ‘aperti’ come i manuali di cucina) non contraddicono la realtà di fondo di una cultura che appare diffusa e condivisa. Diffusa e condivisa su un piano che, con molte cautele, possiamo definire “nazionale”, pur se limitato a un pubblico ristretto, quello delle corti aristocratiche (che producono il *Liber de coquina*) e dei palazzi dell’alta borghesia (che producono il ricettario toscano). In ogni caso luoghi “cittadini”: Palermo, Napoli, Siena, e poi Bologna, Firenze, Venezia...»⁸.

1.3 L’arte culinaria nell’età rinascimentale

Il Quattrocento registra notevoli progressi nella nobile arte del convivio.

Nel suo *De la honesta voluptate*, pubblicato a Venezia nel 1487, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, con dovizia di particolari parla dei cibi e del modo di servirli in tavola. Suggerisce di dare alle portate un ordine razionale, in modo da iniziare il pranzo con piatti più leggeri di frutta, insalate, verdure cotte e crude condite con olio e aceto, a cui si fanno seguire minestre di carne e verdura, per poi passare agli arrostiti e ai bolliti, conditi con varie salse dolci o piccanti. A conclusione piatti di formaggio, dolci, frutta e confetti. L’artefice dei lauti banchetti deve essere un cuoco sopraffino, conoscitore degli alimenti e delle varie preparazioni, senza indulgere nell’ingordigia e nella golosità. Così lo descrive il Platina:

Il cuoco deve conoscere l’arte sua ed avere lunga esperienza, ed in essa sia dotto. Sopporti le fatiche e desideri essere lodato grandemente. Conosca bene le carni che gli vengono presentate e dei

⁸ Ivi, pp.13-14.

pesce e delle erbe sappia come debbano essere cucinate, se arrosto, se lessati o fritti. Sia sensibile e sollecito nel gusto e non solo sappia distinguere lo sciocco dal salto ma quali cose siano da presentare ai sapienti e quali agli uomini fatui. Non sia goloso e mangione come Marsilio tedesco che comincia a divorare per primo quel che il suo padrone deve mangiare»⁹.

In questo secolo, che vede la rinascita dell'uomo e delle arti classiche, si diffonde l'uso della forchetta e i dolci diventano capolavori di abilità e precisione raffiguranti soggetti mitologici e allegorici.

Col Cinquecento, età dei capolavori michelangioidi e dei fasti papali, la cucina italiana raggiunge livelli eccelsi. I cuochi, scalchi e trincianti, a cui i Papi conferiscono titoli nobiliari e laute pensioni, diventano autori di testi culinari che divengono fonte d'ispirazione per i colleghi francesi, ancora poco rinomati rispetto ai secoli successivi. Cristoforo Messisburgo scrive nel 1581 il *Libro nuovo nel quale s'insegna il modo d'ordinare banchetti*; Cervio è autore di un interessante testo intitolato *il Trinciante*; Rossetti scrive *Dello Scalco*; Romoli, soprannominato Panunto, pubblica nel 1587 il volume *Della singolare dottrina* e Bartolomeo Scappi, il più famoso e importante tra i trattatisti di gastronomia, è l'autore di *Opera*, più volte editata.

Questi scrittori non si sono accontentati di descrivere le ricette faticosamente elaborate e sperimentate in lunghi anni di attività, ma hanno descritto, con perizia letteraria, i meravigliosi banchetti dati da re, pontefici, principi e cardinali in sale sontuose, decorate con fini paramenti e vasellame di pregevole fattura realizzati da artisti di chiara fama (si pensi, ad esempio, al Cellini che disegna saliere d'oro per Francesco I di Francia e Leonardo che adorna la tavola dello stesso re, disegnando l'ambiente scenografico per i suoi festini).

⁹ Cfr. B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1985.

La cucina si arricchisce di piatti raffinati, patrimonio della culinaria moderna: fritti, umidi, pasticcini, verdure cotte all'olio, al burro, o mutate in sformati, antipasti invitanti (ad esempio, quello descritto dal Rossetti: insalata mista di verdure, con acciughe, caviale, prosciutto, salame e lingua di bue).

Bartolomeo Scappi, il più noto cuoco italiano del Rinascimento, svolgendo la sua attività tra Milano, Venezia, Bologna e Roma (alla corte di Pio V), possiede un'ampia prospettiva attraverso cui analizzare le molteplici realtà locali. In *Opera* (1570) parlando delle torte di pasta ne illustra alcuni tipi provenienti da Milano, Genova, Bologna e Napoli, che si differenziano per forma e ingredienti (più alta la milanese, più bassa la bolognese, aperta la napoletana e soprannominata pizza). Degno di nota è che non è la torta italiana ad esistere ma il genere. La sua trattazione segue uno stile antologico che riunisce esperienze diverse, ponendo a confronto le pratiche gastronomiche di varie parti d'Italia. Secondo Capatti e Montanari, infatti, «vi sono tre Italie nell'*Opera* di Scappi: la "Lombardia" (cioè l'Italia padana), l'Italia granducale e pontificia, il "Regno" (cioè tutto il sud, con la Sicilia). Tre città – secondo un'ottica tipicamente italiana – riassumono la cultura gastronomica delle tre aree: Milano (molte ricette "alla lombarda" sono chiamate, indifferentemente, "alla milanese"), Roma, Napoli (anche in questo caso, "napoletano" o del "Regno" sono diciture interscambiabili). Ma un ruolo significativo spetta anche a Venezia, di cui Scappi mostra di conoscere assai bene e per personale esperienza il mercato e la cucina. Diversi comprimari (Firenze, Genova e altre città "minori") completano il quadro di un'Italia territorialmente e culturalmente diversificata, cui Scappi fa costante riferimento, sforzandosi di comprendere e soprattutto di confrontare le diversità, oltre che le convergenze»¹⁰.

¹⁰ A. CAPATTI-M. MONTANARI, *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2010, p. 16.

L'Italia di Scappi è, quindi, l'Italia delle città che s'identificano con ampie regioni ma il modello cittadino non è ovunque lo stesso: i comuni che formano un'ampia rete di scambio e circolazione di prodotti alimentari sono presenti al nord; al sud il cuore del Regno è Napoli e ogni altra attività di produzione alimentare e mercantile, svolta al di fuori della 'capitale', viene associata ad ampie zone rurali e costiere¹¹.

1.4 La nascita dei caffè e l'affermazione della cucina francese tra Seicento e Settecento

Nel XVII secolo non si registrarono progressi nell'arte culinaria, benché non manchino autori come il Ribasco, che scrive il *Convito*, il Massonio, che redige l'*Archidipno*, il Bernardini, che compila il *De alimentis*, il Frugoli, che pubblica la *Pratica e Scalcaria*, il Vaselli, che stampa il *Maestro dei conviti*. Nessuna novità sostanziale ma semplicemente rielaborazioni di pietanze, già note nel Cinquecento, con aggiunte di particolari che, pur non mutando la sostanza delle preparazioni, diventano 'ampollosità' barocche similmente a quanto avviene nell'arte e nella letteratura del tempo.

Gli autori di cucina ripetono ciò che era stato scritto dai loro maestri nel Quattrocento e Cinquecento e, nel tentativo di creare qualcosa di innovativo, si dilungano per interi volumi su argomenti che tutt'al più avrebbero potuto occupare un capitolo nelle opere cinquecentesche. Il Massonio, ad esempio, dedica il suo *Archidipno*

¹¹ Nonostante tutto, numerosi elementi della gastronomia italiana seguono storicamente un percorso che da sud arriva a nord: si pensi alla pasta secca, al riso, agli agrumi, agli spinaci, alle melanzane, alla canna da zucchero e, infine, ai dolci che appaiono per la prima volta nella Sicilia arabo-normanna e che si diffonderanno gradualmente nel resto del Paese grazie agli scambi commerciali e al contributo dei cuochi.

(Venezia, 1627) all'insalata, o più esattamente a tutti quei vegetali che possono essere mangiati in insalata:

Quelle cose passano sotto nome di condimento, che rendono la materia, a cui proporzionalmente si aggiungono, o meno ingrata di quello ch'ella si sia, o più grata a gusto, o pure se insipida fusse, alterata di sapore: e così diremo che il condimento si deve all'herbe, che d'insalata sortiscono il nome, o perché ingrate sono al gusto, o saporose, o in tutto insipide; e perché l'amarezza è naturalmente ingrata al gusto, e noiosa sì come per il contrario dal dolce questo consolato ne viene, dir potremo che dolce condimento si debbia all'amarezza della cichorea, dell'endivia verde, e della lattuca agreste, e di altre simili herbe, che con dolce materia condite, o meno amare, o indolcite si rendono, non altrimenti, che per modo di traslato condite di alegrezza le mestitie furono dette da Cicerone ad Attico con queste parole: «noi condividiamo con quella alegrezza questa tristezza de' tempi»¹².

Per altri aspetti però il Seicento apre un capitolo importante nella storia della cucina poiché si diffondono in Italia e in Europa il caffè, il tè e la cioccolata, nuovi sapori capaci di soddisfare i palati più esigenti.

Nasce a Venezia nel 1683 il primo locale pubblico dove si vende l'infuso dei semi della pianta araba: quella bottega del caffè che assumerà un significato letterario, sociale e artistico di grande importanza nei secoli successivi. Sorgono anche le prime pasticcerie, locali di lusso, di derivazione francese, che divengono importanti punti di incontro per frivole conversazioni mondane. I maestri dolciari italiani assurgono alla notorietà per le specialità da loro preparate: si spazia dai cannoli siciliani ai torroni di Cremona, dai buccellati di Lucca ai maritozzi romani. Il gelato, nato nel Cinquecento in Toscana (Caterina de' Medici, diventando regina di Francia, reca al suo seguito

¹² S. MASSONIO, *Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Milano, Artes, 1990.

gelatieri toscani), raggiunge la sua massima perfezione in Sicilia, e siciliani sono i gelatieri che migrano nelle capitali europee, custodendo gelosamente il segreto delle loro fantasiose e dolcissime creazioni. Nel 1630 Procopio Coltelli inaugura la prima gelateria parigina e il suo famosissimo *Cafè Procope* sarà per due secoli ritrovo mondano e cenacolo di politici e letterati di primo piano.

Ormai il centro della civiltà europea si sposta dall'Italia alla Francia di Luigi XIV, cuore pulsante del mondo. Ed è la cucina francese che domina con i *potages*, con i *ragouts*, con gli infiniti modi di cucinare i legumi e i tacchini tartufati, e che si afferma grazie ad eroi e martiri come Vatel, cuoco del principe di Condè, il quale consapevole della sua alta missione preferisce la morte alla vergogna di una mensa disadorna per la mancata consegna a Chantilly del pesce atteso per il pranzo del re.

Sul binomio Italia-Francia dal punto di vista gastronomico, Montanari afferma che «la cucina francese, di per sé, sviluppò linee e “filosofie” gustative che poco avevano a che fare con la tradizione italiana, tant'è che rivoluzionarono, fra Sei e Settecento, i tradizionali parametri dell'esteticità gastronomica, esaltando la “naturalità” dei sapori contro gli artifici dei cuochi di corte medievali e rinascimentali: in questa prospettiva proprio il modello italiano fu stigmatizzato come espressione di una cultura obsoleta. Venne però dall'Italia [...] l'insolita e singolare attenzione prestata dalla cucina francese moderna ai prodotti degli orti»¹³.

L'introduzione di cuochi italiani alla corte di Francia molto probabilmente, come già accennato, risale a Caterina De' Medici, ma in realtà fin dal Quattrocento in Europa si diffondono ristampe e traduzioni in francese e tedesco del trattato dell'umanista Platina.

¹³ M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, cit., p. 30.

Nel Settecento le dame si cimentano in cucina nella preparazione di piatti delicati, come i *consommès*, le spume di pollo, di prosciutto, di fegato, e di tutte quelle prelibatezze che concentrano in minime quantità la parte migliore degli alimenti.

Ostentando una certa compostezza, si tenta di mangiare molto senza darlo troppo a vedere. Si prediligono le minestre, le carni vengono tritate e preparate in ragù e pasticci; si avverte la necessità di scegliere vivande che non siano nocive per la salute, anche se spesso dietro la preoccupazione di reperire cibi più sani si nasconde il capriccio di una dama o di un cavaliere.

Mentre le tavole rifulgono di splendidi vasellami e aumenta il valore di una conversazione piacevole, l'atto di mangiare di per sé perde centralità e la lunga trafila di portate è considerata superflua e poco economica. Così sul finire del secolo, prima, durante e dopo la Rivoluzione Francese, accade che i cuochi più noti invece di ambire al servizio dei principi aprono nuovi spazi, i ristoranti, dove ciascuno, purché abbia da spendere, può assaggiare prelibatezze e scegliere quali e quante pietanze voglia gustare. Banchetti succulenti e specialità dalla complicata preparazione, pur rimanendo appannaggio delle case regnanti o delle grandissime famiglie principesche, trovano giusta collocazione anche nei ristoranti, che aprono le loro sale a chi voglia organizzare festeggiamenti.

Dalla fine del Seicento e per tutto il Settecento la letteratura gastronomica in Italia sostanzialmente tace. Tale fenomeno se da una parte rivela la dominanza culturale della cucina francese, dall'altra diviene stimolo alla ricerca delle tradizioni locali che, nel tempo, porterà al consolidamento dei legami tra gastronomia e territorio e consoliderà il carattere originale della cucina italiana.

Per assistere alla rinascita di tale cucina è necessario attendere gli ultimi tre decenni del Settecento, anche se uno dei testi più importanti del secolo, edito nella Torino sabauda e filo francese nel 1766, si

intitola, non a caso, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (poi ristampato a Venezia nel 1789 e a Milano nel 1791).

1.6 Artusi e il recupero delle tradizioni culinarie locali

Dopo l'unità d'Italia si intensifica la pubblicistica gastronomica, a dimostrazione che l'interazione di tre modelli, quello locale, quello statale e quello internazionale, risponda ad un assetto culturale profondo e permetta di descrivere una cucina socialmente stratificata e geograficamente definita. Il capoluogo costruisce la regione, pianificandone i trasporti, orientandone le produzioni e divulgandone l'identità gastronomica in concorrenza con le altre. Su questa base avviene la codificazione artusiana.

Pellegrino Artusi nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820. Dopo gli studi in seminario inizia ad occuparsi degli affari paterni. Nel 1852, pur mantenendo vivi i rapporti con la città natale, si trasferisce con la famiglia a Firenze dove vi rimane fino alla morte, avvenuta nel 1911 a 91 anni. Lì gode di una vita agiata, senza mai trascurare la passione per la letteratura e la cucina.

Da giovane ha accompagnato il padre nei mercati fra Senigallia e Rovigo, muovendosi con la vettura a cavalli. Ha, quindi, attraversato in diligenza gli Appennini, sino a Livorno. Ha raggiunto le più importanti città italiane (Napoli, Roma, Padova, Milano, Torino) con il treno e i servizi postali. Ha frequentato Bologna con le sue buone tavole. Dal Granducato e dagli Stati della Chiesa, su fino al Polesine, giù sino alle Marche, conosce bene il territorio, strade, paesi, montagne e cittadine rivierasche. Su queste nozioni geografiche costruisce nel 1891 l'opera dal titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (pubblicato a sue spese e venduto per corrispondenza, il manuale conoscerà molte ristampe anche dopo la morte dell'autore). L'epigrafe di Orio Vergani

sulla sovracoperta recita: «Un'opera che riassume venti secoli dell'arte gastronomica del nostro paese e che ha insegnato la più gustosa cucina a tre generazioni. Con questo libro Artusi si pone come un classico fra i nostri "scrittori del costume"».

È sulle città, rappresentative con i loro mercati ed i loro negozi del contado e delle province, che Artusi costruisce un modello geogastronomico aperto alle aggregazioni. Attraverso lo spostamento di risorse dalla campagna alla città il modello italiano viene assicurato potenzialmente dai nuovi centri e mercati che si collegano alla rete ferroviaria nazionale in cui circolano derrate e turisti. Nella configurazione dello spazio italiano, le regioni non sono intese come unità politico-amministrative ma come "distretti" particolarmente importanti dal punto di vista culturale perché riuniscono alcuni caratteri locali e generali comprensibili e accessibili a tutti. Gli alimenti assumono una funzione simile a quella dei dialetti, esprimono cioè un gusto che può essere capito e tradotto in italiano. Convertiti in ricette, permettono di comunicare il patrimonio domestico di famiglie lontane, di esaltare la ricchezza delle loro tradizioni. Come spiega Montanari, «il metodo artusiano, che si affida alle poste e alle ferrovie, è nuovo negli strumenti ma sa anche d'antico. Non è troppo diverso in fondo da quello praticato da Bartolomeo Scappi tre secoli prima: assecondare la vocazione localistica e cittadina dell'Italia, senza presumere di ricavarne un modello 'nazionale' se non nella condivisione delle risorse e dei saperi, e nel rispetto delle differenze. [...] Il modello italiano, anch'esso di antica tradizione, continua a funzionare secondo il principio della rete, come circolazione di esperienze locali che mantengono, ciascuna, la propria individualità. [...] Il ricettario artusiano suggerisce la reciproca conoscenza degli usi e prodotti, includendo la diversità come dato ineliminabile dell'identità nazionale. Così come Scappi aveva lasciato al lettore la scelta tra torte milanesi, bolognesi, genovesi e napoletane, Artusi esprime un messaggio di

rispetto per la diversità delle abitudini alimentari che si definiscono in base all'ambiente, alle risorse, alle tradizioni»¹⁴.

Lo scambio interregionale appare, dunque, la chiave per accedere, progressivamente, ad una conoscenza nazionale senza sacrificare il passato, senza alienare la propria singolarità.

Questo compromesso è un passaggio importante della storia gastronomica italiana e Pellegrino Artusi diviene, agli occhi delle future massaie, il padre della cucina italiana. Grazie a lui, al continuo scambio di consigli con le lettrici e alla crescente alfabetizzazione delle donne tra Ottocento e Novecento, si afferma l'uso di redigere e raccogliere ricette praticato sino ai giorni nostri.

Rispetto a Scappi muta il destinatario (la piccola e media borghesia e non più la corte) ma la prospettiva antologica rimane, come sottolinea Montanari che osserva: «se Scappi aveva reinterpretato le tradizioni alimentari di contadini e pescatori, la cucina borghese di Artusi rivisita i piatti contadini dei giorni di festa, inserendoli in un patrimonio comune. Lo “strategico punto d’incontro della campagna e della città” è il mercato, che Artusi ben conosce e frequenta di persona: il mercato in cui si concentrano i prodotti e la cultura del territorio»¹⁵.

Artusi diventa un anticipatore di tendenze e grazie a lui i primi piatti saranno identificati non solo con le minestre ma anche con la pasta sia industriale che domestica. Quest'ultima, diventata simbolo di italianità nel mondo, a Napoli¹⁶ nella prima metà del Seicento costituisce il piatto fondamentale dei ceti poveri grazie ai costi modesti di produzione dovuti alla diffusione della gramola e all'invenzione del torchio meccanico. Si propaga poi gradualmente nel Meridione fino ad

¹⁴ Ivi, pp.57-58.

¹⁵ Ivi, p.59.

¹⁶ Tra gli aneddoti curiosi è da ricordare come l'annessione di Napoli al Piemonte è simbolicamente rappresentata da Cavour con una mangiata di maccheroni: il 7 settembre allorché Garibaldi entra a Napoli Cavour scrive all'ambasciatore Costantino Nigro «i maccheroni sono cotti e noi li mangeremo» (cfr. G. MANTOVANO, *L'avventura del cibo*, Roma, Gremese, 1989, p. 83).

essere il cibo simbolo degli emigranti d'America che, agli inizi del Novecento, godendo di maggiori risorse economiche ne possono acquistare cospicui quantitativi.

La scienza in cucina segna, pertanto, la nascita della cucina italiana moderna destinata a diffondersi non solo tra la borghesia ma anche tra le classi popolari, divenendo un modello da seguire almeno fino agli anni Quaranta.

E se per Camporesi il trattato di Artusi ha fatto per l'unità nazionale più di quanto abbia fatto Manzoni con il suo celebre romanzo, è interessante notare come *La scienza in cucina* sia preceduta dalla *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano non tutti intenderebbero*¹⁷. Un atteggiamento, quello di Artusi nei confronti della lingua italiana, che ha portato Capatti e Montanari a concludere che egli «non ha nulla di un epuratore scolastico e accoglie alcuni termini francesi, talora seguiti dalla traduzione [...] e talora intraducibili [...], in quest'ultimo caso per essere chiaro senza imbrogliare con troppi neologismi [...]. Artusi si assegna il ruolo che gli s'addice di mediare paternamente fra l'italiano e le tradizioni dialettali, il fiorentino (egli abita a Firenze), il romagnolo (è nato a Forlì) e quanto delle parlate delle maggiori città (ha viaggiato fra Napoli, Roma, Bologna, Milano, Padova, e Torino) arriva sino in tavola. La bibliografia storica dei ricettari lo preoccupa poco, e sembra dimenticare l'esistenza di una pubblicistica già vivace. Si fa invece volentieri raccontare le ricette nelle case in cui è ospite, e ama leggerle su fogli volanti, riceverle per posta»¹⁸.

All'interno di un clima patriottico che privilegia il purismo scolastico ed una spiccata attitudine pedagogica, Artusi sostiene l'uso di

¹⁷ Cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., pp. IX-XI.

¹⁸ A. CAPATTI-M. MONTANARI, *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, cit., p.238.

termini locali e italiani tentando di creare una lingua¹⁹ in cui confluiscono elementi della tradizione culinaria toscana, dialettale, professionale, usati da donne e uomini. Lo afferma lui stesso:

Dopo l'unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti²⁰.

Con *la Scienza in cucina* «un italiano familiare parlato quindi scritto, sempre sul tono di un'istruttiva e privata conversazione, subentra a un gergo spinoso, irto di gallicismi, e dà voce alle voci di casa. Gli scambi epistolari, le ricette che gli venivano spedite da ogni città, e che, previo vaglio, Artusi includeva nel libro a ingrossar le ristampe, forniscono il filo con il quale egli ritrasmette i propri messaggi. Questi ultimi giungono a segno grazie al libro che da Firenze si sparpaglia in ogni angolo della penisola, e si riconvertono nelle giudiziose chiacchiere che da un'amica all'altra passano sotto forma di altre ricettine a matita e di nuovo riaffiorano nelle confidenze. *La scienza in cucina* va a confondersi con il verbo delle mamme e delle

¹⁹ Secondo Capatti e Montanari «Almeno tre sono le lingue della scrittura culinaria in Italia: il latino, alle origini, il francese della fine del Seicento e un volgare toscano onnipresente declinato con inflessioni dialettali. [...] In latino è redatta una parte della didattica culinaria sino alla metà del Quattrocento, mentre il primo libro esplicitamente tradotto dal francese è il *Cuoco francese* di La Varenne, stampato a Bologna nel 1682. Da questa data, il numero di opere che si rifanno a esperienze parigine cresce, così come l'importanza dei prestiti nel lessico professionale, che diventa un intruglio di gallicismi. In quale anno può dirsi conclusa l'influenza della lingua francese? Probabilmente dopo l'ultima guerra mondiale, in seguito alla quale l'influsso diventa fra i due paesi, reciproco e intenso. Il volgare toscano è stato adottato in cucina con varianti regionali della metà del Quattrocento: fornisce una lingua comune alle corti, pur assimilando usi linguistici locali e popolari e pur finendo per accettare lemmi di ogni provenienza, francese e germanica, atti a disegnare derrate, vivande e manipolazioni. Quanto ai servi o alle persone di servizio, essi parlano, più che scrivere, il dialetto nativo o locale e un poco d'italiano che è lingua facilmente condizionata dalle mode e dagli umori dei signori, con la tendenza a modificarsi dall'alto e dal basso. Nell'Ottocento numerosi sono i ricettari titolati o redatti parzialmente in dialetto o con apporti qualificanti in questo senso; lo stesso dicasi per una vivace letteratura bacchica e conviviale cui era devoluto il compito di rivitalizzare la lingua "autentica" del focolare» (ivi, pp.221-222).

²⁰ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., p. 203.

signore in visita, nobilitando lo stile verbale di tutta la didattica spicciola e casalinga»²¹.

1.7 Il Novecento e la ricerca di un'identità nazionale

Purtroppo il tentativo di Artusi di affinare la lingua e renderla fruibile su vasta scala va incontro al fallimento perché l'idioma culinario è troppo permeabile ad ogni influsso dentro e fuori i confini nazionali. A niente valgono gli sforzi del Ventennio fascista che tenta di 'depurare' il lessico dai forestierismi attraverso il contributo di artisti e letterati come Filippo Tommaso Marinetti, inventore di termini come *tiramisù*, o attraverso la nascente cultura radiofonica e la diffusione dei periodici femminili (con la creazione di una posta delle lettrici).

Nel 1929 Ada Boni, per esempio, nel suo *Talismano della felicità* (manuale di ricette pubblicate dall'autrice fin dal 1915) si rivolge con un linguaggio semplice e diretto, per la prima volta nella storia della letteratura culinaria, ad un pubblico di giovani lettrici, deputate a promuovere le ricette tipiche italiane. Secondo la Boni, «dove la nostra cucina offre la maggiore varietà e ricchezza è nelle ricette tipiche, con le quali si potrebbe comporre un lunghissimo elenco: preparazioni che non hanno niente in comune con la cucina internazionale e che appunto per questo loro carattere di originalità possono esercitare la più simpatica attrattiva, specialmente sugli stranieri. Dal Piemonte alla Lombardia, dal Veneto all'Emilia giù giù fino alla Sicilia è un fiorire incessante di vivande squisite, originali, che possono onorare la mensa anche più raffinata e dare al vero buongustaio delle sensazioni così varie e ricche da non essere facilmente dimenticate. Tutto questo che io, con orgoglio di italiana, ho voluto ricordare in rapida ed incompleta

²¹ A. CAPATTI-M. MONTANARI, *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, cit., p.240.

sintesi, ha formato l'oggetto di tanti anni della mia modesta attività; e oso dire che la mia immutabile fede ha portato qualche buon frutto, in quanto ho avuto la soddisfazione di vedere, sia pure nell'ambito più ristretto delle famiglie, diffondersi, insieme con i miei insegnamenti, questo geloso amore di italianità anche nella cucina. Ma questo, non basta, ed è a Voi, donne tutte d'Italia, che spetterà di proseguire ed estendere questo movimento in favore della cucina italiana»²².

La scrittrice spera nella creazione di una grande cucina italiana, lontana da ingerenze estere: «Il mio volume non è scritto per i professionisti. Pure avrei caro che la mia esortazione potesse giungere anche a loro, e che essi – tra i primi – si associassero a questa bella e doverosa opera di divulgazione delle nostre tradizioni gastronomiche. Il fascismo tra le sue benemerenzze ha avuto anche quella di abbattere ogni vincolo campanilistico affratellando in un unico grande ideale ogni regione, e completando nel modo più reale e fattivo la grande unità d'Italia a traverso l'unità degli spiriti. Quando questa unificazione potrà dirsi compiuta anche nei riguardi della vita del focolare, quando gli scambi tra le varie cucine regionali saranno generalizzati e questo ricco patrimonio, meglio conosciuto, non sarà solamente il tesoro della massaia, ma costituirà le basi del lavoro e insieme motivo di amorosa, vigile propaganda nazionale, avremo allora automaticamente realizzato la vera e grande cucina italiana, che ci emanciperà per sempre da ogni influenza straniera. Anche in fatto di gastronomia noi siamo grandi signori e non dobbiamo ricorrere all'aiuto di chicchessia, nè piegarci a servili imitazioni altrui»²³.

A quei tempi il volume fu considerato tra le più autorevoli raccolte di ricette tanto da aggiudicarsi il premio come miglior libro di cucina per famiglia alla IV mostra internazionale di economia domestica.

²² A. BONI, *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della rivista Preziosa, 1934, p.17.

²³ *Ibidem*.

Enrico Boni, marito di Ada, scrive ad introduzione della quarta edizione:

sintesi felice di insegnamenti derivati da piena conoscenza tecnica ed espressi in una forma signorilmente piana ed elegante, insolita in simil genere di trattazioni. *Il talismano della felicità* ha dunque potuto non solo elevarsi sull'arido campo devastato dalla letteratura gastronomica appartenente a periodi oramai tramontati, ma conquistare un indiscutibile primato nelle letteratura gastronomica moderna: guida seria ed autorevole, indispensabile in ogni famiglia. [...] L'opera è ispirata a felici criteri di praticità e di rigida economia, pur conservando alla mensa quel doveroso grado di dignità che deve caratterizzare la buona e sana cucina. Fonte di benessere e di salute. [...] *Il Talismano della felicità* privo di pesantezze e di inopportune pose cattedratiche è un volume di piacevole consultazione: insegna diletta. Le varie ricette sono esposte nel modo più completo possibile, senza costringere chi legge a frequenti richiami di altre ricette; e mediante i due indici, analitico e alfabetico, riesce di estrema semplicità trovare subito quel che si desidera, pure a traverso una così grande mole di materia²⁴.

E aggiunge:

Il talismano della felicità sorto da prima con lo scopo di essere soltanto un ricettario, è venuto man mano, a traverso successive edizioni – e ciò per rispondere sempre più e meglio ai desideri delle lettrici – trasformarsi in un manuale vero e proprio, che può dirsi ora il più completo e perfetto di quanti esistono. Ma un altro merito deve riconoscersi al presente volume: quello di essere il volgarizzatore della nostra cucina nazionale. Per la prima volta insieme con le preparazioni di carattere generale vengono raccolte e documentate le più importanti preparazioni caratteristiche delle varie province italiane, sia per ciò che riguarda la cucina, sia per quello che riguarda il folclorismo dolciario. E tutto questo non a traverso ricette

²⁴ Ivi, pp.5-6.

cervellotiche, ma secondo le migliori e più pure tradizioni locali. Insieme a questa parte preponderante di cucina si è voluto – data anche la diffusione del volume all'estero – ricordare alcune tra le preparazioni più note e rinomate delle cucine straniere»²⁵.

A differenza di quanto avviene nella prima guerra mondiale, dove al fronte e nei campi di prigionia la mensa diventa momento di coesione tra i soldati del nord e del sud (pane, pasta, vino, caffè rientrano nel pasto quotidiano insieme ai viveri spediti dalle famiglie), e i ricettari del genovese Chioni e dell'agrigentino Fiorentino costituiscono un significativo esempio di unità nazionale, il secondo conflitto incita all'austerità e alla parsimonia. Petronilla, autrice delle famose *perline* gastronomiche edite sul *Corriere della sera*, insegna a preparare squisiti pranzi senza le materie prime di base.

Nel dopoguerra e sino a tutti gli anni Cinquanta e Sessanta, continua la compilazione di diari e agende e la divulgazione di periodici femminili che stimolerà il ritaglio, la catalogazione e l'incollaggio su quaderni. Annotare ricette e riunirle non è più esercizio alternativo e concorrenziale alla stampa: gli editori riservano alcune pagine bianche nei libri di casa destinate ad osservazioni e ricette personali.

Gli anni Sessanta segnano la fine della depressione e il passaggio graduale dalla civiltà rurale tradizionale alla società moderna e industrializzata. Tra gli anni Settanta e Ottanta cessano le migrazioni verso altri Paesi e si va ad attenuare così progressivamente il divario fra nord e sud, fra città e campagna. Arrivano sulle tavole i prodotti confezionati e la TV, già attiva dagli anni Cinquanta, accelera il processo di unificazione culturale e alimentare, anche se la stagionalità e il localismo continuano a condizionare le scelte alimentari²⁶ (si preferisce la trattoria familiare al ristorante, la bottega di quartiere al

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ Cfr. S. ZAMAGNI, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia, Annali* 13, Torino, Einaudi, 1998, p. 197.

supermercato). Secondo Montanari «il “ritorno” alla dimensione territoriale e stagionale del cibo è in realtà il segno di un attaccamento antropologico alla tradizione, che il cibo dell’industria può occultare ma non cancellare»²⁷.

In Italia, pertanto, nel corso dei secoli la rivalutazione delle identità territoriali parte prima da una prospettiva cittadina: ad eccezione di alcuni ricettari settecenteschi che mirano a rappresentare la dimensione regionale della cucina piemontese, i riferimenti alla città sono presenti in manuali quali *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (1779), *La cuoca cremonese* (1794), *Il nuovo cuoco milanese* di Luraschi (1829), *Il cuoco bolognese* (1857) e *La cuociniera genovese* di Giovan Battista Ratto (1863).

Il tentativo errato di inscrivere alcuni piatti all’interno di una cucina più ampiamente regionale si sviluppa contemporaneamente al tentativo di Artusi di recuperare le diversità locali all’interno di un’ottica nazionale e unitaria: Vittorio Agnetti prima, nel 1909, con *La nuova cucina delle specialità regionali* e il fascismo, poi, enfatizzeranno tale aspetto. Nel 1928 si avvia un progetto di inventariazione del patrimonio alimentare italiano, che, promosso dal sottosegretario all’agricoltura Arturo Marescalchi, culmina nella *Guida gastronomica d’Italia* pubblicata dal *Touring club* nel 1931, in cui le ricette sono suddivise secondo l’appartenenza regionale e provinciale. Sempre nello stesso anno l’Ente nazionale Italiano per il turismo commissiona al pittore Umberto Zimelli un manifesto, rivolto a propagandare le specialità gastronomiche delle regioni, dove, però, risulta subito evidente l’esistenza di tanti piccoli centri e non di un unico grande mercato catalizzatore.

²⁷ M. MONTANARI, *L’identità italiana in cucina*, cit., pp.73-74.

Insieme alla politica e al turismo, l'industria alimentare forza ulteriormente la corrispondenza tra confini amministrativi regionali e tradizioni culinarie, senza dare spazio alla dimensione cittadina e locale della cucina. In realtà si dovrebbe sempre parlare di cucine locali e cittadine inglobate all'interno di una rete nazionale e non regionale, come spiega, ancora una volta, Montanari: «l'indole dialettale di questa cultura non è mai venuta meno. Se nella storia della lingua ad un certo punto un dialetto si è imposto sugli altri, guadagnandosi, lui solo, la qualifica di "italiano" grazie al prestigio ineguagliato di Dante, di Boccaccio e di Petrarca, e grazie agli auspici dell'Accademia della Crusca, la storia della cucina non ha conosciuto alcun Dante né Accademie della Crusca: solo Bartolomeo Scappi, o Pellegrino Artusi, che al pari di tutti gli altri "codificatori" si sono limitati a confrontare e a mettere in rete le tradizioni locali. Nell'età della globalizzazione, queste tradizioni sembrano godere di inaspettata attenzione e di crescente prestigio. L'Italia, con le sue mille identità di campanile, le sue forme di orgoglio municipale a volte bizzarre, a volte francamente inaccettabili, si trova forse nella posizione giusta per affermare la funzionalità del modello alimentare e gastronomico, particolarmente adatto a sostenere la sfida *glocale* che sembra aspettarci nel futuro prossimo»²⁸.

L'osmosi tra campagna e città, attraverso la circolazione di prodotti tipici e individui, come cuochi di varia origine e provenienza, turisti e mercanti, ha contribuito a formare un bacino di valori comuni, dove la cucina *d'élite* si va col tempo ad integrare con una cucina popolare di origine rurale. Alimenti quali la pasta (di origine per lo più araba), il pomodoro e il peperoncino (di origine americana), nelle loro molteplici declinazioni territoriali, diventano espressione tipica di un

²⁸ Ivi, pp.82-83.

patrimonio nazionale, nonostante la provenienza da culture diverse dalla nostra.

Pertanto la cucina italiana ricca e variegata non solo è la massima espressione del localismo, che forma una rete, ma anche continua ricerca allo scoperta dell'altro presente in noi.

L'insieme di pluralismi, che non esercita un'azione disgregante nella formazione di un gusto italiano, sortisce, però, a livello linguistico l'effetto contrario per la mancanza di una codificazione che fissi una terminologia culinaria adeguata alla stesura delle ricette. Infruttuosi sono stati i tentativi compiuti da cuochi e letterati in passato: il vocabolario culinario ancora oggi è ricco di termini inventati, tradotti, malintesi. Secondo Capatti e Montanari «una simile conclusione non può non obbligare a un riesame dei termini del dibattito gastronomico, e delle varie fasi di una storia linguistica molto ineguale. Forse la prova migliore del carattere illusorio del progetto artusiano, dare una sola lingua al cibo, pulita e corretta, sta proprio nell'immagine babelica che l'italiano culinario offre prima dell'unità e dopo il fascismo, o forse ininterrottamente, fra dialetti, gallicismi e storpiature prima, fra marchi commerciali, anglicismi e formule strapaesane poi. Di fronte a una simile conclusione, emerge un paradosso consolante forse per lo storico della civiltà, improduttivo per chi ficca nel futuro lo sguardo e immagina di ascoltare o di leggerne i messaggi: solo la cucina del principe, di Messisburgo e di Scappi, ha parlato e scritto una lingua all'altezza delle sue ambizioni»²⁹.

Occorre, quindi, far sì che la cucina italiana e il suo lessico non vengano soppiantati dalle moderne tendenze linguistiche ed alimentari, molto distanti dagli usi e costumi radicati nella storia del nostro paese, anche se attualmente sembra verificarsi una controtendenza che vuole l'italiano gastronomico come lingua di esportazione nei menu e nelle

²⁹ A. CAPATTI-M. MONTANARI, *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, cit., p.248.

insegne dei ristoranti esteri³⁰. Bisogna favorire il recupero dell'arte culinaria tradizionale attraverso la ricerca di sapori antichi, prodotti genuini, cibi semplici che si rifanno alla cucina classica borghese e alla cucina contadina d'altri tempi.

Avvicinarsi alla gastronomia italiana significa dover conoscere e considerare le pietanze e i prodotti locali, che sono manifestazione importante della storia di un intero popolo.

Cucina italiana non significa solo spaghetti e pizza ma un insieme di culture e tradizioni che hanno creato un modello e uno stile universalmente riconosciuto tale da rendere le pietanze identificabili nel mondo come "italiane".

³⁰ Sul lessico culinario del Novecento Capatti e Montanari osservano: «Proprio per la sua natura mutevole, disprezzata dagli uomini di lettere, il lessico di cucina appare debitore di culture servili non sempre adeguatamente espresse nei manoscritti e nella stampa. È inoltre contrassegnato dai ruoli: lo *chef* e la serva-cuoca non preparano le stesse vivande né designano la loro opera nel medesimo modo. L'uno utilizza diversi registri come i propri commensali, l'altra ricorre al dialetto, e ha come portavoce la propria padrona. La lingua femminile e domestica, prevalentemente orale, intrattiene un rapporto di osmosi segreta, difficile da valutare, con l'altra usata dai professionisti e registrata nei libri, almeno sino alla scolarizzazione obbligatoria. Misconosciuta, soltanto in tempi recenti essa è riconoscibile nei manuali. A queste linee di confine, assai labili, ne va aggiunta un'ultima attuale. I tentativi di portar ordine nelle parlate della cucina, particolarmente sensibili dopo l'unità d'Italia, sono naufragati insieme alla legislazione neopuriste del fascismo. Sin dagli anni Cinquanta il paese sarebbe dovuto tornare terra di conquista per i barbarismi, parte francesi, parte anglosassoni. Così è stato solo in piccola parte, ovvero si è verificato proprio il contrario, con una esportazione sempre più attiva, artigianale e industriale, di prodotti e piatti. L'italiano culinario viene oggi messo a sacco nei ristoranti di mezzo mondo, e coloritamente spennellato nelle insegne e nei menù. La pizza, quale che sia la sua etimologia, ha rovesciato ogni tendenza» (ivi p. 222).

CAPITOLO II

LA DIMENSIONE GASTRONOMICA NELL'UNITÀ D'ITALIA COME (IN) GRADIENTE POLITICO-SOCIALE

2.1 Il banchetto politico

Il cibo offre un'ottica privilegiata per conoscere un territorio, permette di indagarne l'economia e le dinamiche politiche e sociali. Scorrendo i testi letterari e non redatti da autori vissuti nel delicato periodo del Risorgimento emergono dati di estremo interesse, come la costante preoccupazione della sussistenza, il divario tra una cucina povera e popolare ed una ricca e aristocratica, l'utilizzo di tecniche culinarie, di prodotti e di usanze che rinviano a campi semantici ben definiti, trascorrenti dal nord al sud per mischiarsi e sovrapporsi, talora modificarsi e diventare 'altro'.

Figura chiave del Risorgimento italiano, di Cavour si dice che parla in francese, pensa in italiano, mangia alla piemontese. L'unificazione del paese è espressa anche dalla iniziale contrapposizione, poi mutata in avvicinamento, fra olio e burro, maccheroni e risotti, Marsala e Barolo. Sorgono innumerevoli ricette che prendono il nome dai personaggi più caratteristici dell'epoca: «alla Carlo Alberto», «alla Maria Luigia», «alla Radetzky», «alla Cavour», «alla Giolitti». Margherita di Savoia dà il nome alla pizza, sinonimo di italianità, celebrata in tutto il mondo. Nel popolo si diffonde l'abitudine di mettere alle belle insegne di lamiera laccata delle osterie nomi evocanti celebri vittorie ma anche cocenti sconfitte e duri sacrifici:

«Solferino», «Zuavo», «Statuto», «Tripoli», «Cernaia», «Adua», ma pure «Osteria della Patria» e della «Bandiera d'Italia»¹.

All'indomani dell'unità, rinveniamo da una parte uno Stato neonato che si affaccia sulla scena europea bisognoso di ostentare sfarzo e buon gusto attraverso convivi e feste; dall'altra una popolazione minuta dalla mensa scarna e talvolta anche vuota. Ai pranzi di parata preparati da raffinati *monzù*², regno di tartufi, ostriche, cacciagione e Champagne, sfoggianti menu rigorosamente in francese (aboliti solo nel 1908 da Vittorio Emanuele III come segnale forte di patriottismo e voglia di unità nazionale)³, si contrappongono i pasti degli umili, a base di pane scuro e cacio, olive, aglio e cipolle, polente da pellagra. Il contrasto fra la ricchezza, di pochi, e la povertà, di molti, resterà a lungo un doloroso retaggio della nazione.

I banchetti sontuosi apparecchiati dalle classi agiate divengono il simbolo più tangibile e immediato per ostentare ricchezza e potere. Spesso e volentieri il convito diviene luogo di incontro e di scambi politici, espediente per discutere, confrontarsi, prendere accordi, creare alleanze. In ciò furono maestri Talleyrand e Cavour, che fecero dei simposi mezzi per stupire e affascinare i commensali, scenari di raffinate strategie volte ad aprire la strada a simpatie e consensi.

Talleyrand, che insieme a Metternich fu “regista” del congresso di Vienna, si avvale nientemeno dell'aiuto del più grande cuoco del tempo, Antonin Carême, e suole affermare: «quel che non possono fare i cannoni, lo fa la tavola»⁴. Ostriche e *foie gras* sono la sua fanteria, lo Champagne la sua artiglieria.

¹ Cfr. E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, Torino, Priuli & Verlucca, 2011.

² Cfr. capitolo III del presente lavoro.

³ Il Risorgimento segna il passaggio dal servizio alla francese, «variegato e ricco oltre misura», a quello alla russa, «secondo la moda da poco introdotta dal principe Kourakin, semplificato nel numero delle portate» (E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, cit., p. 15).

⁴ *Ibidem*.

Con Camillo Cavour, il cui nome ha ispirato piatti divenuti sinonimo di nobiltà e di “piemontesità”, nasce il banchetto politico, l’uso della tavola come preziosa alleata delle relazioni diplomatiche. Gli si affianca Virginia Oldoini, la contessa di Castiglione, unanimemente riconosciuta «la più bella d’Italia e d’Europa», scaltra manipolatrice, nota anche per avere organizzato un pranzo in onore dell’imperatore d’Austria in visita a Parigi in cui si prefisse di fargli «ingoiare il tricolore». Ed infatti, accanto ai più comuni agnolotti bianchi, ne fece servire altri rossi e verdi a base di barbabietola e spinaci.

2.2 Caffè e osterie

Altro luogo cruciale in cui il gusto s’intreccia con la politica e gli affari sono i caffè: velluti, stucchi, specchi e marmi, sfavillio di luci⁵, un ambiente caldo e accogliente in cui si fuma e, talvolta, si gioca. Un luogo dove s’incontrano il mondo degli affari, della politica, dell’aristocrazia e della cultura. Un’elegante alternativa all’atmosfera rarefatta ed elitaria dei salotti.

Assiduamente frequentato da Cavour, il Caffè del Cambio, in piazza Carignano a Torino, è considerato una sorta di vice-parlamento italiano. Annotano Guglielmo Stefani e Domenico Mondo nella guida *Torino e i suoi dintorni* del 1852:

Alcuni caffè hanno sostituito alla fragranza dell’araba bevanda, quello degli stufati, degli intingoli, dei *rostbeuf*. Il caffè si è democratizzato esso pure associando al suo nome quello di *restaurant*; anche questi *Caffè Restaurant* sono assai frequentati, specialmente sulle ore del mezzogiorno; e il *Caffè del Cambio* (in piazza Carignano) vede ogni giorno sedere sulle sue panche molti

⁵ In un caffè torinese, il Giannotti, nel 1821 è impiegato per la prima volta l’impianto d’illuminazione a gas.

onorevoli deputati, i quali prima di recarsi nei loro stalli per discutere degli interessi della nazione vengono a provvedere agli interessi del loro stomaco⁶.

Se nel giugno del 1764, in un locale milanese, ad opera dei fratelli Verri e di Cesare Beccaria nasce il celebre periodico «Il Caffè»⁷, d'ispirazione illuministica, in seguito scrittori, musicisti, poeti ma anche statisti e personaggi illustri, si ritrovano nei caffè per cercare ispirazione, apprendere tendenze e pettegolezzi, allacciare rapporti ma anche cospirare, sobillare, diffondere nuovi ideali, coltivare speranze.

Alcune caffetterie hanno fatto la storia italiana: dal veneziano Florian, al Tommaseo di Trieste, dal Michelangelo di Firenze al Caffè Greco di Roma. A Torino ci sono il Fiorio, il Mulassano, il Baratti; a Napoli il Gambrinus, a Padova il Pedrocchi. Al caffè Nazionale di Torino, l'8 febbraio 1848, Roberto d'Azeglio legge agli amici il proclama di Carlo Alberto prima d'affiggerlo in pubblico⁸. Il caffè è la bevanda di intellettuali e riformisti. George Steiner in *The idea of Europe* ritiene che l'unità europea sia stata fondata proprio nei caffè metropolitani, luoghi cosmopoliti.

Se il caffè è il luogo della 'ragione', della discussione e dello scambio, suo contraltare è l'osteria, luogo degli irregolari, pellegrini,

⁶ G. STEFANI - D. MONDO, *Torino e i suoi dintorni. Guida storico, artistica e commerciale*, Torino, Carlo Schiepatti, 1852, cap. II.

⁷ È nell'età dei Lumi che il caffè diviene la bevanda preferita da nobili e borghesi. «La più deliziosa bevanda di quasi tutti i viventi» (così Metastasio in una lettera del 1776 a Saverio Maffei) rende l'uomo lucido perché eccita e assottiglia la ragione, lo rende «ragionevole» in quanto ha «una virtù risvegliativa degli spiriti ». Per i fratelli Verri, infatti «chiunque lo prova [il caffè], quand'anche fosse l'uomo più grave, l'uomo più plumbeo della terra, bisogna per necessità si risvegli, e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole»; il caffè «rallegra l'animo, risveglia la mente», «infonde nel sangue un sal volatile che ne accelera il moto e lo dirada e lo assottiglia e in certa guisa lo ravviva» (P. VERRI, *Articoli tratti dal «Caffè»*, in *Opere varie*, a cura di N. Valeri, Firenze, Le Monnier, 1947, p. 9). In merito cfr. anche: P. CONDULMER, *I caffè torinesi e il Risorgimento italiano*, Torino, Codella, 1970; M. RUGGIERO, *Piemonte. La storia a tavola*, Torino, La bella Gigogin, 2007; P. GIBELLINI, *Vino o caffè? Parini, Goldoni e dintorni*, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontese, 2009 (per la citazione precedente su Metastasio vd. p. 236).

⁸ N. BAZZETTA DE VEMENIA, *I caffè storici d'Italia da Torino a Napoli*, Milano, Ceschina, 1939, p. 78.

vagabondi, avventurieri, ma anche di poveri e di gente semplice, che consuma un pasto frugale e, soprattutto, beve vino: «chi non è mai stato alla taverna non sa che paradiso si sia», declamava il servo Rosso nella *Cortigiana* dell’Aretino (atto II). Per Gioachino Belli l’astemio è un «ammaloricato», un debole, un mezzo uomo⁹.

Il *topos* dell’osteria e della taverna come spazi di ritrovo di imbrogliatori e truffatori spesso d’accordo con osti corrotti che, per di più, propinano pessimi cibi, attraversa tutta la nostra letteratura.

Tra gli episodi più celebri l’avventura di Renzo a Milano alla «Luna piena», luogo «tradizionale del chiasso festoso e della trasgressione linguistica»¹⁰, dove vino e parole (di Renzo) scorrono «senza misura né regola»:

Qui è necessario tutto l’amore, che portiamo alla verità, per farci proseguire fedelmente un racconto di così poco onore a un personaggio tanto principale, si potrebbe quasi dire al primo uomo della nostra storia. Per questa stessa ragione d’imparzialità, dobbiamo però anche avvertire ch’era la prima volta, che a Renzo avvenisse un caso simile: e appunto questo suo non esser uso a stravizi fu cagione in gran parte che il primo gli riuscisse così fatale. Que’ pochi bicchieri che aveva buttati giù da principio, l’uno dietro l’altro, contro il suo solito, parte per quell’arsione che si sentiva, parte per una certa alterazione d’animo, che non gli lasciava far nulla con misura, gli diedero subito alla testa: a un bevitore un po’ esercitato non avrebbero fatto altro che levargli la sete. Su questo il nostro anonimo fa una osservazione, che noi ripeteremo: e conti quel che può contare. Le abitudini temperate e oneste, dice, recano anche questo vantaggio, che, quanto più sono inveterate e radicate in un uomo, tanto più facilmente, appena appena se n’allontani, se ne risente subito;

⁹ Cfr. il sonetto *L’Ammaloricato*, ma anche: *L’editto de l’ostarie*, *Le cose create*, *Er vino de padron Marcello*, *Er vino*.

¹⁰ E. RAIMONDI, *L’osteria della retorica*, in *ID.*, *La dissimulazione romanzesca. Antropologia manzoniana*, Bologna, il Mulino, 1990, p. 85.

dimodochè se ne ricorda poi per un pezzo; e anche uno sproposito gli serve di scola.

Comunque sia, quando que' primi fumi furono saliti alla testa di Renzo, vino e parole continuarono a andare, l'uno in giù e l'altre in su, senza misura né regola: e, al punto a cui l'abbiam lasciato, stava già come poteva. Si sentiva una gran voglia di parlare: ascoltatori, o almeno uomini presenti che potesse prender per tali, non ne mancava; e, per qualche tempo, anche le parole eran venute via senza farsi pregare, e s'eran lasciate collocare in un certo qual ordine. Ma a poco a poco, quella faccenda di finir le frasi cominciò a divenirgli fieramente difficile. Il pensiero, che s'era presentato vivo e risoluto alla sua mente, s'annebbiava e svaniva tutt'a un tratto; e la parola, dopo essersi fatta aspettare un pezzo, non era quella che fosse al caso. In queste angustie, per uno di que' falsi istinti che, in tante cose, rovinan gli uomini, ricorreva a quel benedetto fiasco. Ma di che aiuto gli potesse essere il fiasco, in una tale circostanza, chi ha fior di senno lo dica¹¹.

Ne *I promessi sposi* – che Goethe paragonava a «un buon frutto nella sua piena maturità» – s'incontrano tre osterie: quella del paese natale, dove Renzo si reca con Gervasio e Tonio la sera del matrimonio a sorpresa; quella, già menzionata, di Milano la sera dei tumulti; ed infine quella di Gorgonzola, in cui il giovane ascolta da un mercante il resoconto della giornata in città e delle sue stesse gesta:

Già cammin facendo, aveva disegnato di far lì un'altra fermatina, per fare un pasto un po' più sostanzioso. [...] Il suo proposito era d'informarsi all'osteria, della distanza dell'Adda, di cavar destramente notizia di qualche traversa che mettesse là, e di rincamminarsi da quella parte, subito dopo essersi rinfrescato. [...] Se non gli riusciva in quel giorno, era risoluto di camminare fin che l'ora

¹¹ A. MANZONI, *I promessi sposi*, in *I promessi sposi (1840) – Storia della colonna infame*, saggio introduttivo e commento di S. S. Nigro, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2002, vol. II, tomo II, pp. 285-286.

e la lena glielo permettessero: e d'aspettar poi l'alba, in un campo, in un deserto; dove piacesse a Dio; pur che non fosse un'osteria.

Fatti alcuni passi in Gorgonzola, vide un'insegna, entrò; e all'oste, che gli venne incontro, chiese un boccone, e una mezzetta di vino: le miglia di più, e il tempo gli avevan fatto passare quell'odio così estremo e fanatico. – “Vi prego di far presto,” soggiunse: – “perché ho bisogno di rimettermi subito in istrada –“. E questo lo disse, non solo perché era vero, ma anche per paura che l'oste, immaginandosi che volesse dormir lì, non gli uscisse fuori a domandar del nome e del cognome, e donde veniva, e per che negozio... Alla larga!

L'oste rispose a Renzo, che sarebbe servito; e questo si mise a sedere in fondo della tavola, vicino all'uscio: il posto de' vergognosi.

C'erano in quella stanza alcuni sfaccendati del paese, i quali, dopo aver discusse e commentate le gran notizie di Milano del giorno avanti, si struggevano di sapere un poco come fosse andata anche in quel giorno; tanto più che quelle prime eran più atte a stuzzicar la curiosità, che a soddisfarla: una sollevazione, né soggiogata né vittoriosa, sospesa più che terminata dalla notte; una cosa tronca, la fine d'un atto piuttosto che d'un dramma. Un di coloro si staccò dalla brigata, s'accostò al soprarrivato, e gli domandò se veniva da Milano.

- “Io?” - disse Renzo sorpreso, per prender tempo a rispondere.

- “Voi, se la domanda è lecita”.

Renzo, tentennando il capo, stringendo le labbra, e facendone uscire un suono inarticolato, disse: - “Milano, da quel che ho sentito dire... non dev'essere un luogo da andarci in questi momenti, meno che per una gran necessità”.

- “Continua dunque anche oggi il fracasso?” - domandò, con più istanza, il curioso.

- “Bisognerebbe esser là, per saperlo,” - disse Renzo. – “Ma voi, non venite da Milano?”

- “Vengo da Liscate,” - rispose lesto il giovine, che intanto aveva pensata la sua risposta.

[...] - “Maledetti gli osti!” esclamò Renzo tra sé: “più ne conosco, peggio li trovo”. - Non ostante, si mise a mangiare con grand'appetito, stando, nello stesso tempo, in orecchi, senza che paresse suo fatto, per

veder di scoprir paese, di rilevare come si pensasse colà sul grand'avvenimento nel quale egli aveva avuta non piccola parte, e d'osservare specialmente se, tra que' parlatori, ci fosse qualche galantuomo, a cui un povero figliuolo potesse fidarsi di domandar la strada, senza timore d'esser messo alle strette, e forzato a ciarlare de' fatti suoi.

[...] A Renzo quel poco mangiare era andato in tanto veleno. Gli pareva mill'anni d'esser fuori e lontano da quell'osteria, da quel paese; e più di dieci volte aveva detto a sé stesso: andiamo, andiamo. Ma quella paura di dar sospetto, cresciuta allora oltremodo, e fatta tiranna di tutti i suoi pensieri, l'aveva tenuto sempre inchiodato sulla panca. In quella perplessità, pensò che il ciarlone doveva poi finire di parlar di lui; e concluse tra sé, di moversi, appena sentisse attaccare qualche altro discorso.

- E per questo, - disse uno della brigata, - io che so come vanno queste faccende, e che ne' tumulti i galantuomini non ci stanno bene, non mi son lasciato vincere dalla curiosità, e son rimasto a casa mia.- E io, mi son mosso? - disse un altro.

- Io? - soggiunse un terzo: - se per caso mi fossi trovato in Milano, avrei lasciato imperfetto qualunque affare, e sarei tornato subito a casa mia. Ho moglie e figliuoli; e poi, dico la verità, i baccani non mi piacciono.

A questo punto, l'oste, ch'era stato anche lui a sentire, andò verso l'altra cima della tavola, per veder cosa faceva quel forestiero. Renzo colse l'occasione, chiamò l'oste con un cenno, gli chiese il conto, lo saldò senza tirare, quantunque l'acque fossero molto basse; e, senza far altri discorsi, andò diritto all'uscio, passò la soglia, e, a guida della Provvidenza, s'incamminò dalla parte opposta a quella per cui era venuto¹².

Vi è una contrapposizione fra dentro e fuori. Il dentro è l'osteria, spazio chiuso e circoscritto in cui entra ed esce continuamente gente; il fuori, l'esterno, è il luogo da cui entrano preoccupazioni, speranze, ma

¹² Ivi, pp. 314-324.

soprattutto notizie. L'interno dell'osteria si contrappone all'esterno perché avvolto in un tempo improduttivo, di non lavoro, di gioco. L'esterno rappresenta la serietà del lavoro, la tensione della rivolta sociale o della tirannia del potere. Frequentata dagli strati più bassi della popolazione, l'osteria è meta di poliziotti e bravi che vi bazzicano per poter controllare o spiare i potenziali ribelli.

Manzoni è uno straordinario descrittore di taverne e osterie, di bevute e banchetti. Si pensi, ad esempio, al pranzo in casa di don Rodrigo in cui fra Cristoforo è costretto ad accettare un calice di vino. Mentre don Rodrigo brinda al Conte duca, i commensali si scaldano e l'Azzeccagarbugli definisce il vino che sta bevendo «l'Olivares de'vini»¹³.

Ma il quadro di bevitori forse più intenso restituitoci da Manzoni è quello nel *Fermo e Lucia*, in cui una sordida vecchia tenta di far cadere Lucia nel castello dell'Innominato:

Venne finalmente all'ultima prova e al più forte esperimento: prese con la sua destra rugosa e scarnata un fiasco che stava sulla tavola, con la sinistra un bicchiere, e fattili prima cozzare un tratto e tintinnire, sollevò il fiasco, lo inclinò sul bicchiere, lo riempì, se lo pose alla bocca, tracannò un sorso, ritirò il bicchiere, battè due o tre volte un labbro contra l'altro, e sclamò: «Ah! questo risusciterebbe un morto! Bella felicità averne dinanzi un buon fiasco! Al diavolo i rangoli, e i pensieri! Non mi duole più nemmeno d'esser vecchia; ma se fossi giovane ih! come vorrei godermela!» Detto questo ripose il bicchiere alla bocca, lo vuotò, e cheta cheta si volse al cantuccio, e

¹³ «Tirato fuor del bicchiere un naso più vermiglio e più lucente di quello, il dottore rispose, battendo con enfasi ogni sillaba: - dico, proferisco, e sentenzio che questo è l'Olivares de' vini: *censui, et in eam ivi sententiam*, che un liquor simile non si trova in tutti i ventidue regni del re nostro signore, che Dio guardi: dichiaro e definisco che i pranzi dell'illustrissimo signor don Rodrigo vincono le cene d'Eliogabalo; e che la carestia è bandita e confinata in perpetuo da questo palazzo, dove siede e regna la splendidezza» (A. MANZONI, *I promessi sposi*, cit., p. 99).

rimase tra lo stupore e la stizza, vedendo che anche l'incanto più forte non aveva prodotto alcun effetto¹⁴.

«*In vino veritas*»¹⁵. Senza guardare troppo indietro, anche Giacomo Leopardi¹⁶ considera la rossa bevanda consolatrice, compagna e ispiratrice del poeta e della sua immaginazione, tanto da annotare nello *Zibaldone*:

Il poeta lirico nell'ispirazione, il filosofo nella sublimità della speculazione, l'uomo d'immaginativa e di sentimento nel tempo del suo entusiasmo, l'uomo qualunque nel punto di una forte passione, nell'entusiasmo del pianto; ardisco anche soggiungere, mezzanamente riscaldato dal vino, vede e guarda le cose come da un luogo alto e superiore a quello in che la mente degli uomini suole ordinariamente consistere.¹⁷

Dunque il poeta lirico, il filosofo, l'uomo d'immaginazione e di sentimento, o l'uomo qualunque stesso, «riscaldato dal vino», ha una percezione delle cose diversa da quella degli individui normali che possono scoprire «in un sol tratto molte più cose» del solito, possono, osservando una «moltitudine di oggetti», cogliere «i loro rapporti scambievoli, a considerare i detti oggetti» meglio di prima.

Il vino agisce sull'ispirazione del poeta lirico, sulla speculazione del filosofo, sulle facoltà immaginative e sentimentali dell'individuo, sulle passioni dell'uomo qualunque provocando in loro un rapporto

¹⁴ A. MANZONI, *Fermo e Lucia*, in *I promessi sposi (1840) – Storia della colonna infame*, cit., vol. I, p. 298.

¹⁵ Sull'argomento cfr.: P. GIBELLINI, *Il calamaio di Dioniso. Il vino nella letteratura italiana moderna*, Milano, Garzanti, 2001, e *Vino o caffè? Parini, Goldoni e dintorni*, in *Di cotte e di crude*, cit.

¹⁶ Sulla figura e l'opera del poeta di Recanati cfr. i preziosi e recenti contributi di G. SAVOCA raccolti in *Leopardi. Profilo e studi*, Firenze, Olschki, 2009, *Giacomo Leopardi*, Roma, Marzorati-Editalia, 1998; e i volumi di concordanze: G. SAVOCA- N. SACCÀ, *Concordanza dei versi puerili e delle poesie varie di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 2007; G. SAVOCA-N. PRIMO, *Concordanza delle traduzioni poetiche di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 2003; G. SAVOCA, *Concordanza dei «Paralipomeni» di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 1998.

¹⁷ G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, edizione critica e note a cura di G. Pacella, 3 voll., Garzanti, Milano 1991, [3270], vol. II, 1713, 26-08-1823.

nuovo e diverso con il mondo circostante. Ne acuisce le capacità percettive, le possibilità di osservazione delle cose che, diversamente, non sarebbero accessibili in uno stato di normalità psico-fisica.

Successivamente Leopardi ritorna sull'argomento e ne approfondisce e allarga le diramazioni, sostenendo che il vino

non pur giova all'immaginazione, ma eziandio all'intelletto, ed all'ingegno naturalmente, alla facoltà di ragionare, di pensare, e di trovar delle verità ragionando (come ho provato più volte per esperienza), all'inventiva ec. Alle volte per lo contrario giova sì all'immaginazione, sì all'intelletto, alla mobilità del pensiero e della mente, alla fecondità, alla copia, alla facilità e prontezza dello spirito, del parlare, del ritrovare, del raziocinare, del comporre, alla prontezza della memoria, alla facilità di tirare le conseguenze, di conoscere i rapporti ec. ec. una certa debolezza di corpo, di nervi ec. [3553] una rilasciatezza non ordinaria ec. come ho pure osservato in me stesso più volte. Altre volte all'opposto.¹⁸

Il vino aiuta a «ragionare», a «pensare», a «trovar verità ragionando», a «inventare», a rendere solerte il pensiero e la mente. Insomma, per Leopardi il vino esercita un potere straordinariamente articolato, complesso, totale. Affermazioni, le sue, scaturite da esperienze personali: «come ho provato più volte per esperienza», «come ho pure osservato in me stesso più volte».

Di fatto i passi in cui il poeta di Recanati si sofferma sul vino e sugli effetti da esso prodotti sono numerosi. Riportiamo i principali tratti dallo *Zibaldone*:

Il vino, il cibo ec. dà talvolta una straordinaria prontezza, vivacità, rapidità, facilità, fecondità d'idee, di ragionare, d'immaginare, di motti, d'arguzie, sali, risposte ec. vivacità di spirito, furberie, risorse, trovati, sottigliezze grandissime di pensiero,

¹⁸ Ivi, [3552-3553], vol. II, 1856, 29-09-1823.

profondità, verità astruse, tenacità e continuità ed esattezza di ragionamento anche lunghissimo e induzioni successive moltissime, senza stancarsi, facilità di vedere i più lontani e sfuggevoli rapporti, e di passare rapidam[ente] dall'uno all'altro senza perderne il filo ec. volubilità somma di mente ec.»¹⁹

Leopardi riafferma con maggior vigore il potere positivo del vino, i suoi influssi sulle capacità di avviare un più rapido corso dei pensieri, sulle possibilità che si acuisca la facoltà di creare motti arguti e spiritosi, sull'affinamento dello spirito filosofico che consente di scendere fino al fondo delle cose. Certo, tutte queste potenzialità sono da mettere in relazione alle «condizioni particolari delle persone», alle «circostanze» del momento e a quelle «abituali».

Tuttavia: «quello accrescimento di facoltà prodotto dal vino, ec. è indipendente p[er] se stesso dall'assuefazione. E gli uomini più stupidi di natura, d'abito ec. divengono talora in quel punto spiritosi, ingegnosissimi».²⁰

Peraltro bisogna tener conto del fatto che «il talento e le facoltà dell'animo» sono «in gran parte cosa fisica, e influita dalle cose fisiche», e che «la diversità de' talenti in gran parte è innata e sussiste indipendentemente dalla diversità delle assuefazioni, esercizi, circostanze, coltura».²¹

A quanto detto in data 14 novembre 1823 Leopardi aggiunge qualche giorno dopo, il 17 novembre, altre considerazioni:

Alla p. 3882. E quelli che p[er] l'ordinario non dimostrano ingegno né talento se non p[er] le cose gravi e serie, allora lo dimostrano non di rado notabilissimo p[er] lo scherzo ec. E gli uomini di talento profondo ec. ma scarsissimi o alienissimi da quello che si chiama spirito, e fors'anche tutto l'opposto che spiritosi; tardi,

¹⁹ Ivi, [3881-3882], vol. II, 2048, 14-11-1823.

²⁰ Ivi, [3882], vol. II, 2048, 14-11-1823.

²¹ *Ibidem*.

bisognosi di molto tempo a concepire a inventare ec. freddi, secchi ec. allor divengono spiritosissimi, prontissimi ec. E gli uomini d'ingegno riflessivo o simile, ma non inventivo non immaginoso ec. allor dimostrano e veramente acquistano p[er] quel poco di tempo una notevole facoltà d'invenzione, immaginazione ec. ec. E così discorrendo sulle diversità dei talenti ec.²²

Insomma il vino dà brio, vivezza, prontezza di spirito, propensione allo scherzo, e rende inventive e immaginose anche persone che di norma si comportano in modo serio e grave, condizionate dalla loro particolare disposizione caratteriale. Tanto che Leopardi conclude: «Vino. Il piacer del vino è misto di corporale e di spirituale. Non è corporale semplicemente. Anzi consiste principalmente nello spirito».²³

L'atto del mangiare e del bere è un atto assoluto, totale, che esclude per forza di cose altre occupazioni che, se espletate, perdono di efficacia e inficiano anche il gusto della tavola. Su questo punto Leopardi, con la consueta logica inoppugnabile, ha idee chiare e le spiega nello *Zibaldone* raccontando del pasto di un'afosa giornata trascorsa a Bologna nel luglio del 1816 con invitati amabili:

Gli antichi però avevano ragione, perché essi non conversavano insieme a tavola, se non dopo mangiato, e nel tempo del simposio propriamente detto, cioè della comessazione, ossia di una computazione, usata da loro dopo il mangiare, come oggi dagli inglesi, e accompagnata al più da uno spilluzzicare di qualche poco di cibo per destar la voglia del bere. Quello è il tempo in cui si avrebbe più allegria, più brio, più spirito, più buon umore, e più voglia di conversare e di ciarlare. Ma nel tempo delle vivande tacevano, o parlavano assai poco. Noi abbiamo dismesso l'uso naturalissimo e allegrissimo della computazione, e parliamo mangiando. Ora io non posso mettermi nella testa che quell'unica ora del giorno in cui si ha

²² Ivi, [3886], vol. II, 2051, 17-11-1823.

²³ Ivi, [4286], vol. II, 2403, Firenze, 17-07-1827.

la bocca impedita, in cui gli organi esteriori della favella hanno un'altra occupazione (occupazione interessantissima, e la quale importa moltissimo che sia fatta bene, perché dalla buona digestione dipende in massima parte il ben essere, il buono stato corporale, e quindi anche mentale e morale dell'uomo, e la digestione non può esser buona se non e ben cominciata nella bocca, secondo il noto proverbio o aforismo medico), abbia da esser quell'ora appunto in cui più che mai si debba favellare; giacché molti si trovano, che dando allo studio o al ritiro per qualunque causa tutto il resto del giorno, non conversano che a tavola, e sarebbero *bien fachés* di trovarsi soli e di tacere in quell'ora. Ma io che ho a cuore la buona digestione, non credo di essere *inumano* se in quell'ora voglio parlare meno che mai, e se però pranzo solo. Tanto più che voglio potere smaltire il mio cibo in bocca secondo il mio bisogno, e non secondo quello degli altri, che spesso divorano e non fanno altro che imboccare e ingoiare. Del che se il loro stomaco si contenta, non segue che il mio se nedecca contentare, come pur bisognerebbe, mangiando in compagnia, per non fare aspettare, e per osservar le *bienséances* che gli antichi non credo curassero troppo in questo caso; altra ragione per cui essi facevano molto bene a mangiare in compagnia, come io credo fare ottimamente a mangiar da me (Bologna. 6 luglio. 1826)²⁴.

Persino due poeti “insospettabili” come Carducci e Pascoli non erano insensibili ai doni di Bacco, come dimostra, fra l'altro, una lettera mandata dal poeta di San Mauro a Severino Ferrari:

Carducci fu qua e venne a farci grande onore [...]. Mariuccina rimase male quando fece il conto... di cantina. Mancavano all'appello un fiasco di Massa e uno di Rufina, uno e mezzo di Samontana, diverse bottiglie di Sangiovese, la bottiglia di Bordeaux. Una strage²⁵.

²⁴ Ivi, [4183-4184], vol. VII, 119, Bologna, 06-07-1826.

²⁵ M. PASCOLI, *Lungo la vita di Giovanni Pascoli*, Milano, Mondadori, 1961, p. 203. Cfr. pure, E. GIOANOLA, *La cantina di Giovanni Pascoli*, in *ID.*, *Psicanalisi e interpretazione letteraria*, Milano, Jaca Book, 2005, pp. 161-178.

Da Alceo a Baudelaire, è un *topos* secolare «quello del vino che apre la fonte dell'ispirazione poetica (fa “nascere dal nostro amore la poesia, / che zampillerà verso Dio come un fiore poco conosciuto”» (*L'anima del vino*, in *Fiori del male*), «un “sole interiore” che accende “l'oro intellettuale”»²⁶.

²⁶ Cfr. G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, pp. 89-90.

CAPITOLO III

«ABBIAMO FATTO L'ITALIA ORA DOBBIAMO FARE GLI ITALIANI»

3.1 Dai monzù alla “democratizzazione” garibaldina

Più volte ricordati, i maccheroni e gli spaghetti sono, rispettivamente, il vessillo del sud e del nord. Un ruolo importante nell'interscambio fra questi due modi di fare la pasta è giuocato dai garibaldini. La spedizione dei Mille contribuisce non soltanto ad unificare l'Italia, ma anche a diffondere l'uso della pasta secca, in vari formati, condita con la salsa di pomodoro che, caso raro nella storia della cucina, si afferma prima che come prodotto casalingo come preparato industriale grazie all'intraprendenza di Francesco Cirio¹.

Pasta e pomodoro: «un binomio vincente. [...] A Napoli la sua diffusione fa sparire la vecchia abitudine della pasta bianca, con formaggio e pepe, ricordata da Goethe. Al suo arrivo in città, nel 1787, in una taverna gli servono un piatto di maccheroni conditi solo con formaggio; il popolo li chiama *incaciati*. La *pummarola* non esiste ancora. Dopo il 1860, la versione rossa è per tutti “Garibaldi”»².

Lo conferma Camporesi riconoscendo l'apporto «moderno e rivoluzionario» di Pellegrino Artusi alla diffusione e «canonizzazione» della salsa al pomodoro (distinta, giustamente, dal sugo) accanto agli spaghetti, e gli stretti legami con la cucina risorgimentale. Dopo l'impresa dei Mille, infatti, «i pomidori percorsero trionfalmente tutta

¹ Cfr. E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, Torino, Priuli & Verlucca, 2011, p. 161. Originario di Nizza Monferrato, Francesco Cirio è il pioniere delle conserve alimentari nate dall'esigenza di disporre di cibo anche durante le lunghe e difficili trasferte causate da guerre e battaglie. Dopo il primo stabilimento a Torino, ne apre uno ampio in Campania, che consacrerà il successo e la diffusione dei suoi prodotti (conserve, passati, concentrati, estratti).

² Ivi, p. 163.

la penisola dando nuova polpa e sapore alla eclettica e spersonalizzata cucina romantica, in gran parte tributaria della Francia, e stancamente sopravvissuta senza originalità e fantasia anche durante la Restaurazione. Il pomodoro [...] è il nuovo elemento dirompente e rivoluzionario della cucina italiana ottocentesca»³.

Maccheroni e spaghetti, vermicelli e bucatini si diffondono da nord a sud: i garibaldini «partono da Quarto convinti mangiatori di risotti e tornano convertiti ai maccheroni»⁴.

Quando a Teano «l'eroe dei due mondi» s'incontra con Vittorio Emanuele II presto ognuno riprende la propria strada: «da una parte le truppe savoiarde, lucenti di sciabole e galloni d'oro, dall'altra le camicie rosse, umili di polvere e fango. Il re è atteso a casa dei principi Caracciolo dove i cuochi sono al lavoro da giorni; Garibaldi declina l'invito, per la verità piuttosto tiepido, e condivide pane e formaggio con i suoi uomini»⁵.

L'eroe ha abitudini alimentari semplici e frugali: pane e cacio, fave fresche, legumi, pesce, olive. Fichi secchi e qualche galletta sono l'unico lusso che si concede. Immancabile a Caprera il pescato fresco, cotto senza condimenti; le zuppe rustiche di verdure e legumi. Il suo dessert preferito è costituito da gallette da marinaio e uva passa, ispiranti i «Biscotti Garibaldi» ancora oggi in vendita.

³ P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989, pp. 120-121.

⁴ E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, cit., p. 161. In merito all'etimo di «maccheroni» Beccaria avverte che è incerto ma è sicuro che in origine non era simile all'odierno tipo di pasta che tutti conosciamo. Già «Mastro Martino reca la ricetta dei “maccaroni siciliani”, e per la prima volta il maccherone indica una pasta bucata: “il maccherone pertusato in mezo”. Ancora in Lorenzo il Magnifico, e in Burchiello, Calmo, De Lemene i *maccheroni* sono documentati come una pasta grossa simile agli gnocchi. Ultimamente Giovanni Petrolini ha avanzato proposte convincenti, che escludono la derivazione dal gr. *makaría*, e da *maccare* 'schiacciare' (vedi *macco* 'polenta schiacciata di fave', o di briciole di castagne 'ammaccate' proprio come lo è la pasta trattata con lo spianatoio): occorrerebbe pensare a un derivato di *manicare*, a **mancarone(m)*, cioè **manicarone(m)*» (G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, p. 213). Cfr., in proposito, O. LURATI, *Modi di dire. Nuovi percorsi interpretativi*, Lugano, Macchione, 1998.

⁵ Ivi, p. 156.

Seppur Garibaldi dividesse con i suoi uomini vittorie e sconfitte, gioie e dolori, la guerra era comunque privazione e sacrificio. Ne sono testimonianza alcuni diari scritti in quel periodo e poi dati alle stampe. Tra questi due sono particolarmente interessanti perché raccontano lo stesso episodio: la guerra del 1866. A narrare sono due volontari garibaldini, uno fiorentino, l'altro marchigiano, avviati a Bari, da cui partiranno in treno alla volta del Trentino, in un viaggio lunghissimo e «disastrosissimo». Differente è l'atteggiamento dei due giovani rispetto all'esperienza che stanno vivendo: il marchigiano, figlio di un operaio e lavoratore lui stesso, è forse più avvezzo a sopravvivere con poco. Il giovane fiorentino è uno studente. Nelle sue *Memorie alla casalinga di un garibaldino*⁶, insieme al racconto dei fatti di quell'anno, appaiono frequenti riferimenti al cibo, poiché l'autore vive ogni esperienza narrata «con tutto l'appetito dei [suoi] diciassette anni»⁷.

Sin dalle prime pagine affiora nella sua drammaticità la totale disorganizzazione dell'approvvigionamento nonostante i pasti, nel lungo viaggio per tappe attraverso l'Italia per raggiungere il fronte, venissero ripetutamente promessi ad ogni sosta. Promesse raramente mantenute: «infatti non alle tre dopo mezzogiorno come ci era stato detto, bensì alle sette pomeridiane arrivammo in Brescia, e della famosissima zuppa non sentimmo nemmeno l'odore, perché nessuno aveva pensato a cuocerla»⁸, riferisce il giovane fiorentino. Di fatto, «l'appetito e il sonno furono sempre la lex suprema dei volontari»⁹: la fame era tale che «quelle centinaia di giovanotti [...] avrebbero addentato le cortecce degli alberi»¹⁰.

⁶ –, *Memorie alla casalinga di un garibaldino. Guerra nel Tirolo (1866)*, Livorno, Tellini, 1866, p. 71.

⁷ Ivi, p. 7.

⁸ Ivi, p. 64.

⁹ Ivi, p. 13.

¹⁰ Ivi, p. 64.

Più che la mancanza di mezzi, la reale causa di tante privazioni sembra essere la disorganizzazione a cui gli ufficiali non si preoccupavano di porre rimedio. Perché, si chiede il ragazzo, «mentre si sa che il governo spendeva a rotta di collo per le provvigioni della nostra Intendenza, le provvigioni non arrivavano mai in tempo, e ci siamo trovati a vivere due giorni con una mezza galletta ammuffita, e in qualche giorno siamo stati costretti, per campare la vita, ad entrare furtivamente nei poderi e nelle case, e rubacchiare qualche pugnello di farina, o strappar dalla terra qualche dozzina di patate?»¹¹.

Secondo le raccomandazioni dello stesso Garibaldi, di norma i soldati si recavano a comprare cibo presso i contadini o nelle piccole botteghe di paese. disponevano di una modesta paga, 13 soldi, con cui a Bari, dove erano acquarterati in attesa di partire per il Trentino, ci si poteva permettere l'acquisto di un pane (10 soldi) e un litro di vino (3 soldi). In altre zone della Puglia, essendo meno cari i generi alimentari, al semplice pane si poteva aggiungere del salame. Provvedere da sé alla propria sussistenza sembra essere abituale. Quando il rancio era scarso e la paga insufficiente, spesso interveniva la popolazione, soprattutto nelle numerose soste fatte lungo la penisola durante il viaggio verso il fronte.

Il pessimo cibo distribuito ai volontari è spesso causa di ribellione, come racconta ancora il giovane fiorentino: «intanto con la punta della baionetta dividevamo in quattro porzioni il cacio, uno scoppio d'indignazione echeggiò per tutte le file: migliaia e migliaia di bachi popolavano quelle luride forme. Si ruppero i ranghi, e le forme volavano in aria, e andavano a cercare il groppone di quelli che ce le avevano distribuite»¹². I resoconti proseguono, offrendoci preziose informazioni sulla scarsità ed essenzialità del cibo dei militari: pane o gallette e vino, con poco companatico, perlopiù formaggio. I cibi locali,

¹¹ Ivi, p. 18.

¹² Ivi, p. 59.

estremamente semplici, erano uova, salumi, patate, qualche volta frutta, raramente carne; talvolta si poteva mangiare minestra o un po' di polenta.

Forse non è un caso che uno storico inglese, nel rievocare l'ingresso di Garibaldi e dei Mille a Palermo, attraversando lo splendido passo di Gibilrossa che si affaccia sulla "conca d'oro", ricorra ad un'intensa metafora gastronomica per descrivere la potente bellezza del paesaggio contemplato:

Fu un momento magico, che gettò il suo sortilegio su tutti. Il terreno era ancora fragrante degli ultimi fiori di primavera, e sotto di loro c'era lo spettacolo della pianura al tramonto, della città, del mare. [...] ai piedi di Garibaldi, fra quel punto e la città, si stendeva un tappeto variegato di fogliame, con masse di grigio, di verde ulivo e di giallo-verde dei limoni, rotte da filari di aranci dalle foglie verde scuro. La Cattedrale e il Palazzo, il cuore della posizione nemica, svettavano nitidi sui tetti della città. [...]

Ma come entrare? Palermo era come un pane, con la mollica morbida e la crosta dura¹³.

Se questo è l'orizzonte alimentare di contadini e soldati, degli strati più deboli della popolazione, ben diversa la condizione dell'aristocrazia e dell'alta borghesia che non solo potevano disporre di cibi freschi e pregiati, ma si servivano di raffinatissimi cuochi – detti *monsù* a Torino, *monzù* a Napoli – che contribuivano al fasto della casata, divenendo veri e propri *status symbol* di raffinatezza e benessere.

«Il titolo di Monsù si dava ai cuochi di casata, cioè a quanti avevano il privilegio di servire in case patrizie. Gli altri, al lavoro magari presso gente ricchissima, ma non titolata, erano cuochi di paglietta»¹⁴.

¹³ G. TREVELYAN, *Garibaldi and the Thousand*, London, Longmans, Green, and Co, 1907.

¹⁴ G. TEDESCHI, *La Sicilia dei marchesi e dei monsù*, a cura di T. Spadaccino, Palermo, Sellerio, 1929.

Se in Piemonte costituisce una forma dialettale per «signore», a «Napoli identifica una patente dell'arte culinaria: *monzù* sono i cuochi di corte e delle grandi famiglie della nobiltà. Pagati a peso d'oro, comandano brigate di aiutanti e di sguatterri. È la loro reputazione a decretare onore e grado di una casata»¹⁵. Una moda «giunta d'oltralpe, al seguito delle truppe d'occupazione, ai tempi di Giuseppe Bonaparte e Gioacchino Murat. Li guida un gallonato *monsieur* Carnette, *monsieur* Belleville, *monsieur* Serrière, *monsieur* Bréard. Più che cuochi sembrano ufficiali di cucina, azzimati e riveriti»¹⁶.

La tradizione dei *monzù* era radicatissima al sud, in Sicilia e a Napoli in particolare. Accadde che «al seguito dei Borboni francesi spodestati, la gran parte di questi professionisti custodi della tradizione della haute cuisine si trovarono esuli nel regno delle due Sicilie, iniziando la loro signoria nelle case e nei palazzi dell'alta aristocrazia napoletana e siciliana»¹⁷. Tuttavia il vero *monzù*¹⁸ «avrebbe dovuto avere un periodo di tirocinio in Francia per approfondire gli arcani della haute cuisine».

Scrivono Pucci di Benischi in *Scusate la polvere*: «carismatica in tutte le case, era la presenza del Monzù, considerato la massima autorità fra i domestici e al di sopra del loro rango. Così si chiamava nelle famiglie aristocratiche del meridione, a cominciare da Napoli, il cuoco. L'appellativo era una deformazione del *monsieur* francese, e tali erano considerati i cuochi sotto il regno dei Borboni, appunto, poiché la cucina francese era apprezzata e ammirata. A mia memoria, ci si rivolgeva a lui dandogli del voi»¹⁹. Da ricordare che in tutti i palazzi della nobiltà palermitana, come si rileva dai documenti notarili, c'era

¹⁵ E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, cit., p. 20.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ E. CARCANO, *Il banchetto del Gattopardo*, Torino, Il leone verde, 2005, p. 21.

¹⁸ F. DI VERDURA, *Estati felici*, Palermo, Novecento, 1976.

¹⁹ R. PUCCI DI BENISCHI, *Scusate la polvere*, introduzione di G. Lanza Tomasi, Palermo, Sellerio, 1996.

sempre il “quarto del Monsù”: un appartamento tutto per lui, un alloggio privato.

Da molte pagine dei capolavori della letteratura siciliana emergono indimenticabili ritratti di *monzù*: da *I Vicerè* di Federico De Roberto in cui spicca la figura di Monsù Martino, assunto dagli Uzeda qualche anno prima del fatidico 1860, al *Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa in cui troviamo lo splendido «*pran pron*» di Monsù Gaston con cui annunzia l’arrivo in tavola del celebre timballo di maccheroni in crosta servito a Donnafugata.

3.2 La renovatio artusiana

Nel 1891 appare a Firenze *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, sottotitolo: *Manuale pratico per le famiglie*. L’autore, Pellegrino Artusi, romagnolo d’origine ma fiorentino d’adozione, dedicatosi con scarso successo alla letteratura redigendo una *Vita di Ugo Foscolo* e delle *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, inconsapevolmente dà vita ad un «nuovo, imprevedibile, estroso gioiello letterario», «forse il maggior successo italiano di tutti i tempi»²⁰.

Di estrazione borghese e mercantile, figlio di droghiere e lui stesso banchiere e cambiavalute, Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina* dà voce alla sua categoria sociale codificando un «rituale gastronomico in cui la classe media del tempo riconosceva e identificava la propria coscienza collettiva»²¹. Artusi lo dice esplicitamente e programmaticamente: «S’intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita

²⁰ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., pp. 138-139.

²¹ Ivi, p. 103.

attiva e frugale contribuisce alla robustezza dei corpo e alla conservazione della salute»²². Invero, l'esistenza di disparità e problemi sia a livello economico che sociale sono accettati come dati di fatto, atteggiamento che spiega perché egli appaia incurante dei tragici esiti della repressione di Milano del 1898 (allorché Bava Beccaris sparò sulla folla) e degli esiti amari delle numerosissime denunce e inchieste sorte in quegli anni ad opera di Pasquale Villari, Stefano Jacini, Sidney Sonnino, ecc.

Un'opera, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, considerata «pietra di paragone indispensabile per capire certi sviluppi non solo gastronomici, ma storici, politici e culturali dell'Italia ottocentesca», poiché è il libro di cucina che «segna la definitiva affermazione della borghesia a scapito dei ceti popolari»²³ in anni in cui, come ricorda Piero Camporesi, Giovanni Pascoli auspicava la nascita di «case del pane» per i diseredati:

Due voci diverse, quella del Pascoli e quella dell'Artusi, due linguaggi lontani senza punto d'incontro che rispecchiano non solo una fondamentale frattura fra le due Italie, quella borghese e quella proletaria, ma anche due lingue alimentari diverse, due diverse cucine, due culture e due storie contrapposte segnate da una dialettica senza mediazioni e punti d'incontro, quella del vuoto e quella del pieno, quella del cotto e quella del malcotto²⁴.

Camporesi si spinge ad affermare che Artusi «svolse anche, in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d'inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea

²² P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, p. 17.

²³ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, Bologna, il Mulino, 1991, p. 13.

²⁴ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., pp. 75-76.

accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane»²⁵. In tempi in cui «i *mass media* erano ben lontani dal far sentire la loro irresistibile azione (solo D'Annunzio stava mettendo in pratica le tecniche della manipolazione delle masse,), l'arguto libretto [...] s'insinuò bonario e sornione in moltissime case di tutte le regioni del paese»²⁶. E lancia una significativa provocazione: «bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi ed i fonemi manzoniani», anche perché se non tutti leggono «tutti, al contrario, mangiano»; e conclude: «accanto a *Cuore* (e a *Pinocchio*) [*La Scienza in cucina*] è uno dei massimi prodotti della società italiana del secondo Ottocento»²⁷.

Significativo il rinvio ai *Promessi sposi*. La questione della lingua, del resto, era di grande attualità e passò anche attraverso la codificazione di una nomenclatura culinaria e di un linguaggio gastronomico che potessero essere comprensibili a un gran numero di lettori.

Lo sottolinea Artusi stesso quando afferma:

dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti²⁸.

Vale la pena insistere sulla questione linguistica. Per Artusi «la “bella e armoniosa lingua paesana” (che per lui equivale al toscano, anzi

²⁵ Ivi, p. 98.

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ P. CAMPORRESI, *Introduzione* a P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., p. 384.

²⁸ *Ibidem*.

al fiorentino), [va] contrapposta alle “esotiche e scorbutiche voci”; come l’alimentazione, così anche la lingua deve tendere al “semplice e naturale” schivando il “frasario” d’oltralpe, i nomi che “rimbombano e non dicono nulla”, il “gergo *francioso*”»²⁹. Suo intento è normalizzare e uniformare la «bizzarra nomenclatura della cucina». Azzerando una tradizione secolare, Artusi innestò un processo di «recupero linguistico orientato verso la migliore tradizione italiana»³⁰.

Se il francese rappresentava senza dubbio la terminologia gastronomica internazionale del periodo, Artusi si schiera contro il «gergo infranciosato», anche se è costretto a riconoscerne la radicata diffusione: «Ormai in Italia, se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di modi e di cucina, nessuno v’intende; quindi per esser capito bisognerà ch’io chiami questo piatto di contorno non passato di... ma *purée* di... o più barbaramente ancora patate *mâchées*». Lo scrittore cerca di introdurre *sgonfiotto* in luogo di *soufflé*, *crostare* anziché *glassare*, *balsamella* invece di *béchamel*, *ciarlotta* invece di *charlotte*³¹.

All’inizio del 1908 Vittorio Emanuele III impone l’uso dell’italiano nei menu di corte, scelta condivisa dal popolo che l’interpreta come forte segnale patriottico. Lo testimonia Alberto Cougnet, che nell’introduzione al suo *L’arte culinaria in Italia* (1909) scrive: «Bello e degnissimo esempio che il nostro Augusto re volle istaurare, ispirandosi al sublime concetto sentimentale di unitarismo e di dignità nazionale». Una commissione della Crusca è incaricata di approntare

²⁹ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., p. 150.

³⁰ Ivi, p. 151. Annota in proposito Camporesi: «Dietro Pellegrino Artusi immerso nell’atmosfera positivistica della Firenze degli Schiff, dei Giglioli, dei Mantegazza c’è la tradizione dei “campagnoli toscani” così radicati nel paesaggio agrario, c’è la Toscana dei contadini e dei cacciatori di Carducci e di Fucini, e c’è la cultura romagnola del tardo Ottocento tanto legata alla sua terra, da Pascoli che esprime in versi il rituale antichissimo della *piè* romagnola (“Maria, nel fiore infondi l’acqua e poni/ il sale...”, *La piada*, in *Nuovi poemetti*) a Olindo Guerrini, dottissimo letterato-gastronomo, ad Alberto Bacchi Della Lega che nelle *Caccie e costumi degli uccelli silvani* divaga amabilmente sul “Tordo bottaccio in cucina” o sulle delizie dell’“ortolano”, secondo una tradizione che da Battara arriva fino a Panzini e a Serantini» (ivi, p. 149).

³¹ Cfr. G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, cit., p. 34.

un glossario italiano specifico in alternativa a quello imperante francese: «il dibattito sui giornali è vivace con intervento di letterati, scrittori, linguisti. Il re, come d'abitudine, taglia corto: il termine menu diventa lista»³².

Come è facile comprendere, tuttavia, l'unità effettiva del paese era una chimera; squilibri e contraddizioni, contrasti, tensioni e fermenti erano all'ordine del giorno: «gli infiniti particolarismi regionali, la congerie degli usi, dei costumi, delle unità di peso e di misura, le tradizioni locali, le culture orali popolari, i campanilismi, le aree periferiche e montane, isolate e remote, la inconsistente integrazione economica, la scarsa circolazione dei lavoratori, la vita prevalentemente paesana e campagnola rendevano l'unità degli italiani mitica e avveniristica»³³.

Se la *Scienza in cucina* rappresenta la *summa* delle varie cucine regionali, l'operazione artusiana ebbe successo perché per avere un'Italia unita occorreva dimostrare che esisteva una cucina nazionale al pari di una letteratura nazionale.

Che l'unità della nazione si fosse compiuta più a tavolino, sulla carta, che nella pratica quotidiana e nelle abitudini degli italiani lo testimonia anche l'opera di Federico De Roberto.

Polemicamente impietosa ne *I Vicerè* la descrizione, iperbolicamente deformata, della vita e degli eccessi dei monaci benedettini, quotidianamente impegnati nell'«arte di Michelasso: mangiare, bere e andare a spasso», emblemi della corruzione non solo

³² E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, cit., p. 274.

³³ P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit., p. 97. In merito al linguaggio dell'Artusi cfr. R. CREMANTE, *Noterelle artusiane*, in «Studi e problemi di critica testuale», n. 4, 1972, pp. 216-229. Per approfondire la figura dello scrittore e della sua opera cfr. anche: A. RONCUZZI, *Pellegrino Artusi, vita e osservazioni sulle opere letterarie sue: esame della «Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»*, con una premessa di G. Artusi, Forlimpopoli, Edizioni dell'Accademia artusiana, 1991; M. POPOLIZIO, *Il caso Artusi*, con un testo di G. Manganelli, Roma, Sossella, 2005.

morale del clero e della classe dirigente italiana nel periodo risorgimentale:

Levatisi, la mattina, scendevano a dire ciascuno la sua messa, giù nella chiesa, spesso a porte chiuse, per non esser disturbati dai fedeli; poi se ne andavano in camera, a prendere qualcosa, in attesa del pranzo, a cui lavoravano, nelle cucine spaziose come una caserma, non meno di otto cuochi, oltre gli sguatterri. Ogni giorno i cuochi ricevevano da Nicolosi quattro carichi di carbone di quercia, per tenere i fornelli sempre accesi, e solo per la frittura il Cellerario di cucina consegnava loro, ogni giorno, quattro vesciche di strutto, di due rotoli ciascuna, e due cafissi d'olio: roba che in casa del principe bastava per sei mesi. I calderoni e le graticole erano tanto grandi che ci si poteva bollire tutta una coscia di vitella e arrostitire un pesce spada sano sano; sulla grattugia, due sguatterri, agguantata ciascuno mezza ruota di formaggio, stavano un'ora a spiallarvela; il ceppo era un tronco di quercia che due uomini non arrivavano ad abbracciare, ed ogni settimana un falegname, che riceveva quattro tarì e mezzo barile di vino per questo servizio, doveva segarne due dita, perché si riduceva inservibile, dal tanto trituzzare. In città, la cucina dei Benedettini era passata in proverbio; il *timballo* di maccheroni con la crosta di pasta frolla, le arancine di riso grosse ciascuna come un mellone, le olive imbottite, i crespelli melati erano piatti che nessun altro cuoco sapeva lavorare; e pei gelati, per lo spumone, per la *cassata* gelata, i Padri avevano chiamato apposta da Napoli don Tino, il giovane del caffè di Benvenuto. Di tutta quella roba se ne faceva poi tanta, che ne mandavano in regalo alle famiglie dei Padri e dei novizii, e i camerieri, rivendendo gli avanzi, ci ripigliavano giornalmente quando quattro e quando sei tarì ciascuno³⁴.

Siamo di fronte al trionfo dello spreco, del privilegio, dell'albagia parassitaria ma anche di un barocco tripudio di sapori, colori e odori,

³⁴ F. DE ROBERTO, *I Vicerè*, in *Romanzi, novelle e saggi*, a cura di C. A. Madrignani, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 1984, pp. 597-598. Cfr. al riguardo: R. RIZZO PAVONE – A. M. IOZZIA, *La cucina dei Benedettini a Catania*, introduzione di G. Giarrizzo e con uno scritto di A. Leonardi, Catania, Maimone, 2000.

una disamina spietata e positivisticamente concepita della realtà socio-economica e storica di un'epoca:

I fratelli portavano intanto attorno i piatti, a otto per volta, sopra un'asse chiamata «portiera» che reggevano a spalla. Distinguevansi i pranzi e i pranzetti, questi composti di cinque portate, quelli di sette, nelle solennità; e mentre dalle mense levavasi un confuso rumore fatto dell'acciottolio delle stoviglie e del gorgoglio delle bevande mesciute e del tintinnio delle argenterie, il Lettore biascicava, dall'alto del pulpito, la Regola di San Benedetto: «... 34° comandamento: non esser superbo; 35°: non dedito al vino; 36°: non gran mangiatore; 37°: non dormiglione; 38°: non pigro...»

La Regola, veramente, andava letta in latino; ma al principino e agli altri novizi, aspettando che la potessero comprendere in quella lingua, la spiegavano nella traduzione italiana, una volta il mese. San Benedetto, al capitolo della *Misura dei cibi*, aveva ordinato che per la refezione d'ogni giorno dovessero bastare due vivande cotte e una libbra di pane; «se hanno poi da cenare, il Cellarario serbi la terza parte di detta libbra per darla loro a cena»; ma questa era una delle tante «antichità» — come le chiamava fra' Carmelo — della Regola. Potevano forse le Loro Paternità mangiare pane duro? E la sera il pane era della seconda infornata, caldo fumante come quello della mattina. La Regola diceva pure: «Ognuno poi s'astenga dal mangiare carne d'animali quadrupedi, eccetto gli deboli et infermi»; ma tutti i giorni compravano mezza vitella, oltre il pollame, le salsicce, i salami e il resto; e in quelli di magro il capo cuoco incettava, appena sbarcato, e prima ancora che arrivasse alla pescheria, il miglior pesce. Molte altre «antichità» c'erano veramente nella Regola: San Benedetto non distingueva Padri nobili e fratelli plebei, voleva che tutti facessero qualche lavoro manuale, comminava penitenze, scomuniche ed anche battiture ai monaci ed ai novizi che non adempissero il dover loro, diceva insomma un'altra quantità di coglionerie, come le chiamava più precisamente don Blasco. Articolo vino, il fondatore dell'Ordine prescriveva che un'emina al giorno dovesse bastare; «ma quelli ai quali Iddio dà la grazia di astenersene, sappiano d'averne a ricevere propria e particolare mercede». Le

cantine di San Nicola erano però ben provvedute e meglio reputate, e se i monaci trincavano largamente, avevano ragione, perché il vino delle vigne del Cavaliere, di Bordonaro, della tenuta di San Basile, era capace di risuscitare i morti. Padre Currera, segnatamente, una delle più valenti forchette, si levava di tavola ogni giorno mezzo cotto, e quando tornava in camera, dimenando il pancione gravido, con gli occhietti lucenti dietro gli occhiali d'oro posati sul naso fiorito, dava altri baci al fiasco che teneva giorno e notte sotto il letto, al posto del pitale. Gli altri monaci, subito dopo tavola, se ne uscivano dal convento, si sparpagliavano pel quartiere popolato di famiglie, ciascuna delle quali aveva il suo Padre protettore.³⁵

Altrettanto significativo un brano de *l'Imperio* in cui lo scrittore, con la consueta ironia tagliente e icastica a un tempo, rappresenta la varietà e frammentazione degli italiani proprio a partire dai gusti alimentari. Il dialogo si svolge a Roma, cuore dello Stato:

«Bene!» esclamò Sonnino «andiamo a desinare».

«Dove andate?» domandò Consalvo, disponendosi a seguirli, a far la corte al ministro non potendo farla alla scrittrice.

«Al solito *Cornelio*».

«Sapete che faccio? Vengo anch'io con voi».

«O bravo!»

Uscirono tutti insieme, i quattro deputati col Broggi; ma questi e l'on. Ignoto si congedarono a Piazza Colonna. Grimaldi, tra Merzario e Consalvo Uzeda, entrò nel giardino del Caffè pieno a quell'ora della gente che ancora desinava e dei borghesi che, lasciato il desco familiare, venivano a prendere il gelato o il bicchierino. A una tavola appartata e vuota due seggiole inchinate coi piedi posteriori per aria e le spalliere sulla tovaglia, pareva facessero la riverenza; un cameriere biondo, domandato: «Sono in tre?» avanzò un'altra seggiola per Consalvo e cominciò ad apparecchiare per lui: gli

³⁵ F. DE ROBERTO, *I Vicerè*, cit., pp. 600-601.

onorevoli non s'erano ancora seduti, che un signore s'appressò a salutarli.

«Il commendatore Gorla» presentò Grimaldi. Consalvo che sperava di restar solo con l'amico Sonnino e col grand'uomo, s'aggrottò. Questo commendatore era intimo di Grimaldi: gli dava del tu, e non parlava della sua entrata nel ministero. Il discorso aggiravasi sulla roba da mangiare: egli raccomandava agli onorevoli un minestrone *alla genovese*; Grimaldi faceva l'elogio di quello di Milano; e Consalvo guardava una dopo l'altra le donne sedute ai tavolini tutt'intorno; sul verde scuro del giardino, le fresche vesti estive, i leggeri cappelli di paglia attiravano l'occhio: alla luce piovuta dalle lampadine del gas le carnagioni parevano tutte morbide e vellutate. Il commendatore s'era messo a sedere vicino ai deputati; una quinta seggiola fu avanzata per un giovanotto vestito elegantemente: calzoni grigi, panciotto bianco, giacchetta e cravatta nera, gardenia all'occhiello. Questo qui era Ferella, Tommaso Ferella, giornalista in voga, della nuova scuola, elegante, mondana, con pretese letterarie: al suo arrivo Consalvo, che dal principio del desinare non aveva parlato, sciolse lo scilinguagnolo. Come il giornalista era napoletano, egli lodò i vermicelli con le vongole e dichiarò di preferire lo strutto al burro.

«Ora che l'Italia è fatta, bisognerebbe unificare le cucine italiane!»

«Ardua impresa. Si potranno federare; se pure!»

E Grimaldi, messo di buon umore dal cibo, dal vino, propose di comporre una mensa nazionale, un pranzo italiano per eccellenza. Si cominciava naturalmente dai maccheroni, e su questo punto tutti erano d'accordo; poi Sonnino stava per le triglie alla livornese, mentre Grimaldi preferiva le sogliole fritte con calamaretti; e mentre gli onorevoli discutevano, masticando a due palmenti, bevendo, forbendosi la bocca con il tovagliolo, che Grimaldi teneva appeso al collo, come un gran bamboccione, altre persone appressavansi, stringevano la mano al nuovo ministro: «Il dado è tratto?... Milesio rinsavisce?... I miei rallegramenti!...». E in piedi, intorno alla tavola, aspettavano d'udire il verbo del grand'uomo.

«Stracotto con risotto... zampone di Modena con *purée* di spinaci...»

«Eh! Ah!... Ma che *purée!*... Italiano! Bisogna parlare italiano!...»

«O come si dice?»

E Sonnino, nella sua qualità di toscano, suggerì: «Con passato di spinaci».

«No; allora io sto per l'avvenire dei fagioli!...»³⁶.

La proposta dei deputati del neonato parlamento di «unificare le cucine italiane» o quantomeno «federarle» trova nel cibo il mezzo e la metafora più pregnanti per esprimere quell'idea del Risorgimento come rivoluzione fallita ripresa da De Roberto ne *I Vicerè*, da Pirandello ne *I vecchi e i giovani* e mirabilmente condensata nell'adagio di Tomasi di Lampedusa: «Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi»³⁷.

³⁶ F. DE ROBERTO, *I Vicerè*, cit., pp. 597-598.

³⁷ F. DE ROBERTO, *L'imperio*, in *Romanzi, novelle e saggi*, cit., pp. 1247-1248.

CAPITOLO IV

IL PAESE DI CUCCAGNA E IL PAESE DELLA FAME¹ - I

CENTRO-NORD

Ai caffè si oppongono dunque taverne e osterie, specchio di una condizione diametralmente opposta: quella dei più poveri, contadini, soldati, piccoli operai che faticano a mettere insieme il pranzo con la cena.

Il colpo di grazia è dato dall'odiatissima tassa sul macinato imposta nel 1869, che penalizza tutti indistintamente, salariati e braccianti in specie. Alimenti poveri e scadenti, pellagra e denutrizione mietono vittime.

Polenta e minestra sono i cibi più diffusi. Il pane diventa il simbolo dell'alimento per antonomasia necessario, sacro, quasi il presupposto della dignità umana². Se ne ritrovano echi in numerosissimi testi.

Ne ha memoria il Manzoni nei *Promessi sposi* quando ricorda che la «fame» in tempi di miseria «aveva insegnato» agli uomini a «vivere»

¹ Questo titolo è un omaggio a due testi fondamentali per l'argomento che stiamo trattando: l'ormai classico di Giuseppe Cocchiara, *Il paese di Cuccagna* (Torino, Einaudi, 1956) e la ripresa, antifrastica e antinomica, di Piero Camporesi, *Il paese della fame* (Bologna, il Mulino, 1984).

² La simbologia legata al pane è archetipica, vasta e composita. Alimento essenziale e simbolo di sussistenza, è ammantato da un alone di sacralità. Non va sciupato, né gettato (se cade a terra lo si bacia): è dono di Dio. Spesso, quando è crudo, gli si imprime sopra una croce prima di infornarlo. Nel linguaggio comune è l'emblema della bontà assoluta («essere un pezzo di pane»), sinonimo di fratellanza (*cum+panis*), usato, insieme al vino, nelle celebrazioni liturgiche. Metaforicamente rappresenta il sapere: «il pane della scienza» (nel *Convivio* di Dante). Sull'argomento e per un'ampia esemplificazione di nomi regionali e dialettali del pane e delle espressioni idiomatiche ad esso collegate, cfr. G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, pp. 111-124 e 150-155.

con «qualche erba» strappata al pascolo di una bestia «stecchita»³. Nel romanzo, del resto, le pagine sulla carestia sono centrali, «sostenute da un'autentica passione di economista», e «reggono tutta la struttura della narrazione determinando i fatti e i destini dei personaggi»⁴.

Tra i cibi umili, oltre al pane, non mancano i riferimenti alla polenta. Si rilegga l'episodio in cui Tonio, sotto gli occhi di Renzo, scodella la «piccola polenta bigia»:

Andò [...] alla casetta d'un certo Tonio, ch'era lì poco distante; e lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno. La madre, un fratello, la moglie di Tonio, erano a tavola; e tre o quattro ragazzetti, ritti accanto al babbo, stavano aspettando, con gli occhi fissi al paiolo, che venisse il momento di scodellare. Ma non c'era quell'allegria che la vista del desinare suol pure dare a chi se l'è meritato con la fatica.

La mole della polenta era in ragione dell'annata, e non del numero e della buona voglia de' commensali: e ognuno d'essi, fissando, con uno sguardo bieco d'amor rabbioso, la vivanda comune, pareva pensar alla porzione d'appetito che le doveva sopravvivere. Mentre Renzo barattava i saluti con la famiglia, Tonio scodellò la polenta sulla tafferia' di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori⁵.

Oltre all'episodio nodale dell'assalto ai forni, degna di nota è la simbologia eucaristica del pane che Fra Cristoforo porta sempre con sé perché donatogli dal fratello dell'uomo che ha ucciso come sigillo del perdono ricevuto:

³ A. MANZONI, *I promessi sposi*, in *I promessi sposi (1840) – Storia della colonna infame*, saggio introduttivo e commento di S. S. Nigro, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2002, vol. II, tomo II, pp. 66.

⁴ G.P. BIASIN, *Il sugo della storia*, in *I sapori della modernità*, Bologna, Il Mulino, 1991, p. 44. In merito cfr. D. CAROSSO, *I promessi sapori: il sugo della storia di Alessandro Manzoni*, Torino, Il leone verde, 2007.

⁵ A. MANZONI, *I promessi sposi*, cit., pp. 112-113.

Il gentiluomo, commosso, ordinò che così si facesse; e venne subito un cameriere, in gran gala, portando un pane sur un piatto d'argento, e lo presentò al padre; il quale, presolo e ringraziato, lo mise nella sporta⁶.

Biasin sottolinea l'emblematicità di questa immagine:

Da un lato il piatto d'argento connota il passaggio dalla necessità primaria del cibo al lusso e al gusto del piacere (e il cameriere «in gran gala» è indispensabile per l'occasione solenne, ma anche per le «belle maniere» dei nobili); dall'altro, quello stesso piatto d'argento dà una connotazione religiosa al pane, ne sottolinea il simbolo eucaristico di carità e di perdono portati da Cristo nel mondo. Tanto è vero che Fra Cristoforo terrà sempre con sé questo pane-simbolo attraverso tutto il romanzo, in «una scatola d'un legno ordinario, ma tornita e lustrata con una certa finezza cappuccinesca», e lo regalerà a Renzo e Lucia (riuniti nel lazzaretto e nel perdono dal morente Don Rodrigo) come «reliquia» e viatico per il loro «viaggio» insieme nella vita: esempio magistrale di consonanza fra la parola e la cosa, o di vera e propria consunstanziamento tra il nome e la persona, perché «Cristo-foro» è letteralmente «il portatore di Cristo»⁷.

È come se, conclude Biasin, Manzoni «assimilasse la carità all'atto stesso del nutrimento, con un'intenzionalità che va ben oltre la mimesi realistica»⁸. Da un'analisi puntuale delle molte parti del romanzo in cui si parla di cibi si evince come questi siano accostati in modo organico ad ambienti e personaggi, inseriti in maniera significativa, rafforzando la funzione mimetica e caricandola di significati 'forti' dal punto di vista storico, antropologico e sociologico.

⁶ Ivi, p. 79.

⁷ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 50.

⁸ *Ibidem*.

Nievo

La gravidanza assegnata ai cibi ed alla cucina, il loro intrecciarsi con la vita di tutti i giorni ma anche con la dimensione memoriale legata all'infanzia ed alla giovinezza sono gli ingredienti dell'altro grande romanzo dell'Ottocento, *Le confessioni di un italiano* di Ippolito Nievo.

Concluso nel 1858 e pubblicato postumo nel 1867 con il titolo, non d'autore, *Confessioni di un ottuagenario*, il racconto è ambientato dagli anni Ottanta del Settecento a tutto il periodo napoleonico, fino alla capitolazione della Repubblica di Venezia il 22 agosto 1849. La veste scelta è quella dell'autobiografia.

Carlino Altoviti racconta le alterne vicende della sua vita (dalla fanciullezza in Friuli alla partecipazione alle prime guerre d'indipendenza), e nel farlo inizia dalla descrizione puntuale e appassionata della cucina del castello di Fratta, un'antica residenza appartenente agli avidi e altezzosi zii che lo relegano in cucina impiegandolo a girare lo spiedo.

Se è vero che ciò che recuperiamo dal serbatoio della nostra memoria infantile è sempre amplificato e ingigantito, è anche vero che la descrizione della cucina di Fratta è da considerarsi un vero e proprio pezzo da antologia:

Per me che non ho veduto né il colosso di Rodi né le piramidi d'Egitto, la cucina di Fratta ed il suo focolare sono i monumenti più solenni che abbiano mai gravato la superficie della terra. Il Duomo di Milano e il tempio di San Pietro son qualche cosa, ma non hanno di gran lunga l'uguale impronta di grandezza e di solidità: un che di simile non mi ricorda averlo veduto altro che nella Mole Adriana; benché mutata in Castel Sant'Angelo la sembri ora di molto impiccolita. La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il

cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra piú d'una voragine: oscuro anzi nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzaruole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate; e solcato in ogni ora del giorno e della notte da una quantità incognita di gatti bigi e neri, che gli davano figura d'un laboratorio di streghe. - Tuttociò per la cucina. - Ma nel canto piú buio e profondo di essa apriva le sue fauci un antro acherontico, una caverna ancor piú tetra e spaventosa, dove le tenebre erano rotte dal crepitante rosseggiar dei tizzoni, e da due verdastre finestrelle imprigionate da una doppia inferriata. Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagiuoli in mostruose pignatte, là sedente in giro sopra panche scricchiolanti e affumicate un sinedrio di figure gravi arcigne e sonnolente. Quello era il focolare e la curia domestica dei castellani di Fratta. Ma non appena sonava l'Avemaria della sera, ed era cessato il brontolio dell'Angelus Domini, la scena cambiava ad un tratto, e cominciavano per quel piccolo mondo tenebroso le ore della luce. La vecchia cuoca accendeva quattro lampade ad un solo lucignolo; due ne appendeva sotto la cappa del focolare, e due ai lati d'una Madonna di Loreto. Percoteva poi ben bene con un enorme attizzatoio i tizzoni che si erano assopiti nella cenere, e vi buttava sopra una bracciata di rovi e di ginepro. Le lampade si rimandavano l'una all'altra il loro chiarore tranquillo e giallognolo; il foco scoppiettava fumigante e s'ergeva a spire vorticose fino alla spranga trasversale di due alari giganteschi borchiatì di ottone, e gli abitanti serali della cucina scoprivano alla luce le loro diverse figure⁹.

⁹ I. NIEVO, *Le confessioni di un italiano*, a cura di S. Romagnoli, Venezia, Marsilio, 1998, pp. 3-7. Afferma Stanislaw Nievo: «Bisogna andare ad esplorare il castello di Colloredo per trovare la Cucina di Fratta. Fratta non è Colloredo, il nome è quello di un altro antico castello scomparso 250 anni fa. Ippolito Nievo lo vide già diroccato, usò soltanto il nome del luogo che è vicino a Portogruaro. Il disegno però lo prese a Colloredo, per eternare nelle "Confessioni di un italiano" una cucina acherontica, settecentesca, che intravede sotto le arcate buie del castello dove abitava. Già allora questo leggendario focolare era seminascolato nei sotterranei del castello. Io vissi per molti anni, un secolo dopo lui, nella stessa dimora, abitai la stessa camera e scrissi dove lui scrisse. Così tentai il recupero della "Cucina di Fratta", nel luogo dove lui l'aveva disegnata ma forse mai vista fisicamente. Scavai, sprofondando lentamente ad un piano dove affioravano resti di piedritti, vetri, vasi, alari. E con l'aiuto dell'archeologo Vinicio Tomadin e dei suoi collaboratori, portammo alla superficie la struttura di un focolare secentesco, almeno così è l'impianto, forse in seguito allargato a

Una cucina immensa, diabolica; un mondo quasi a se stante, dipinto con caratteri surrealisti di grande impatto e suggestione; «un laboratorio di streghe», «un antro acherontico», dove la personalità stessa di Carlino si dissolve: «Sono Carlino, quello che mena lo spiedo»¹⁰ : così si presenta agli altri. “Altri” che così lo identificano: «Ve lo ricordate? A quel Carlino Altoviti...»; «Sì, sì, me ne ricordo!... Quello che girava lo spiedo a Fratta e che poi è stato segretario della Municipalità»¹¹.

Centrale, anche in questo romanzo, il tema della fame. Carlino, «incompreso» e «senza famiglia», la patisce particolarmente: «raspava le pignatte, le padelle ed i pentoli», e se aveva ancora fame – racconta - «In cucina appeso ad un gancio stava sempre un cesto pieno di polenta, e quando le raspature non mi saziavano, bastava che alzassi un braccio verso la polenta. Martino m'intendeva: me ne faceva abbrustolire una fetta»¹².

Osserva Accorsi: «Da quel ritmo lento, senza fretta, pausato da tanti commenti e riflessioni e proverbi che il realista ottocentesco poteva permettersi nascono dei ritrattini ancora quasi settecenteschi, quasi delle caricature fra Hogarth e Longhi, quasi sempre con un sentore di cucina»¹³.

Ad esemplificazione di quanto affermato, la studiosa ricorda che «il fratello del conte che aveva rifiutato la carriera militare era così alieno fin da ragazzo da qualsiasi violenza da aver ribrezzo perfino dei coltelli da tavola e da “voler ad ogni costo tagliar la carne col cucchiaino”»; del Piovano di Teglio, maestro di dottrina e calligrafia di Carlino, si dice che la faccia «bucherellata dal vaiolo a segno che le sue

cucina del '700» (in *Parchi letterari dell'Ottocento*, a cura di S. Nievo, Venezia, Marsilio Editore e Fondazione Ippolito Nievo, 1998).

¹⁰ Ivi, p. 106.

¹¹ Ivi, p. 820.

¹² Ivi, p. 62.

¹³ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, Palermo, Sellerio, 2005, p. 87.

guance mi fecero sempre venir in mente il formaggio stracchino»; il cappellano di Fratta era «un salterello allibito e pusillanime che avrebbe dato la benedizione col mestolo di cucina», mentre i militi venuti a «tutelare il buon ordine della fiera collo schioppo in una mano e con un tovagliolo nell'altra pieno di ova, burro e salame, per fare, come si dice, la frittata rognosa»¹⁴:

Quelle Cernide coi loro sandali di legno, colle giubbe di mezzolano spelato, e con certi musci che odoravano di minchioneria lontano un miglio mi facevano crepare dalle grandi risate; onde tra me e qualche altro bravaccio di Teglio e dei dintorni si cominciò a far loro le corna, e a domandare se erano buoni a rivoltar le frittate, e se intendevano cuocerle colle scarpe¹⁵.

E ancora: il Partistagno, pretendente della contessina Clara, guardava la ragazza «come la castalda usa guardare il pollo d'India da lei tenuto in pastura per il convito pasquale»¹⁶, mentre il tentativo di suicidio di Aglaura, sorella di Carlino, «si risolve con una frittata che la capricciosa ragazza cucina sul fuoco del camino della stanza, per sostituire o integrare una cena di trote e sardelle ormai sciupate dal ritardo. Frittata questa non rognosa, ma di sole uova»¹⁷.

De Amicis - Collodi

La contrapposizione tra penuria e abbondanza di cibo, lo sfarzo e l'esuberano rispetto alla miseria e alla penuria, attraversano come un filo rosso l'intera storia letteraria di quegli anni.

¹⁴ I. NIEVO, *Le confessioni di un italiano*, cit., pp. 34-35.

¹⁵ Ivi, p. 66.

¹⁶ Ivi, p. 293.

¹⁷ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 91.

Emblematici due testi, veri capisaldi della cultura ottocentesca: *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino* (1883) di Carlo Collodi (pseudonimo dello scrittore Carlo Lorenzini) e *Cuore. Libro per ragazzi* (1886) di Edmondo De Amicis.

In *Cuore*, redatto allo scopo di insegnare ai giovani cittadini del Regno le *virtù civili* – l'amore per la patria, il rispetto per le autorità e per i genitori, lo spirito di sacrificio, l'eroismo, la carità, la pietà, l'obbedienza e la sopportazione delle disgrazie –, trapelano l'urgenza della fame, la semplicità e scarsità degli alimenti disponibili, il divario tra la disciplina e le regole imposte e la disarmante realtà di avere, in fin dei conti e sopra ogni cosa, «il cuore alla pappa»:

Io non avevo mai visto un asilo. Quanto mi divertirono! Duecento c'erano tra bimbi e bimbe, così piccoli, che i nostri della prima inferiore sono uomini appetto a quelli. Arrivammo appunto che entravano in fila nel refettorio, dove erano due tavole lunghissime con tante buche rotonde, e in ogni buca una scodella nera, piena di riso e fagioli, e un cucchiaino di stagno accanto. Entrando alcuni piantavano un melo, e restavano lì sul pavimento, fin che accorrevano le maestre a tirarli su. Molti si fermavano davanti a una scodella, credendo che fosse quello il loro posto, e ingollavano subito una cucchiainata, quando arrivava una maestra e diceva: - Avanti! - e quelli avanti tre o quattro passi e giù un'altra cucchiainata, e avanti ancora, fin che arrivavano al proprio posto, dopo aver beccato a scrocco una mezza minestrina. Finalmente, a furia di spingere, di gridare: - Sbrigatevi! Sbrigatevi! - li misero in ordine tutti, e cominciarono la preghiera. Ma tutti quelli delle file di dentro, i quali per pregare dovevano voltar la schiena alla scodella, torcevano il capo indietro per tenerla d'occhio, che nessuno ci pescasse, e poi pregavano così, con le mani giunte e con gli occhi al cielo, ma col cuore alla pappa. Poi si misero a mangiare. Ah che ameno spettacolo! Uno mangiava con due cucchiaini, l'altro s'ingozzava con le mani, molti levavano i fagioli un per uno e se li ficcavano in tasca; altri invece li rinvoltavano stretti nel grembiolino

e ci picchiavan su, per far la pasta. Ce n'erano anche che non mangiavano per veder volar le mosche, e alcuni tossivano e spandevano una pioggia di riso tutto intorno. Un pollaio, pareva. Ma era grazioso. Facevano una bella figura le due file delle bambine, tutte coi capelli legati sul cocuzzolo con tanti nastri rossi, verdi, azzurri. Una maestra domandò a una fila di otto bambine: - Dove nasce il riso? Tutte otto spalancaron la bocca piena di minestra, e risposero tutte insieme cantando: - Na-sce nel-l'ac-qua, - Poi la maestra comandò: - Le mani in alto! - E allora fu bello vedere scattar su tutti quei braccini, che mesi fa erano ancor nelle fascie, e agitarsi tutte quelle mani piccole, che parevan tante farfalle bianche e rosate¹⁸.

Il racconto continua:

Poi andarono alla ricreazione; ma prima presero tutti i loro panierini con dentro la colazione, che erano appesi ai muri. Uscirono nel giardino e si sparpagliarono, tirando fuori le loro provvigioni: pane, prune cotte, un pezzettino di formaggio, un ovo sodo, delle mele piccole, una pugnata di ceci lessi, un'ala di pollo. In un momento tutto il giardino fu coperto di bricioline come se ci avessero sparso del becchime per uno stormo d'uccelli. Mangiavano in tutte le più strane maniere, come i conigli, i topi, i gatti, rosicchiando, leccando, succhiando. C'era un bimbo che si teneva appuntato un grissino sul petto e lo andava unguendo con una nespola, come se lustrasse una sciabola. Delle bambine spiaccicavano nel pugno delle formaggiole molli, che colavano fra le dita, come latte, e filavan giù dentro alle maniche; ed esse non se n'accorgevano mica. Correivano e s'inseguivano con le mele e i panini attaccati ai denti, come i cani. Ne vidi tre che scavavano con un fuscello dentro a un ovo sodo credendo di scoprirvi dei tesori, e lo spandean mezzo per terra, e poi lo raccoglievano briciolo per briciolo, con grande pazienza, come se fossero perle. E a quelli che avevan qualcosa di straordinario, c'erano intorno otto o dieci col capo chino a guardar nel panierino, come avrebber guardato la luna nel pozzo. Ci saranno stati venti intorno a un batuffoletto alto così, che aveva in mano un cartoccino di zucchero,

¹⁸ E. DE AMICIS, *Cuore*, Roma, Newton Compton, 1994, pp. 200-201.

tutti a fargli cerimonie per aver il permesso d'intingere il pane, e lui a certi lo dava, ed ad altri, pregato bene, non imprestava che il dito da succhiare¹⁹.

Nati per la prima volta in Piemonte verso il 1839-1840, gli asili sono quasi sempre sovvenzionati da filantropi o affidati alla carità dei religiosi. L'obiettivo ludico ed educativo non si profila nemmeno: custodia e assistenza sono gli intenti principali. I bambini socializzano tra loro ma sono esposti al freddo, alla fatica e alla scarsità delle risorse. Sono quasi sempre figli di operai o piccoli impiegati. Se, come abbiamo letto, «riso e fagioli», «pane, prune cotte, un pezzettino di formaggio, un ovo sodo, delle mele piccole, una pugnata di ceci lessi, un'ala di pollo» sono alla base della loro tavola, molto diversa è la mensa dei figli dei ricchi cui sono destinate minestre e semolini, ma anche *émincés* e *hachis* di vitello, *subriques*, *flan* di volaglia, *gâteau* di patate, biscotti e pasticceria leggera. Ne dà notizia Giovanni Vialardi in un capitolo intitolato *La cucina adatta per i bambini* facente parte del suo *Trattato del 1854*²⁰.

I bambini poveri questi alimenti possono solo sognarli, immaginarli. Nei racconti che ascoltano, forgiati sulla scia dei personaggi della commedia dell'arte, si favoleggia di regni fantastici dove si trovano montagne di panna montata, salsicce e ogni ben di Dio.

Il libro per l'infanzia più famoso di tutti i tempi è certamente *Pinocchio* che, interamente giocato sulla pervicace ricerca di cibo, sulla quotidiana lotta ingaggiata contro la fame, sul contrasto fra crapule sognate e digiuni coatti che implicano «il rapporto fra denaro e cibo e

¹⁹ Ivi, pp. 201-202.

²⁰ Cfr. G. VIALARDI, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, Tip. G. Favale, 1854; altre edizioni: Torino, Roux, 1875; facsimile: Bologna, Forni, 1981, 1986.

fra povertà e digiuno», rispecchia «la realtà potenzialmente tragica» del mondo del burattino e della società umana dell'epoca²¹.

Il cibo diviene anche mezzo per esprimere un messaggio pedagogico e morale: «quando la fame dice davvero e non c'è altro da mangiare anche le vecchie diventano squisite. La fame non ha capricci né ghiottonerie», sentenzia il Colombo. E Pinocchio, altrove, conclude: «Oh, che brutta malattia che è la fame!».

In effetti, l'urgenza di riempirsi lo stomaco è preoccupazione primaria in tutto il romanzo di Collodi. È un crescendo: dall'uggiolina all'appetito alla fame da lupi:

Pinocchio, ricordandosi che non aveva mangiato nulla, sentì un'uggiolina allo stomaco, che somigliava moltissimo all'appetito. Ma l'appetito nei ragazzi cammina presto; e di fatti dopo pochi minuti l'appetito diventò fame, e la fame, dal vedere al non vedere, si convertì in una fame da lupi, una fame da tagliarsi col coltello. Il povero Pinocchio corse subito al focolare, dove c'era una pentola che bolliva e fece l'atto di scoperchiarla, per vedere che cosa ci fosse dentro, ma la pentola era dipinta sul muro. Figuratevi come restò. Il suo naso, che era già lungo, gli diventò più lungo almeno quattro dita. Allora si dette a correre per la stanza e a frugare per tutte le cassette e per tutti i ripostigli in cerca di un po' di pane, magari un po' di pan secco, un crostarello, un osso avanzato al cane, 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. E intanto la fame cresceva, e cresceva sempre: e il povero Pinocchio non aveva altro sollievo che quello di sbadigliare: e faceva degli sbadigli così lunghi, che qualche volta la bocca gli arrivava fino agli orecchi. E dopo avere sbadigliato, sputava, e sentiva che lo stomaco gli andava via²².

²¹ Cfr. p. 21 N. J. PERELLA, *An Essay on «Pinocchio»*, in C. COLLODI, *Le avventure di Pinocchio*, translated with an introductory essay and notes by Nicolas J. Perella, Berkeley, University of California Press, 1986, p. 33.

²² C. COLLODI (C. LORENZINI), *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*, Milano, Rizzoli, 1949, p. 16.

Dopo la delusione della pentola dipinta nel muro, è la volta della frittata che vola via:

Quand'ecco gli parve di vedere nel monte della spazzatura qualche cosa di tondo e di bianco, che somigliava tutto a un uovo di gallina. Spiccare un salto e gettarvisi sopra, fu un punto solo. Era un uovo davvero. La gioia del burattino è impossibile descriverla: bisogna sapersela figurare. Credendo quasi che fosse un sogno, si rigirava quest'uovo fra le mani, e lo toccava e lo baciava, e baciandolo diceva: "E ora come dovrò cuocerlo? Ne farò una frittata?... No, è meglio cuocerlo nel piatto!... O non sarebbe più saporito se lo friggessi in padella? O se invece lo cuocessi a uso uovo da bere? No, la più lesta di tutte è di cuocerlo nel piatto o nel tegamino: ho troppa voglia di mangiarmelo!"

Detto fatto, pose un tegamino sopra un caldano pieno di brace accesa: messe nel tegamino, invece d'olio o di burro, un po' d'acqua: e quando l'acqua principiò a fumare, tac!... spezzò il guscio dell'uovo, e fece l'atto di scodellarvelo dentro. Ma invece della chiara e del torlo, scappò fuori un pulcino tutto allegro e complimentoso, il quale, facendo una bella riverenza, disse: "Mille grazie, signor Pinocchio, d'avermi risparmiata la fatica di rompere il guscio! Arrivederla, stia bene e tanti saluti a casa!" Ciò detto distese le ali e, infilata la finestra che era aperta, se ne volò via a perdita d'occhio²³.

Quando c'è penuria nessuno è disposto a dare all'altro, come nell'episodio in cui Pinocchio chiede un tozzo di pane e rimedia una doccia:

Era una nottataccia d'inferno. Tuonava forte forte, lampeggiava come se il cielo pigliasse fuoco, e un ventaccio freddo e strapazzone, fischiando rabbiosamente e sollevando un immenso nuvolo di polvere, faceva stridere e cigolare tutti gli alberi della campagna. Pinocchio aveva una gran paura dei tuoni e dei lampi: se non che la

²³ Ivi, pp. 14-17.

fame era più forte della paura: motivo per cui accostò l'uscio di casa, e presa la carriera, in un centinaio di salti arrivò fino al paese, colla lingua fuori e col fiato grosso, come un cane da caccia. Ma trovò tutto buio e tutto deserto. Le botteghe erano chiuse; le porte di casa chiuse; le finestre chiuse; e nella strada nemmeno un cane. Pareva il paese dei morti.

Allora Pinocchio, preso dalla disperazione e dalla fame, si attaccò al campanello d'una casa, e cominciò a suonare a distesa, dicendo dentro di sé: "Qualcuno si affaccerà." Difatti si affacciò un vecchino, col berretto da notte in capo, il quale gridò tutto stizzito: "Che cosa volete a quest'ora?" "Che mi fareste il piacere di darmi un po' di pane?" "Aspettami costì che torno subito", rispose il vecchino, credendo di aver da fare con qualcuno di quei ragazzacci rompicollo che si divertono di notte a suonare i campanelli delle case, per molestare la gente per bene, che se la dorme tranquillamente.

Dopo mezzo minuto la finestra si riaprì e la voce del solito vecchino gridò a Pinocchio: "Fatti sotto e para il cappello." Pinocchio si levò subito il suo cappelluccio; ma mentre faceva l'atto di pararlo, sentì pioversi addosso un'enorme catinellata d'acqua che lo annaffiò tutto dalla testa ai piedi, come se fosse un vaso di giranio appassito²⁴.

Solo quando Pinocchio si decide a seguire la strada della disciplina e del lavoro, magicamente il cibo va da lui. Grazie ad una buona azione la vecchietta (in realtà la Fata turchina) cui ha portato la pesante brocca d'acqua gli offre cavolfiore con aceto e olio e un confetto ripieno di rosolio:

Finalmente passò una buona donnina, che portava due brocche d'acqua.

— Vi contentate, buona donna, che io beva una sorsata d'acqua alla vostra brocca? — chiese Pinocchio, che bruciava dall'arsione della sete.

— Bevi pure, ragazzo mio! — disse la donnina, posando le due brocche in terra.

Quando Pinocchio ebbe bevuto come una spugna, borbottò a mezza voce, asciugandosi la bocca:

— La sete me la sono levata! Così mi potessi levar la fame!... —

²⁴ Ivi, 19-20.

La buona donnina, sentendo queste parole, soggiunse subito:

— Se mi aiuti a portare a casa una di queste brocche d'acqua, ti darò un bel pezzo di pane. —

Pinocchio guardò la brocca, e non rispose nè sì nè no.

— E insieme col pane ti darò un bel piatto di cavol fiore condito coll'olio e coll'aceto, — soggiunse la buona donna.

Pinocchio dette un'altra occhiata alla brocca, e non rispose nè sì nè no.

— E dopo il cavol fiore ti darò un bel confetto ripieno di rosolio.

—

Alle seduzioni di quest'ultima ghiottoneria, Pinocchio non seppe più resistere e, fatto un animo risoluto, disse:

— Pazienza! Vi porterò la brocca fino a casa!

La brocca era molto pesa, e il burattino, non avendo forza di portarla colle mani, si rassegnò a portarla in capo.

Arrivati a casa, la buona donnina fece sedere Pinocchio a una piccola tavola apparecchiata, e gli pose davanti il pane, il cavolfiore condito e il confetto.

Pinocchio non mangiò, ma diluviò. Il suo stomaco pareva un quartiere rimasto vuoto e disabitato da cinque mesi²⁵.

Sarà ancora la buona volontà – e il cibo – a segnare il definitivo cambiamento del carattere del burattino: un semplice bicchiere di latte è il compenso per tirare ogni giorno il bindolo dell'acqua e il mezzo per guarire il babbo Geppetto. Alla fine Pinocchio diverrà un ragazzino in carne e ossa; guardando il burattino che fu, ormai abbandonato recline sulla seggiola, esclama: «Com'ero buffo [...]! e come ora son contento di esser diventato un ragazzino perbene!»²⁶.

Gli episodi da ricordare sono tanti, ma senz'altro da rileggere è la famosa cena all'osteria del «Gambero Rosso», in cui il Gatto e la Volpe si strafogano mentre Pinocchio si limita a uno spicchio di noce ed a un

²⁵ Ivi, pp. 91-92.

²⁶ Ivi, p. 168.

avanzo di pane, perché già sazio dall'attesa gioia di vedere i suoi zecchini d'oro moltiplicarsi nel Campo dei Miracoli:

Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dové contentarsi di una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca. Quello che mangiò meno di tutti fu Pinocchio. Chiese uno spicchio di noce e un cantuccino di pane, e lasciò nel piatto ogni cosa. Il povero figliuolo col pensiero sempre fisso al Campo dei miracoli, aveva preso un'indigestione anticipata di monete d'oro²⁷.

È bene ricordare che i duemila, cinquemila, centomila zecchini d'oro sognati spasmodicamente da Pinocchio devono essere impiegati, nelle sue intenzioni, per procurarsi «una cantina di rosoli e di alchermes, e una libreria tutta piena di canditi, di torte, di panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna».

Oltre alla straordinaria ironia e al tono antifrastico, il brano è interessante perché le pietanze menzionate – triglie con salsa di pomodoro, trippa alla parmigiana, lepre in dolce-forte, pollastre ingrassate e galletti di primo canto, cibreio²⁸ di pernici, starne e conigli -

²⁷ Ivi, p. 43.

²⁸ «Piatto per far tornare il gusto, la voglia di mangiare», la cui ricetta classica vorrebbe «creste di gallo, fegatini e cuori di pollo, testicoli di gallo e rossi d'uovo!» (G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, cit., p. 54). E Artusi: «intingolo semplice,

sono i piatti ricchi della cucina ottocentesca e segnatamente – ad esclusione della trippa e delle triglie, riconducibili alla cucina popolare - quelli codificati²⁹ nel testo *princeps* dell'epoca in materia gastronomica, ossia *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi.

ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti» (P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, p. 254).

²⁹ Cfr. E. SCHENA – A. RAVERA, *A tavola nel Risorgimento*, Torino, Priuli & Verlucca, 2011, p. 259.

CAPITOLO V

IL PAESE DI CUCCAGNA E IL PAESE DELLA FAME¹ - II

SUD

Verga

«Ma che cosa sono, cristiani o lupi? – interruppe donna Barbara.

– Peggio dei lupi, la gente quando ha fame! »»

(*Dal tuo al mio*)².

La centralità assunta nell'opera di Giovanni Verga dalla dimensione gastronomica, dai cibi, dall'urgenza fagica e, quindi, dalla tematica del corpo e della fame sono dati ormai acquisiti da tempo dalla critica, a partire dal pregevole contributo di Sergio Campailla, *Anatomie verghiane*, da cui emerge, fra l'altro, come la nutrizione costituisca una preoccupazione quotidiana e assillante con cui tutti i personaggi sono costretti a misurarsi.

Se in Verga vige una «castigatezza» nell'inventario dei cibi³, nel riferirsi alla pratica dell'alimentazione, invece, egli appare addirittura spregiudicato.

Come più volte ribadito da Russo in poi, nel mondo di Verga la fame condiziona il comportamento e persino il sistema dei valori.

¹ Alcune parti di questo capitolo, talvolta rielaborate e accresciute, sono tratte dai nostri: *La poetica del paesaggio nelle «Novelle rusticane» di Giovanni Verga*, Acireale-Roma, Bonanno, 2009, pp. 260-262; e *Descrizione e percezione. I sensi nella letteratura naturalista e verista*, Le Monnier Università, Firenze, 2011, pp. XXI-XXIII; 49-52; 84-86. Si segnala inoltre che recentemente hanno visto la luce due importanti contributi sull'opera e la figura di Verga: G. VERGA, *Lettere alla famiglia, (1851-1880)*, a cura di G. Savoca-A. Di Silvestro, Acireale-Roma, Bonanno, 2011, e A. MANGANARO, *Verga*, ivi.

² G. VERGA, *Tutte le novelle*, introduzione e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1984, vol. II, p. 365.

³ Cfr. S. CAMPAILLA, *Anatomie verghiane*, Bologna, Pàtron, 1978, p. 54.

Emblematico, in proposito, l'episodio de *I Malavoglia* in cui la Locca, che ha perduto nel naufragio della *Provvidenza* Menico, si dispera e «con quella voce fessa di pazza [...] pretendeva che le restituissero il suo figliuolo», suscitando il lapidario commento della cugina Anna: «fa così perché ha fame»⁴.

Fave, cipolle, alici, fichi d'india, arance, raramente uova, ma soprattutto pane: questi gli alimenti principali del microcosmo dei vinti verghiani.

Ne *I Malavoglia* le cipolle - che nell'orto «facevano come un mare di pennacchi bianchi» - sono menzionate spesso e divengono significative nel dialogo fra Alessi e Nunziata in cui si parla del futuro loro e dell'intera famiglia:

- Ora ci hanno messo le cipolle nell'orto, e son venute grosse come arancie.

- Che ti piacciono a te le cipolle?

- Per forza mi piacciono. Aiutano a mangiare il pane e costano poco. Quando non abbiamo denari per la minestra ne mangiamo sempre coi miei piccini.

- Per questo se ne vendono tante. Allo zio Crocifisso non gliene importa di aver cavoli e lattughe, perché ci ha l'altro orto di casa sua, e l'ha messo tutto a cipolle. Ma noi ci metteremo pure i broccoli, e i cavolfiori... Buoni, eh?⁵

Osserva Biasin che «l'umiltà dei cibi è pari alla serietà dei due ragazzi che saranno i continuatori dei Malavoglia, e il loro dialogo acquista un'importanza ancora maggiore se si ricorda che è l'ultimo di una serie iniziata da Nunziata e Mena a proposito di Alfio, e continuata poi dallo stesso Alfio e da Mena, e da Alfio e Nunziata – una serie in cui

⁴ G. VERGA, *I Malavoglia*, introduzione e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1983, p. 49.

⁵ Ivi, pp. 194-195.

i referenti alimentari, e quindi economici, sono essenziali per lo sviluppo e la risoluzione degli affetti»⁶.

Analogamente la salatura delle acciughe si configura come momento essenziale perché legato alla sussistenza (dall'abbondanza o meno del pescato e dai prezzi del mercato dipenderà il guadagno o la perdita della famiglia e del villaggio), ma anche come momento di socializzazione e di affettività. Lo sa bene 'Ntoni che, se prima della sua vicenda disdegnava l'attività della salatura delle acciughe, una volta riconosciutosi estraneo alla famiglia e al paese la rievoca con nostalgia:

Una volta 'Ntoni Malavoglia, andando girelloni pel paese, aveva visto due giovanotti che s'erano imbarcati qualche anno prima a Riposto, a cercar fortuna, e tornavano da Trieste, o da Alessandria d'Egitto, insomma da lontano, e spendevano e spandevano all'osteria meglio di compare Naso, o di padron Cipolla; si mettevano a cavalcioni sul desco; dicevano delle barzellette alle ragazze, e avevano dei fazzoletti di seta in ogni tasca del giubbone; sicché il paese era in rivoluzione per loro.

'Ntoni, quando la sera tornava a casa, non trovava altro che le donne, le quale mutavano la salamoia nei barilotti, e cianciavano in crocchio colle vicine, sedute sui sassi; e intanto ingannavano il tempo a contare storie e indovinelli, buoni pei ragazzi, i quali stavano a sentire con tanto d'occhi intontiti dal sonno. Padron 'Ntoni ascoltava anche lui, tenendo d'occhio lo scolare della salamoia, e approvava col capo quelli che contavano le storie più belle, e i ragazzi che mostravano di aver giudizio come i grandi nello spiegare gli indovinelli.

-La storia buona, disse allora 'Ntoni, è quella dei forestieri che sono arrivati oggi, con dei fazzoletti di seta che non par vero; e i denari non li guardano cogli occhi, quando li tirano fuori dal taschino. Hanno visto mezzo mondo, dice, che Trezza ed Aci Castello messe insieme, sono nulla in paragone. Questo l'ho visto anch'io; e laggiù la

⁶ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, Bologna, il Mulino, 1991, p. 65.

gente passa il tempo a scialarsi tutto il giorno, invece di stare a salare le acciughe⁷.

La contrapposizione fra il “prima” e il “dopo” trova nei referenti alimentari e nelle pratiche ad essi connesse elementi nodali per lo sviluppo e lo sciogliersi della vicenda.

Ti rammenti le belle chiacchierate che si facevano la sera, mentre si salavano le acciughe? e la Nunziata che spiegava gli indovinelli? e la mamma, e la Lia, tutti lì, al chiaro di luna, che si sentiva chiacchierare per tutto il paese, come fossimo tutti una famiglia? Anch'io allora non sapevo nulla, e qui non volevo starci, ma ora che so ogni cosa devo andarmene⁸.

Nell'*explicit* del romanzo è proprio la minestra a sottolineare l'estraneità di 'Ntoni:

Gli misero fra le gambe la scodella, perché aveva fame e sete, ed egli mangiò in silenzio la minestra che gli diedero, come non avesse visto grazia di Dio da otto giorni, col naso nel piatto; ma gli altri non avevano fame, tanto avevano il cuore serrato. Poi 'Ntoni, quando si fu sfamato e riposato alquanto, prese la sua sporta e si alzò per andarsene⁹.

La minestra di fave, del resto, è l'emblema stesso della cucina contadina siciliana. A mastro-don Gesualdo che rientra alla Canziria stanco e affamato Diodata serve «una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattr'ova fresche e due pomidori ch'era andata a

⁷ G. VERGA, *I Malavoglia*, cit., pp. 169-170.

⁸ Ivi, p.270.

⁹ Ivi, p. 268.

cogliere tastonando dietro la casa»¹⁰. Stessa allegria anche nella descrizione della zuppa in *Nedda*:

Nel tempo che cuocevasi la minestra, il pecorajo si mise a suonare certa arietta montanina che pizzicava le gambe, e le ragazze si misero a ballare sull'ammattionato sconnesso della vasta cucina affumicata, mentre il cane brontolava per paura che gli pestassero la coda. I cenci svolazzavano allegramente, mentre le fave ballavano anch'esse nella pentola, borbottando in mezzo alla schiuma che faceva sbuffare la fiamma¹¹.

Il sogno alimentare per eccellenza, naturalmente, è rappresentato da «maccheroni e carne»¹², agognato binomio messo in tavola nei giorni di grasso e in occasione delle feste che, però, è riservato solo ai benestanti.

Così don Giammaria ne *I Malavoglia*:

- Niente, niente, - rispondeva suo fratello stendendo la mano verso il piatto. Ma ella che gli conosceva il debole lasciava il coperchio sulla zuppiera e lo tormentava a furia di domande, sicché infine il poveretto dovette dire che c'era il sigillo della confessione, e sinché fu a tavola rimase col naso sul piatto, e ingozzava i maccheroni come se non avesse visto grazia di Dio da due giorni¹³.

Celebre divoratore di «vermicelli fritti»:

¹⁰ G. VERGA, *Mastro-don Gesualdo*, introduzione e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1983, p. 67.

¹¹ G. VERGA, *Tutte le novelle*, cit., vol. I, p. 6.

¹² «Col colera la gente non voleva guastarsi lo stomaco con le acciughe e simili porcherie – osserva la Piedipapera ne *I Malavoglia* – piuttosto mangiava maccheroni e carne»; un binomio, questo, «da paese di Cuccagna, sogno alimentare di generazioni di poveri cristi, binomio lussuoso, sugoso, tipico delle feste comandate, dei cosiddetti giorni di grasso e del pranzo domenicale [...] segno di un certo, relativo benessere» (M.I. TANGA, *I Malavoglia a tavola*, Torino, Il leone verde, 2008, p. 43).

¹³ G. VERGA, *I Malavoglia*, cit., p. 154.

- Don Giammaria ha i vermicelli fritti per la cena stasera; osservò Piedipapera fiutando verso le finestre della parrocchia¹⁴. [...]

Don Giammaria, passando lì vicino per andare a casa, salutò anche Piedipapera, perché ai tempi che corrono bisogna tenersi amici quelle buone lane; e compare Tino, che aveva tuttora l'acquolina in bocca, gli gridò dietro:

- Eh! vermicelli fritti stasera, don Giammaria!¹⁵

Così Compare Nanni nel *Mastro-don Gesualdo*:

La voltava in burla; diceva di non aver paura lui, che gli rubassero i denari che non aveva... L'aspettava sua moglie con un piatto di maccheroni... e tante altre cose... Per un piatto di maccheroni, Dio liberi, ci lasciò la pelle!¹⁶

Nelle *Rusticane* i maccheroni sono *status symbol* della condizione agiata dell'oste del lago in *Malaria* e di don Marco ne *I galantuomini*, emblemi di una condizione psicologica e sociale destinata in breve a ribaltarsi:

– Il lago gli aveva dato dei bei guadagni. E a Natale, quando le anguille si vendono bene, nella casa in riva al lago, cenavano allegramente dinanzi al fuoco, maccheroni, salsiccia e ogni ben di Dio¹⁷.

A don Marco gli portarono la notizia mentre era a tavola colla famiglia, dinanzi al piatto dei maccheroni. - Signor don Marco, la lava

¹⁴ Ivi, p. 29.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ G. VERGA, *Mastro-don Gesualdo*, cit., p. 298.

¹⁷ G. VERGA, *Tutte le novelle*, cit., vol. I, p. 251.

ha deviato dalla vostra parte, e più tardi avrete il fuoco nella vostra vigna. - Allo sventurato gli cadde di mano la forchetta¹⁸.

Favolosa la «lasagna» offerta da Mazzarò ai salariati che «manteneva [...] col biscotto alla mattina e il pane e l'arancia amara a colazione, e la merenda, e le lasagne alla sera, ci volevano dei denari a manate, e le lasagne si scodellavano nelle madie larghe come tinozze»¹⁹.

I maccheroni rappresentano la quintessenza del benessere e della festa, sin dal Cinquecento, come testimonia il milanese segretario di Lucrezia Gonzaga, Ortensio Landi:

Fra un mese (se i venti non ti faranno torto) giungerai nella ricca isola di Sicilia, e mangerai di quei maccheroni i quali hanno preso il nome dal beatificatore: soglionsi cuocere insieme con grassi caponi, e caci freschi da ogni lato stillanti buttiro e latte, e poi con liberale e larga mano si sovrappongono zucchero e cannella della più fina che trovarsi possa. Ohimé, che vien la saliva in bocca sol a ricordarmene²⁰.

Accanto ad alici e cipolle, il pane è alla base dell'alimentazione dell'universo verghiano, con la discrepanza, significativa, fra quello bianco (di frumento) dei signori, dei galantuomini, e quello nero (d'orzo) degli umili, contadini, braccianti, pescatori. «Il tipo di pane ha segnato per secoli la differenza, rilevato il contrasto tra ricchi e poveri,

¹⁸ Ivi, p. 315.

¹⁹ Ivi, p. 264. Va sottolineato che «le lasagne siciliane sono tutt'altra cosa da quelle napoletane: queste sono larghe tagliatelle che vanno condite come dei normali maccheroni e non ripassate nel forno» (M.I. TANGA, *I Malavoglia a tavola*, cit., p. 44). In merito al termine *lasagna* Panzini racconta: «è proprio parola nostra, benché incerta ne sia l'etimologia [...]». Le lasagne sono assai buone (v. *Maccherone*), ma inducono l'idea di un cibo rusticano. Come si poteva nobilitare quel nome che sa di plebeo, di troppo italiano? Ed ecco che in un grande albergo, italiano si intende, trovo scritto, fra le altre vivande, *Lazagnes*. Che cosa potevano essere mai queste *Lazagnes*? Nessuna lingua mi soccorreva. Erano semplicemente le nostre ottime *lasagne*, che, vergognose di trovarsi fra tante nobili parole straniere, si erano travestite così» (A. Panzini, *Dizionario moderno*, Milano, Hoepli, 1905).

²⁰ Tratto da M. ALBERTINI, *Maccheroni e spaghetti*, Casal Monferrato, Piemme, 1994, p. 67.

o tra città e campagna»²¹. Il pane è un «oggetto polivalente da cui dipendono la vita, la morte, il sogno» – osserva Camporesi – «diventa nelle società povere, soggetto culturale, punto culminante dell'esistenza stessa»²².

In una realtà segnata da una fame ancestrale il pane non si butta via mai, neppure se duro o ammuffito, come leggiamo in *Jeli il pastore* che «abbrustoliva le larghe fette di pane che cominciavano ad avere la barba verde della muffa»²³. Lo si mastica a lungo per farlo durare più a lungo, come ne *Il maestro dei ragazzi*: «sedevano a far colazione in silenzio, tagliando ad una ad una delle fette di pane sottili, masticando adagio»²⁴. La cipolla è, per lo più, il naturale companatico: zio Mommu «tirò dalla bisaccia un pane nero, e si mise a mangiare adagio adagio con un pezzo di cipolla» (*Vagabondaggio*)²⁵.

Poiché prezioso, il pane è spesso utilizzato contro il malocchio: «Ho seminato perfino i pani di San Giovanni nel pascolo...», dice il camparo Carmine a mastro-don Gesualdo, infuriato per la «malannata» che colpisce la Canziria; e nel *Reverendo* il riferimento al pane accentua la condotta disdicevole, cinica e blasfema del religioso:

In maggio, all'epoca in cui guardavano in cielo per scongiurare ogni nuvola che passava, sapevano che il padrone diceva la messa pella raccolta, e valeva più delle immagini dei santi, e dei pani benedetti per scacciare il malocchio e la malannata. Anzi il Reverendo non voleva che spargessero i pani benedetti pel seminato, perché non servono che ad attirare i passeri e gli altri uccelli nocivi. Delle immagini sante poi ne aveva le tasche piene, giacché ne pigliava

²¹ G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, p. 144.

²² P. CAMPORESI, *Introduzione a Il pane selvaggio*, Milano, Garzanti, 2004.

²³ G. VERGA, *Tutte le novelle*, cit., vol. I, p. 132.

²⁴ Ivi, vol. II, p. 38.

²⁵ Ivi, p. 21.

quante ne voleva in sagrestia, di quelle buone, senza spendere un soldo, e le regalava ai suoi contadini²⁶.

Scandito da preghiere e benedizioni, il rito della panificazione è sinonimo di durata e di speranza, come si evince da *Gli orfani* dove, sia pur con l'ottica straniata del narratore intradiegetico portatore di una mentalità economicista e materialista che pare sfiorare il cinismo e la disumanità, il fare, l'offrire e il consumare pane coincide con la continuità della vita stessa.

Nella novella il forno si configura come elemento positivo, simbolo di sopravvivenza e di rinnovamento, luogo che produce cibo e calore, emblemi della vita, spazio in cui si può esprimere concretamente solidarietà e aiuto da parte della collettività. È appena un «bugigattolo», ma è il luogo che permette all'energia e all'operosità delle donne di fornire un supporto tangibile a compare Meno e a sua figlia. La bambina viene accolta amorevolmente e subito le si dona una focaccia calda; al vedovo, dopo essere stato «compassionato», vengono offerti «pane caldo, colle olive nere, un pezzo di formaggio di pecora, e il fiasco del vino», unica nota di sollievo nella drammaticità dell'intero racconto. Al plumbeo monocromatismo delle scene di lutto si oppone il bianco candore della farina, connesso alla creazione del pane e quindi al forno, che contrasta, quasi a volerlo esorcizzare, col luttuoso fazzoletto di compare Meno: «Le donne, al vedergli il fazzoletto nero al collo, gli fecero cerchio intorno, colle mani intrise di farina, compassionandolo in coro»²⁷.

La farina, ingrediente primario per realizzare il cibo più antico del mondo, base di un'economia elementare, e il forno, dove lievita e acquista forma il pane, sono gli unici simboli positivi che mettono in luce l'aspetto più umano dei personaggi della novella.

²⁶ Ivi, vol. I, p. 222.

²⁷ Ivi, p. 257.

Al rito dell'alimentazione è, infatti, legata l'esistenza stessa dell'individuo, «che non consente di anteporre nulla alla sua urgenza»²⁸. Quando giunge dalle comari, compare Meno è digiuno da un pezzo, poiché il lutto è sinonimo di morte, e la morte è assenza di vita e quindi di nutrimento:

Compare Meno entrò senza dir nulla, e sedette in un canto colle mani penzolari fra le ginocchia, la faccia lunga, e le labbra bianche come la carta, ché dal giorno innanzi non ci aveva messo un pezzo di pane in bocca dal crepacuore. Guardava le comari come a dire: – Poveretto me!²⁹

In seguito le donne gli offrono del cibo per confortarlo e scuoterlo dal dolore, per farlo ritornare alla vita e, contemporaneamente, gli prospettano anche una soluzione alla grave perdita; comare Sidora, intanto, prepara una focaccia per la bambina e gliela offre a mo' di consolazione:

– Se pigliaste la terza figlia di curatolo Nino s'aggiusterebbe ogni cosa... [...] – Non son discorsi da farsi adesso. [...] – Mangiate un boccone piuttosto, compare Meno, che siete tutto contraffatto³⁰.

Comare Sidora levò dal forno la focaccia, la ripulì dalla cenere, e la porse calda calda alla bambina, che la prese nel grembiale, e se ne andava adagio adagio, soffiandovi sopra³¹.

Da parte sua la piccina, seppur affamata, ha come primo impulso quello di portare la focaccia alla madre morente, estremo tentativo di farle tornare l'appetito sottraendola alla morte.

²⁸ T. PARDI, *Animali e istinto fagico*, in *Animali e metafore zoomorfe in Verga*, a cura di G. Oliva, Roma, Bulzoni, 1999, p. 249.

²⁹ G. VERGA, *Tutte le novelle*, cit., vol. I, p. 257.

³⁰ Ivi, p. 258.

³¹ Ivi, pp. 256-257.

Centralità del forno, dunque, come luogo dove si produce il cibo e la vita: «tanto il forno quanto il cortile sono delle forme cave, circondate da pareti; ora, è noto, la simbologia psicoanalitica vede nelle forme di tal fatta la raffigurazione inconscia del ventre materno, ossia quel luogo dentro il quale, unicamente, all'individuo è assicurato il benessere»³².

Al bianco della farina (simbolo del pane e, quindi, della continuità della vita) si collega il bianco della roba della cugina Alfia, indicata dalla comunità come la soluzione più veloce e vantaggiosa per risolvere la crisi di compare Meno. Anche in questo caso il bianco ha valore positivo: la ricchezza, quella 'dote' che lungi dall'essere valutabile sul piano dei sentimenti ha come unico metro di misura il fattore economico. Per compare Meno la cugina Alfia diviene ora la sposa ideale poiché possiede molta «roba bianca», «la casa e un pezzo di vigna», inoltre, non è più giovane e non rischia di «riempire la casa di figliuoli», cioè di altre bocche da sfamare.

Gli esempi sarebbero numerosissimi, ma qui interessa sottolineare come il lemma «pane», che registra ben 297 occorrenze in tutta l'opera di Verga, dà vita a un ricchissimo universo semantico: «paneperso», «mangiapane», «scroccapane», «pane scaccia-fame», «pane del re», «pane nero».

Se nei capolavori veristi, *I Malavoglia*, *Vita dei campi*, *Novelle rusticane* e *Mastro-don Gesualdo* l'attenzione concessa da Verga ad alimenti e pietanze è esigua, i cibi cui si fa riferimento sono in genere umili e semplici, emblemi di una condizione sociale in progressiva crescita ma non immemore delle proprie radici, della povertà e delle privazioni sofferte.

Emblematico il tozzo di pane pervicacemente consumato da mastro-don Gesualdo e da Mazzarò, ricchissimi proprietari terrieri,

³² G. FINOCCHIARO CHIMIRRI, *Gli orfani*, in «*Novelle rusticane*» di Giovanni Verga 1883-1983. *Lecture critiche*, a cura di C. Musumarra, Palermo, Palumbo, 1984, p. 88.

monito e icona dell'impegno indefesso ed ininterrotto nell'accumulo della roba. Il persistere nella frugalità e semplicità dei pasti costituisce anche motivo d'orgoglio per chi non dimentica la propria provenienza.

Nel *Mastro-don Gesualdo*, in alternativa al «pezzo di pane nero e duro» mangiato «dove si trovava, sul basto della mula, all'ombra di un ulivo, lungo il margine di un fosso, nella malaria, in mezzo a un nugolo di zanzare», i pasti di dell'ex muratore sono costituiti per lo più da «del pane e del salame», «pane e formaggio», «pane e cipolle», più di rado «minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattr'ova fresche, e due pomidori», «insalata di cipolle»³³. Pane, minestra e vino, dunque, sono alla base della tavola del Verga rusticano. Il cibo, del resto, è «grazia di Dio» e lavorare vuol dire «buscarsi il pane».

Il rinvio alla sfera alimentare vuol essere chiara e immediata metafora dei sacrifici, della sobrietà dello stile di vita di chi ha speso per accumulare roba e non vuole, viceversa, intaccare la roba per spendere. Il cibo come gradiente sociale. Al duca di Leyra che accusa: «si vede che mio suocero, poveretto, non sa quel che ci vuole a mantenere la figliuola col decoro del nome che porta...», mastro-don Gesualdo ribatte: «il decoro?... [...] Io mangio pane e cipolle per mantenere il lustro della ducea!»³⁴. Con la consueta pungente ironia, il marchese Limoli, nell'offrire a Gesualdo «la scodella di latte in cui aveva messo a inzuppare delle croste di pane», dichiara: «Non ho altro da offrirvi a cena. La carne non è più pei miei denti, né per la mia borsa...»³⁵, e altrove sentenza: «C'è più fumo nella cucina, che arrosto sulla tavola in molte case... quelle che ci hanno lo stemma più grosso sul portone... e che arricciano più il naso!...»³⁶. Considerazione che

³³ G. VERGA, *Mastro-don Gesualdo*, cit., pp. 71, 91, 258, 280, 67, 161.

³⁴ Ivi, p. 280.

³⁵ Ivi, p. 324.

³⁶ Ivi, p. 116.

rammenta l'adagio rousseauiano secondo cui si può «trovare un indizio del carattere della gente nella scelta degli alimenti preferiti»³⁷.

Non è un caso che il regime alimentare ne *I Malavoglia* sia basato sulla semplicità, la genuinità, la continenza. Accanto alle «acciughe» da «salare» (principale fra le attività della famiglia) troviamo «il pane fresco», l'olio, «le cipolle», e la «minestra di fave», consumata oltre che dai Malavoglia anche dalla Piedipapera, dalla Locca, dalla Nunziata, da Alfio Mosca e, nell'*explicit* del romanzo, da 'Ntoni che, al cospetto dei familiari addolorati, compie l'ultimo atto di un rituale intimo e sacro, destinato ormai ad interrompersi, denunciando così la sua irrimediabile esclusione dalla comunità di Trezza («Ei non sembrava più quello»):

Gli misero fra le gambe la scodella, perché aveva fame e sete, ed egli mangiò in silenzio la minestra che gli diedero, come non avesse visto grazia di Dio da otto giorni, col naso nel piatto; ma gli altri non avevano fame, tanto avevano il cuore serrato. Poi 'Ntoni, quando si fu sfamato e riposato alquanto, prese la sua sporta e si alzò per andarsene³⁸.

Nell'economia del semplice borgo dei pescatori, l'eccesso, l'abbondanza alimentare, sono un lusso destinato a pochi, una deroga dalla norma («i cristiani avevano imparato a mangiar carne anche il venerdì come tanti turchi»), giustificato solo dall'insorgere di situazioni eccezionali, destabilizzanti, come ad es. la morte di Bastianazzo:

Gli amici portavano qualche cosa, com'è l'uso, pasta, ova, vino, e ogni ben di Dio, che ci avrebbe voluto il cuor contento per mangiarsi

³⁷ J. J. ROUSSEAU, *Giulia o La nuova Eloisa*, introduzione e commento di E. Pulcini, trad. di P. Bianconi, Milano, Rizzoli, 1996, pp. 474-475.

³⁸ G. VERGA, *I Malavoglia*, cit., p. 269.

tutto, e perfino compar Alfio Mosca era venuto con una gallina per mano³⁹.

o il vagheggiamento del benessere da parte di 'Ntoni sintetizzato dall'auspicio: «pasta e carne tutti i giorni»!

Se scarno è l'elenco dei cibi, copioso ne *I Malavoglia* è il rinvio alla sfera alimentare veicolato dall'impiego di espressioni idiomatiche, motti, proverbi, paragoni, modi di dire, resi con il frequente ricorso alla metafora e alla prosopopea (il mare, la *Provvidenza*, la malannata), a fronte di un minore utilizzo di metonimie e sineddoci le quali, secondo l'assunto di Jakobson⁴⁰, sarebbero elementi denotanti il 'realismo' in prosa. Biasin dimostra analiticamente come l'uso della prosopopea e della metafora nel primo romanzo del *Ciclo dei vinti* sia invece peculiare e nodale al raggiungimento dell'impersonalità verghiana, scandendo «la narrazione e il destino dei personaggi», conferendo al testo «un'unità verbale e ritmica straordinaria», facendone risaltare la «letterarietà»⁴¹. Di seguito alcuni degli esempi riportati dallo studioso: «Poi il treno era partito fischiando e strepitando in modo da mangiarsi i canti e gli addii»; «La Provvidenza se la mangiavano inutilmente il sole e l'acqua,» «Menico della Locca, il quale era nella Provvidenza con Bastianazzo, gridava qualche cosa che il mare si mangiò»; «- Senti! gli disse il nonno rizzandosi su a stento pei dolori che gli mangiavano la schiena»; «Però quando il mare era cattivo, e voleva inghiottirsi in un boccone, loro, la Provvidenza e ogni cosa, quel ragazzo aveva il cuore più grande del mare»; «'Ntoni, col coltello fra i denti, s'era abbrancato come un gatto all'antenna e ritto sulla sponda per far contrappeso, si lasciò spenzolare sul mare che gli

³⁹ Ivi, p. 42.

⁴⁰ Cfr. R. JAKOBSON, *Saggi di linguistica generale*, Milano, Feltrinelli, 1966, pp. 41-42; e *Linguistics and Poetics*, in T. A. SEBEEK, *Style in language*, New York, Technology Press; London, Wiley, 1960, p. 370.

⁴¹ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., 71.

urlava sotto e se lo voleva mangiare»; «Il meglio era vendere la Provvidenza, che non rendeva nulla, e si mangiava le giornate di compare Nunzio»; «Poi veniva un'altra malannata, un altro colera, un altro guaio, e si mangiava la casa e la barca, e si tornava di nuovo a fare come le formiche».

Nei *Malavoglia* il linguaggio (la «forma» su cui disquisiva Zola) è la chiave della grandezza e dell'originalità dell'opera, di quella «funzione pionieristica»⁴² riconosciutagli da Borsellino e ribadita da Luperini quando sottolinea l'appartenenza di Verga allo sperimentalismo naturalista «che apre la strada ad altri e più complessi sperimentalismi», rendendo quindi inaccettabile «la tesi di una “barriera del naturalismo” che separerebbe rigidamente Ottocento da Novecento e verismo da espressionismo»⁴³. Nel primo romanzo del *Ciclo dei vinti* «le forme del romanzo ottocentesco si intrecciano, in modo anomalo, particolarissimo e altamente sperimentale, con quelle di un antiromanzo già modernista»⁴⁴. Debenedetti aveva riscontrato nel romanzo naturalista gli «aspetti di una narrativa simbolista»⁴⁵; Luperini rimarca in Verga l'invenzione di un linguaggio nuovo, che nulla ha a che fare con i «soliti manicaretti» e che non è né italiano né dialetto.

Come riportato nella celebre lettera dell'11 aprile 1881 di Verga a Capuana, *I Malavoglia* furono un «fiasco», un «fiasco pieno e completo»⁴⁶. La convinzione già in precedenza espressa all'amico e sodale di Mineo in una missiva del 16 marzo 1879 («io ho la febbre di fare non perché me ne senta la forza, ma perché credo di essere solo

⁴² N. BORSELLINO, *Storia di Verga*, Roma-Bari, Laterza, 1982, pp. 69-70.

⁴³ R. LUPERINI, *Verga moderno*, Roma-Bari, Laterza, 2005, pp. 101-102.

⁴⁴ Ivi, p. 55.

⁴⁵ G. DEBENEDETTI, *Il romanzo del Novecento*, Milano, Garzanti, 1971, p. 701, e *Verga e il naturalismo*, Milano, Garzanti, 1976, pp. 381-426.

⁴⁶ G. VERGA, *Lettere a Luigi Capuana*, a cura di G. Raya, Firenze, Le Monnier, 1975, p. 168.

con te e qualche altro a capire come si faccia a fare lo stufato»⁴⁷), all'indomani dell'insuccesso del suo primo romanzo verista, viene nuovamente ribadita attraverso l'impiego di una metafora alimentare: «ci vuole tutta la tenacità della mia convinzione, per non ammannire i manicaretti che piacciono al pubblico per poter ridergli poi in faccia».

La metaforicità dei «manicaretti» e dello «stufato» cui fa riferimento Verga, la modalità di trattare e impiegare le percezioni sensoriali, subimate dalla letterarietà, fanno dello scrittore catanese uno sperimentalista, l'iniziatore di un processo che culminerà nella produzione di Pirandello e Tozzi, anticipando molti aspetti peculiari del Novecento.

Tomasi di Lampedusa

Diametralmente opposte le descrizioni quantitativamente esigue ma qualitativamente rimarchevoli de *Il Gattopardo*. Preziosi cammei, incastonati nel testo per dare plastica evidenza ad ambienti, personaggi, modi di pensare, comportamenti dell'aristocrazia siciliana dell'Ottocento, per delinearne la situazione storica, geografica, economica e politica. Grandiosi ritratti, coinvolgenti tutti i sensi, realizzati grazie ad un uso sapiente di metafore, metonimie, simbolismi, similitudini, spesso ammantati di ironia e volontà di dissacrazione, di malinconia e albagia, in cui l'*eros* sovente si fonde al *thanatos*, al «corteggiare la morte» cui è avvezzo il Principe.

La ricca apparecchiatura che impreziosisce la tavola suggerisce l'antica nobiltà, il potere e l'autorità del «*pater familias*» don Fabrizio⁴⁸:

⁴⁷ Ivi, p. 117.

⁴⁸ Ma al tempo stesso, quasi in filigrana, ne mostra la lenta ma inesorabile decadenza: La «tovaglia finissima» è «rattoppata», e «i piatti, ciascuno segnato da una sigla illustre, non erano che dei superstiti delle stragi compiute dagli sguatterì e provenivano da servizi

La cena a villa Salina era servita con il fasto sbrecciato che allora era lo stile del Regno delle Due Sicilie. Il numero dei commensali (quattordici erano fra padroni di casa, figli, governanti e precettori) bastava da solo a conferire imponenza alla tavola. Ricoperta da una rattoppata tovaglia finissima, essa fende sotto la luce di una potente "carsella" precariamente appesa sotto la "ninfa," sotto il lampadario di Murano. Dalle finestre entrava ancora luce ma le figure bianche sul fondo scuro delle sovrappone, simulanti dei bassorilievi, si perdevano già nell'ombra. Massiccia l'argenteria e splendidi i bicchieri recanti sul medaglione liscio fra i bugnati di Boemia le cifre F.D. (*Ferdinandus dedit*) in ricordo di una munificenza regale, ma i piatti, ciascuno segnato da una sigla illustre, non erano che dei superstiti delle stragi compiute dagli sguatterì e provenivano da servizi disparati. Quelli di formato più grande, Capodimonte vaghissimi con la larga bordura verde-mandorla segnata da ancorette dorate, erano riservati al Principe cui piaceva avere intorno a sé ogni cosa in scala, eccetto la moglie. Quando entrò in sala da pranzo tutti erano già riuniti, la Principessa soltanto seduta, gli altri in piedi dietro alle loro sedie. Davanti al suo posto, fiancheggiati da una colonna di piatti, si slargavano i fianchi argentei dell'enorme zuppiera col coperchio sormontato dal Gattopardo danzante. Il Principe scodellava lui stesso la minestra, fatica grata simbolo delle mansioni altrici del *pater familias*⁴⁹.

disparati». Richiami che rafforzano il senso di disfacimento con cui è descritto il giardino visitato dal Principe: «Racchiuso com'era questo fra tre mura e un lato della villa, la reclusione gli conferiva un aspetto cimiteriale [...]. Da ogni zolla emanava la sensazione di un desiderio di bellezza presto fiaccato dalla pigrizia. Ma il giardino, costretto e macerato fra le sue barriere, esalava profumi untuosi, carnali e lievemente putridi come i liquami aromatici distillati dalle reliquie di certe sante; i garofanini sovrapponevano il loro odore pepato a quello protocollare delle rose ed a quello oleoso delle magnolie che si appesantivano negli angoli; e sotto sotto si avvertiva anche il profumo della menta misto a quello infantile della gaggia ed a quello confetturiero della mortella, e da oltre il muro l'agrumeto faceva straripare il sentore di alcova delle prime zàgare. Era un giardino per ciechi: la vista costantemente era offesa ma l'odorato poteva trarre da esso un piacere forte benché non delicato. Le rose *Paul Neyron* le cui piantine aveva egli stesso acquistato a Parigi erano degenerate: eccitate prima e rinfrollite dopo dai succhi vigorosi e indolenti della terra siciliana, arse dai lugli apocalittici, si erano mutate in una sorta di cavoli color carne, osceni, ma che distillavano un denso aroma quasi turpe che nessun allevatore francese avrebbe osato sperare. Il Principe se ne pose una sotto il naso e gli sembrò di odorare la coscia di una ballerina dell'Opera. Bendicò, cui venne offerta pure, si ritrasse nauseato e si affrettò a cercare sensazioni più salubri fra il concime e certe lucertoluzze morte» (G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, Milano, Feltrinelli, 1996, pp. 26-27).

⁴⁹ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, cit., pp. 31-32.

Se i riferimenti gastronomici e alimentari attraversano tutto il tessuto del romanzo, tre sono gli episodi più importanti sia a livello strutturale che contestuale: il pranzo in casa Salina, quello solenne a Donnafugata e il *buffet* al ballo.

A conclusione del «pasto di mezzogiorno», il «principale», viene servito il dolce preferito dal Principe, «sineddoche del suo amore per la vita», in cui «la storia portatrice di morte e l'eros portatore di piacere sono dunque intimamente legati e presenti»⁵⁰:

Alla fine del pranzo venne servita la gelatina al rhum. Questo era il dolce preferito di don Fabrizio e la Principessa, riconoscente 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 e scivolose impossibili da scalare, presidiata da una guarnigione 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. Esilarato dall'aroma del liquore e dal gusto delicato della guarnigione multicolore, il Principe se la era goduta assistendo allo smantellamento della fosca rocca sotto l'assalto degli appetiti⁵¹.

Il pranzo offerto dal Principe a Donnafugata, al contrario, è destinato ad ospiti d'estrazione borghese, e poiché don Fabrizio «aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell'interno, un pranzo che iniziasse con un *potage*, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell'alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti», sorprende gli astanti con un «torreggiante timballo di

⁵⁰ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 98.

⁵¹ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, cit., p. 52.

maccheroni»⁵² la cui rappresentazione è un vero capolavoro, «*summa di venticinque secoli di gastronomia siciliana*»⁵³:

Il principe aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell'interno, un pranzo che si iniziasse con un "potage", e infrangeva tanto più facilmente le regole dell'alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti. Ma le informazioni sulla barbarica usanza forestiera di servire una brodaglia come primo piatto erano giunte con troppa insistenza ai maggiorenti di Donnafugata perché un residuo timore non palpitasse in loro all'inizio di ognuno di questi pranzi solenni. Perciò quando tre servitori in verde, oro e cipria entrarono recando ciascuno uno smisurato piatto d'argento che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni, soltanto quattro su venti persone si astennero dal manifestare una lieta sorpresa: il principe e la principessa perché se l'aspettavano, Angelica per affettazione e Concetta per mancanza di appetito.

Tutti gli altri (Tancredi compreso, rincesce dirlo) manifestarono il loro sollievo in modi diversi, che andavano dai flautati grugniti estatici del notaio allo strilletto acuto di Francesco Paolo. Lo sguardo circolare minaccioso del padrone di casa troncò del resto subito queste manifestazioni indecorose.

Buone creanze a parte, però, l'aspetto di quei babelici pasticci era degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: 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

⁵² Nel bel racconto *Ricordi d'infanzia* sono citati per la prima volta i «memorabili timballi di maccheroni alla Talleyrand» che riappariranno nel *Gattopardo*: «Nei timballi i maccheroni, intrisi di una leggerissima "glas", avevano, sotto la crosta sfogliosa e non dolce, assorbito il profumo del prosciutto e dei tartufi tagliati a listerelle sottili come i fiammiferi. Enormi spinole fredde alla maionese seguivano, e dopo tacchine farcite e valanghe di patate» (G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Ricordi d'infanzia*, in *I racconti*, Milano, Feltrinelli, 2011, p. 78).

⁵³ M. T. SIMETI, *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e gastronomico della Sicilia*, Palermo, Flaccovio, 2008, p. 7.

impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio⁵⁴.

Una descrizione sontuosa e coinvolgente come la pietanza descritta, in cui visività e colorismo investono il lettore affascinandolo e facendogli percepire persino l'odore; una rappresentazione plastica in cui si coniugano mirabilmente gastronomia e sensualità. Potente binomio che, insieme alla spiccata policromia e al gusto notarile per la nomenclatura di ingredienti e ricette, riappare nel ricco *buffet* – «lunghissima stretta tavola stava nel fondo, illuminata dai famosi dodici candelabri di *vermeil* che il nonno di Diego aveva ricevuto in dono dalla Corte di Spagna al termine della sua ambasciata a Madrid» – offerto durante il ballo a palazzo Ponteleone a sigillo del fidanzamento fra Angelica e Tancredi:

Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque ripiani che elevavano verso il soffitto lontano le piramidi di "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 crostoni 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 zuppiere 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.

[...] Immani *babà* sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna; *beignets Dauphine* che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di *profiteroles* alla cioccolata, marroni e grasse come l'humus della piana di Catania dalla

⁵⁴ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, cit., p. 81.

quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, *parfaits* rosei, *parfaits* sciampagna, *parfaits* bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sviolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli, e "trionfi della Gola" col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche "paste delle Vergini". Di queste Don Fabrizio si fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant'Agata esibente i propri seni recisi. "Come mai il Santor Uffizio, quando lo poteva, non pensò a proibire questi dolci? I 'trionfi della Gola' (la gola, peccato mortale!), le mammelle di S. Agata vendute dai monasteri, divorate dai festaioli! Mah!"⁵⁵.

In merito al ricevimento alla villa di Donnafugata descritto nel *Gattopardo* di Lampedusa Debenedetti osserva che «dolci, leccornie, capolavori d'alta gastronomia e d'alta pasticceria vivono nel loro saporoso splendore, stupendo per gli occhi non meno per il palato. Qui anzi mi sembra che si potrebbe rilevare un certo carattere, quasi una costante, nel senso di queste pagine gastronomiche dei grandi romanzi di famiglia»⁵⁶.

Un eccesso di "dolcezza" che porta alla sazietà e, infine, al disgusto sancito dalla notazione finale in cui incombe lo spettro del disfacimento e della morte che percorre l'intero romanzo:

Sentendo che il ballo stava per finire i servitori assonnati non cambiavano più le candele dei lampadari: i mozziconi corti spandevano nei saloni una luce diversa, fumosa, di mal augurio. Nella sala del *buffet*, vuota, vi erano soltanto piatti smantellati, bicchieri

⁵⁵ Ivi, pp. 206-207. È stato osservato che «Questi dolcetti a forma di piccolo seno sono nati, secondo le cronache, nel monastero di Montevergine a Palermo; ne esistono però molte varianti, nel catanese come nel ragusano, dove prendono il nome di "minne di Sant'Agata" o "mini chini". La ricetta è [...] quella tradizionale del XVIII secolo, la cui invenzione è attribuita ad una suora in occasione delle nozze del figlio dei marchesi di Sambuca» (E. CARCANO, *Il banchetto del «Gattopardo»*, Torino, Il leone verde, 2005, p. 61). Il grande cuoco Carême affermò: «esistono cinque belle arti: la pittura, la poesia, la musica, la scultura e l'architettura, la cui branca principale è la pasticceria» (cfr. P. CAMPORESI, *Il brodo indiano*, Milano, Garzanti, 1990, p. 34).

⁵⁶ G. DEBENEDETTI, *Il romanzo del Novecento*, Milano, Garzanti, 1971, p. 437.

con un dito di vino che i camerieri bevevano in fretta guardandosi attorno. La luce dell'alba si insinuava dai giunti delle imposte, plebea⁵⁷.

Tra i cibi menzionati ne *Il Gattopardo* ricordiamo che durante una sosta per recarsi a Donnafugata don Fabrizio trova «tredici mosche dentro il bicchiere della granita» (mentre nei caffè di Palermo gli ufficiali borbonici «sorbivano granite enormi»); il caffè, da quello «forte con i biscotti di Monreale» di Padre Pirrone a quello «leggero delle monache» del Monastero di Santo Spirito, accompagnato da «mandorlati rosa e verdognoli» preparati «su ricette secolari»; e il ragù, in specie quello dall'aroma «secolare» che investe Padre Pirrone:

Padre Pirrone [...] fu accolto con lacrimosa allegria. [...] Appena entrato in casa fu assalito, come sempre, dalla dolcissima furia dei ricordi giovanili: tutto era immutato, il pavimento di coccio rosso come il parco mobiliario; l'identica luce entrava dai finestrozzi esigui; il cane Romeo che latrava breve in un cantone era il trisnipote rassomigliantissimo di un altro cernieco compagno suo nei violenti giochi; e dalla cucina esalava il secolare aroma del "ragù" che sobbolliva, estratto di pomodoro, cipolle e carne di castrato, per gli "anelletti" dei giorni segnalati⁵⁸.

Se tutto il romanzo è costellato da sapidi commenti carichi di significati ideologici ed esistenziali, l'autore non disdegna di attingere all'area alimentare per delineare efficacemente la visione del mondo del Principe di Salina. Questo vale, naturalmente, anche per la sfera politica. Numerosi gli episodi da ricordare. Ad esempio, quando si dice che nella aristocrazia «l'abolizione dei diritti feudali aveva decapitato gli obblighi insieme ai privilegi, la ricchezza come un vino vecchio aveva

⁵⁷ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, cit., p. 210.

⁵⁸ *Ivi*, pp. 172-173.

lasciato cadere in fondo alla botte le fecce della cupidigia, delle cure, anche quelle della prudenza, per conservare soltanto l'ardore e il colore»⁵⁹. O quando, brindando «alla salute del nostro Tancredi» alla fine di un pranzo sontuoso, si osserva che «le cifre F.D. che prima si erano distaccate ben nette sul colore dorato del bicchiere pieno non si videro più», come dire che la dinastia borbonica simbolicamente scompare. O ancora quando in occasione del Plebiscito il sindaco Calogero Sedara appronta un piccolo rinfresco nel suo studio vengono offerti

biscotti anzianissimi che defecazioni di mosche listavano a lutto e dodici bicchierini tozzi colmi di rosolio: quattro rossi, quattro verdi, quattro bianchi: questi, in centro; ingenua simbolizzazione della nuova bandiera che venò di un sorriso il rimorso del Principe che scelse per sé il liquore bianco perché presumibilmente meno indigesto e non, come si volle dire, come tardivo omaggio al vessillo borbonico⁶⁰.

Scene all'insegna dello spirito ironico e demistificante peculiare a tutto il romanzo, ravvisabile anche nel polemico commento di Ciccio Tumeo alla votazione del Plebiscito allorché obietta: «“Il mio ‘no’ diventa un ‘si’. Ero un ‘fedele suddito’, sono diventato un ‘borbonico schifoso’. Ora tutti Savoiard sono! ma io i Savoiard me li mangio col caffè, io!” E tenendo tra il pollice e l'indice un biscotto fittizio lo inzuppava in una immaginaria tazza”»⁶¹. Più lapidario don Fabrizio quando, paragonando l'offerta di diventare senatore del regno al dono di un pezzo di pecorino da parte di un contadino conclude: «Il guaio è che il pecorino mi dà la nausea»⁶².

⁵⁹ Ivi, p. 42.

⁶⁰ Ivi, p. 107.

⁶¹ Ivi, p. 111.

⁶² Ivi, p. 160.

L'amore dello scrittore per i cibi semplici, per le ricette della sua infanzia oltre che nel *Gattopardo*⁶³ riaffiora anche in altri scritti, fra cui ricordiamo il racconto in cui troneggiano, stavolta, i «maccheroni di zito alla siciliana»:

La “casa” di Palermo aveva allora delle dipendenze in campagna che ne aumentavano il fascino. [...]

La preferita era S. Margherita nella quale si passavano lunghi mesi anche d'inverno. Essa era una delle più belle case di campagna che avessi mai visto. [...]

Mia madre tendeva a mantenere in vita la tradizione creata dai suoi genitori di mantenere relazioni cordiali con i maggiorenti locali, e molti di questi pranzavano a turno da noi, e due volte la settimana si riunivano tutti per giocare a scopone appunto nella sala da ballo. [...]

Si noterà come si trattasse unicamente di uomini; le mogli, le figlie le sorelle se ne stavano a casa [...]; ad esse mia Madre e mio Padre andavano a far visita una volta per stagione, e da Mario Rossi, la cui moglie era una Bilella, illustre per i suoi meriti gastronomici, andavano anche talvolta a far colazione; e talvolta essa, dopo un complesso sistema di preavvisi e segnali, mandava, per mezzo di un ragazzetto che traversava di galoppo la piazza sotto il sole accecante, una immensa zuppiera colma di maccheroni di zito alla siciliana, con carne tritata, melanzane e basilico, che, ricordo, era davvero una pietanza da dei rustici e primigeni. Il ragazzetto aveva l'ordine preciso di posarla sulla tavola da pranzo, quando eravamo di già seduti e prima di andarsene ingiungeva: «'A Signura raccumanna: 'u

⁶³ Notevole, ad esempio, il seguente passo: «nella circoscritta ombra dei sugheri il Principe e l'organista si riposarono: bevevano il vino tiepido delle borracce di legno, accompagnavano un pollo arrosto venuto fuori dal carniere di Don Fabrizio con i soavissimi "muffoletti" cosparsi di farina cruda che don Ciccio aveva portato con sé; degustavano la dolce "insòlia" quell'uva tanto brutta da vedere quanto buona da mangiare» (G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, cit., p 103). Su questo passo, significativo perché rappresenta un momento autentico, genuino e memoriale all'interno del capolavoro di Lampedusa, cfr. il commento di D. PERRONE-N. TEDESCO, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del convegno di studi (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), a cura di M. Castiglione-G. Rizzo, Palermo, Centro studi filologici e linguistici siciliani, Università di Palermo, 2007.

cascavaddu». Ingiunzione forse saggia, ma che non venne mai ubbidita⁶⁴.

La nostalgia per i sapori genuini e per la spensierata giovinezza si riaffaccia ne *La sirena* quando il professor Rosario La Ciura – senatore e grecista, catanese di nascita, trasferitosi a Torino – chiede notizie dei gustosissimi ricci di mare, «i 'rizzi' spinosi spaccati a metà» che si servono nelle trattorie «a mare» della sua Sicilia da cui manca da tanto tempo:

“Nelle trattorie a mare si servono ancora i 'rizzi' spinosi spaccati a metà?” Lo rassicurai aggiungendo però che pochi li mangiano adesso, per timore del tifo. "Eppure sono la più bella cosa che avete laggiù, quelle cartilagini sanguigne, quei simulacri di organi femminili, profumati di sale e di alghe. Che tifo e tifo! Saranno pericolosi come tutti i doni del mare che dà la morte insieme all'immortalità. A Siracusa li ho perentoriamente richiesti a Orsi. Che sapore, che aspetto divino! Il più bel ricordo dei miei ultimi cinquanta anni!"⁶⁵

Nel racconto del '57 in cui, più che altrove, «realtà storica e sublimazione evocativa si fondono, anche i cibi, colti in tutta la loro corporea materialità, si caricano di astrattezza simbolica, come accade ai «"rizzi"» che «sanno infatti anche veicolare, nel concreto delle modalità con cui vengono degustati, acute allusioni antropologiche all'indole 'impura' dei siciliani»⁶⁶:

I ricci, spaccati, mostravano le loro carni ferite, sanguigne, stranamente compartimentale. [...] Lui li degustava con avidità ma senza allegria, raccolto, quasi compunto. Non volle strizzarvi sopra del limone. «Voialtri, sempre con i vostri sapori accoppiati! Il riccio

⁶⁴ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *Racconti d'infanzia*, cit., pp. 46, 55-57).

⁶⁵ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *La sirena*, in *I racconti*, cit., pp. 103-104.

⁶⁶ D. LA MONACA, «Una pietanza da Dei rustici e primigeni»: le 'seduzioni' del cibo in Tomasi di Lampedusa, in «Rivista online del Dipartimento di Lingue e Culture europee», Università degli studi di Palermo, anno II, n. 1, 2008, pp. 111- 112.

deve sapere anche di limone, lo zucchero anche di cioccolata,
l'amore anche di paradiso!»⁶⁷

Secondo La Monaca «il culto siciliano per la coesistenza dei contrasti, quando non degenera nella volgare ibridazione sociale, esercita su Tomasi una fascinazione indiscussa incarnata inventivamente, in questo racconto, nell'immagine della sirena. Ed è ancora il modo di sfamarsi di Lighea a cifrare di qualità identitaria il suo essere creatura mortale ed immortale, emblema per antonomasia del connubio ossimorico di ferinità e femminilità, leggiadria e selvatichezza»⁶⁸:

Essa non mangiava che roba viva: spesso la vedevo emergere dal mare, il torso delicato luccicante al sole mentre straziava coi denti un pesce argentato che fremeva ancora; il sangue le rigava il mento e dopo qualche morso il merluzzo o l'orata maciullata venivano ributtate dietro le sue spalle e, maculandola di rosso, affondavano nell'acqua mentre essa infantilmente gridava nettandosi i denti con la lingua⁶⁹.

Ed in effetti, «il cibo, nella molteplicità delle sue significazioni, riveste una centralità tangibile nel trattamento cui Tomasi sottopone la materia autobiografica, con una speculare rispondenza di scelte tematiche e modalità espressive nel momento in cui essa travalica dal privato all'invenzione narrativa»⁷⁰.

Ma ritorniamo al *Gattopardo*. Nel romanzo, «ogni occasione e ogni personaggio» – osserva Biasin – «hanno il cibo o la bevanda adatti: così a Tancredi e Caviraghi che arrivano tutti bagnati vengono

⁶⁷ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *La sirena*, cit., pp. 111-112.

⁶⁸ D. LA MONACA, «Una pietanza da Dei rustici e primigeni»: le 'seduzioni' del cibo in *Tomasi di Lampedusa*, cit., p. 112.

⁶⁹ G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *La sirena*, cit., p. 121.

⁷⁰ D. LA MONACA, «Una pietanza da Dei rustici e primigeni»: le 'seduzioni' del cibo in *Tomasi di Lampedusa*, cit., p. 107.

offerti ponce, biscotti e cognac; [...] Don Ciccio per descrivere l'avarizia di Don Calogero, ricorda che "quando la figlia era in collegio lui e la moglie mangiavano in due un uovo fritto"; Tancredi, per consolare Cviraghi, gli parla della sicilianità di Concetta, che "chi sa se si sarebbe mai trovata bene a Milano, un paesaccio dove per mangiare un piatto di maccheroni bisogna pensarci una settimana prima!" (e il narratore commenta ironicamente che questa uscita è "una delle prime manifestazioni dell'unità nazionale"). Ancora, del piemontese Chevalley ci viene detto che "la cucina all'olio [siciliana] aveva da un mese posto in disordine le sue viscere"; fra le cause della bruttezza delle nobili palermitane contemplate dal principe al ballo è annoverata "la scarsità di proteine nell'alimentazione aggravata dall'abbondanza di amidacei"; e perfino alcuni siciliani che avevano votato "no" al plebiscito, l'avevano fatto per ragioni personali, "perché durante il trambusto della liberazione erano loro scomparsi qualche paio di capponi e alcune misure di fave, ed erano invece spuntate qualche paio di corna"»⁷¹.

Il cappello di paglia sfoggiato da Angelica è impreziosito con «grappoli di uva artificiale e spighe dorate [che] evocavano discrete i vigneti di Gibildolce e i granai di Settesoli», cioè la cospicua dote della ragazza. La proposta di matrimonio fatta ad Angelica da Tancredi per conto del Principe è paragonata all'ingoiare un rospo ma segna anche l'inevitabile affamarsi ed irrompere sulla scena politica della classe borghese. Una contrapposizione su cui s'incentra tutto il romanzo, quella fra due mondi diversi, portatori di due cucine diverse espressione di due realtà economico-sociali diverse. Poco propensa a esibire sfarzo e ricchezza inutilmente, pronta a recepire nuove mode e a modificare consuetudini antiche, la borghesia si affaccia sulla scena con tutto il suo carico rivoluzionario. Scrive Camporesi:

⁷¹ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., pp. 96- 97.

mentre il libro di cucina utilizzato nella casa borghese innova e sconvolge, mescola, sperimenta, inventa, la tradizione orale dei ceti popolari è, invece, per necessità economica e per legge inerente al suo stesso sistema, portata a conservare e a riprodurre forme fisse e stereotipate. Può sembrare un paradosso, ma in cucina solo la borghesia è stata ed è rivoluzionaria, mentre le classi popolari si sono sempre schierate sul fronte della conservazione⁷².

Se Tomasi di Lampedusa ne *Il Gattopardo* come nei *Racconti* rivolge un'attenzione attenta e puntuale ai cuochi e alle ricette francesi per poi soffermarsi con amore filiale sulle ricette e le tradizioni della cucina siciliana, ignorando *consommè*, *babà* e *beignetes* a favore di gelatine e timballi di maccheroni, è comunque significativo che nel servirsi delle paste delle Vergini lo scrittore non dà seguito a nessuna descrizione o commento, a riprova di quello che Francesco Orlando ha definito «l'estremo pudore che vegliava su un sentimento di attaccamento alla sua Sicilia; quel sentimento confinava da una parte con la nostalgia lirica verso la propria infanzia, dall'altra con un geloso senso feudale d'eredità e di tradizione; da ogni parte, insomma, con le radici più profonde della personalità»⁷³.

Serao

L'osservazione di Camporesi ci catapulta nel mondo di un'altra grande e prolifica scrittrice, Matilde Serao, nelle cui opere vigono il gusto descrittivo e decorativo e la pregnante contrapposizione fra

⁷² P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione folklore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989, pp. 64-65.

⁷³ F. ORLANDO, *Ricordo di Lampedusa*, Torino, Bollati Boringhieri, 1996, p. 74.

poveri e ricchi, aristocratici e popolari. La peculiarità dell'autrice di conferire una valenza 'classista' alle sue descrizioni è stata precocemente individuata dalla critica. Scrive Infusino: «La Serao “dipinge” con colori diversi i due mondi: usa tinte accese e un po' irreali per il mondo aristocratico, intinge invece il pennello in una tavolozza più omogenea, con i colori della realtà, quando si tratta di descrivere ambienti e personaggi di quel mondo piccolo borghese di cui, con la famiglia, faceva parte»⁷⁴.

Eloquente, in proposito, *Fascino muliebre* [1901], raro e gustoso esempio di opera a metà tra saggio e opuscolo pubblicitario, commissionata alla Serao dalla Società di prodotti chimico-farmaceutico-igienici A. Bertelli & C. di Milano; un elegante volumetto, impreziosito dai disegni liberty di Aleardo Terzi, in cui la scrittrice mette in luce le sue valenti capacità persuasive, segnalandosi come esperta di marketing *ante litteram*, pubblicizzando con dovizia d'argomentazioni la ditta di cosmetici Bertelli e catechizzando le «gentili lettrici» sulla necessità di prendersi cura della propria persona, poiché la bellezza è sinonimo di igiene e quindi di salute⁷⁵. Nel capitolo intitolato *Fons vitae* si affronta anche il delicato problema del cibo e dell'alimentazione, specificando che i cosmetici non bastano ad ottenere «tutta la freschezza della sanità interiore del corpo»:

Occorre una dieta razionale e provvida, una costante esercitazione muscolare, mediante il moto, le passeggiate che non affatichino eccessivamente, il ballo [...].

In secondo luogo bisogna badare all'alimentazione, che essa non sia povera, né eccessiva, che sia sopra tutto assimilabile facilmente,

⁷⁴ G. INFUSINO, *Aristocrazia e popolo*, in *Matilde Serao tra giornalismo e letteratura*, a cura di G. Infusino, Napoli, Guida, 1981, p. 64.

⁷⁵ In proposito, ci sia consentito il rinvio a: D. MARCHESE, *Percezioni sensoriali fra letteratura e pubblicità nell'opera di Matilde Serao*, in *Autori, lettori e mercato nella modernità letteraria*, Atti del XI Congresso internazionale di studi (Padova-Venezia 16-19 giugno 2009), a cura di I. Crotti, E. Del Tedesco, R. Ricorda, A. Zava (con la collaborazione di S. Tonon), tomo II, parte II, Pisa, Edizioni ETS, pp. 281-292, 2011.

non produca faticoso lavoro digestivo. La finezza della pelle dipenda in gran parte dalla finezza e dalla schiettezza dei cibi⁷⁶.

La raffigurazione di un luogo, di un abbigliamento, di un atteggiamento, contengono in sé i segni dell'appartenere o meno ad una determinata classe sociale. La rappresentazione della realtà e la sua percezione sono intrisi di sociologia; ad esempio nella celebre inchiesta del 1884 *Il ventre di Napoli*, polemica risposta all'incauta dichiarazione di Depretis: «Bisogna sventrare Napoli!», allorché insistentemente la Serao istaura una correlazione fra i vari quartieri della città e le loro diverse esaltazioni. Se ne traccia una mappatura olfattiva in cui i cattivi odori connotano zone (la via dei mercati con le sue viuzze, il porto, la Vicaria), mestieri, fasce sociali: «puzzo di formaggio che fermenta e di lardo fradicio», «mandrie di bestie [...] sporche e puzzolenti», «acque fetenti», «fetore dell'olio cattivo», «ruscello fetido».

Nei quartieri popolari tutte le strade «hanno una di queste osterie che installano all'aria aperta le loro caldaie, dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomodoro, le montagne di cacio grattato, un cacio piccante che viene da Crotone». Altrove ci si sofferma sul simbolo stesso della cucina italiana, la pizza da un soldo, «affidate a un garzone, sopra un banchetto ambulante: e lì resta quasi tutto il giorno, con questi settori di pizza che si gelano al freddo, che si ingialliscono al sole, mangiati dalle mosche». Un soldo costano anche i cartocetti di pesciolini fritti (*fragalia*), le frittelline di *panzarotti*, le *maruzze*, lumache, castagne lesse, melanzane e zucchini *a scapece*, e la *spiritosa* «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 grida: *addorosa, a' spiritosa!*». Tornando alla pizza, la Serao

⁷⁶ M. SERAO, *Fascino muliebre*, in *Lo specchio e le brame. Immaginario femminile e pubblicità*, a cura di L. Termine, Torino, Fionovelli, 1996, pp. 25-26.

esprime riserve sulla sua fortuna e diffusione, poi sconfessate dalla realtà:

Un giorno, un industriale Napoletano ebbe un'idea. Sapendo che la *pizza* è una delle adorazioni culinarie napoletane, sapendo che la colonia napoletana a Roma è larghissima, pensò di aprire una *pizzeria in Roma* [...]. Sulle prime la folla vi accorse: poi, andò scemando. La *pizza*, tolta dal suo ambiente napoletano, pareva una stonatura e rappresentava una indigestione; il suo astro impallidì e tramontò, in Roma; pianta esotica, morì in questa solennità romana.

Nel vivido affresco del mercato della Pignasecca, appestato da miasmi di ogni genere, la Serao si ricorda più che mai del suo modello, *Le Ventre de Paris*, cui palesemente allude:

Qui il romanzo sperimentale potrebbe anche applicare la sua tradizionale sinfonia degli odori, poiché si subiscono musiche inconcepibili: l'olio fritto, il salame rancido, il formaggio forte, il pepe pestato nel mortaio, l'aceto acuto, il baccalà in molle. Nel mezzo della sinfonia della Pignasecca, vi è il gran *motivo* profondo e che turba; la vendita del pesce, specialmente del tonno, in pieno sole, su certi banchi inclinati, di marmo. Alla mattina il tonno va a ventisei soldi e il pescivendolo grida il prezzo con orgoglio: ma, come la sera arriva, per il declinare dell'ora e della merce, il tonno scende a ventiquattro, a una lira, a diciotto soldi; quando arriva a dodici soldi, la gran nota sinfonia del puzzo ha raggiunto il suo apogeo⁷⁷.

Un'impronta zoliana è ravvisabile anche ne *Il paese di Cuccagna*, allorché nell'indagare la rovinosa influenza che il gioco del lotto esercita sulla popolazione, a qualunque classe sociale si appartenga, la Serao non manca di sottolineare la presenza di odori forti, talvolta intollerabili («odore acuto e grasso del molto pomodoro»), «odore acuto

⁷⁷ M. SERAO, *Il ventre di Napoli*, in *Opere*, a cura di P. Pancrazi, Milano, Garzanti, 1946, vol. I, p. 1097.

di aceto aspro e di grossolane spezierie» «fiato acido di vino», puzzo di «baccalà», «di umidità»), metafore del flagello che contamina l'intera città. L'uso della sinestesia «sinfonia del puzzo» ci rammenta come il sincronico riferimento all'attivazione di più sensi sia spesso impiegato dalla scrittrice.

Memore della frequentazione dei naturalisti, la Serao appronta numerose e dettagliate descrizioni di pasti e banchetti che divengono ora momento d'incontro, occasioni per allargare i rapporti sociali e scambiarsi idee, ora cartine di tornasole capaci d'indicare temperamento, carattere, vissuto, grossolanità o elevatezza dei vari commensali, ora pretesti per tracciare pittoreschi e 'gustosi' quadri attraverso i quali fregiarsi delle proprie capacità artistiche.

Attingendo alla lezione offertale da *Il ventre di Parigi*, la scrittrice si compiace nel rappresentare stuzzicanti manicaretti e sontuosi conviti⁷⁸. Il momento fagico si configura più come svago mondano e funzione sociale che come quotidiana pratica di sussistenza.

Davvero indimenticabile, per la maestria dell'affresco realizzato con plastica evidenza, il pranzo consumato dalle due sorelle usuraie ne *Il paese di cuccagna*. Se ne riporta un ampio stralcio:

Le due sorelle, donna Caterina e donna Concetta, erano sedute dirimpetto, da un lato e dall'altro della tavola da pranzo: mangiavano

⁷⁸ Fra gli altri ricordiamo quelli descritti in *Trenta per cento*, in cui l'esaltazione per gli utili ricavati dalle speculazioni bancarie porta gli avventori ad acquistare leccornie in abbondanza; *La ballerina*, in cui il cibo diviene mezzo di lusinga e orgoglio per Gargiullo; *Il paese di cuccagna*, in cui in occasione del battesimo di Agnesina si offre agli invitati ogni ben di Dio; *L'Italia a Bologna*, in cui si assiste all'apoteosi della mortadella. Di carattere documentario il paragrafo de *Il ventre di Napoli* dal titolo *Quello che mangiano*, reso ancora più interessante dalla presenza di una sorta di 'questionario':

«Carne in umido? - Il popolo napoletano non ne mangia mai.
Carne arrosto? - Qualche volta, alla domenica, o nelle grandi feste, ma è di maiale o di agnello.
Brodo di carne? - Il popolo napoletano lo ignora.
Vino? - Alla domenica, qualche volta: *l'asprino*, a quattro soldi il litro, o il *maraniello* a cinque soldi: questo tinge di azzurro la tovaglia.
Acqua! - Sempre: e cattiva».

in silenzio, con gli occhi bassi, chinandosi ogni tanto ad asciugare le labbra unte a un lembo della tovaglia, tutta chiazzata di vino azzurrigno. Sulla tavola, fra loro due, stava un gran piatto dagli orli rialzati, pieno di maccheroni conditi con olio, alici salate, e aglio, il tutto soffritto vivacemente nel tegame e buttato sulla pasta bollita, un momento prima di mangiare: le due donne, ogni tanto immergevano la forchetta nei maccheroni lucidi di olio e ne tiravano nel proprio piatto, ricominciando a mangiare. Sulla tavola, vi era anche una grossa ciambella di pane biancastro, poco cotto, il *tortano*, che esse spezzavano con le mani, aiutandosi con esso a mangiare i maccheroni; una bottiglia di vetro verdastro, piena di un vinetto rossigno che dava riflessi azzurrastrati; due bicchieri di vetro, molto grandi, e una saliera anche di vetro: niente altro. Le due sorelle si servivano di forchette di piombo e di coltelli grossolani, col manico nero: ogni tanto, spezzando un pezzo di pane, lo bagnavano nell'olio soffritto, al fondo del grande piatto: (...) Adesso, una servetta di quattordici anni, rossa di capelli, bianchissima di viso e macchiata di lentiggini, era venuta a portare la seconda pietanza, un pezzo di quel formaggio di Basilicata che è piuttosto un latticino secco, la *provola*, e insieme due grossi sedani (...) Adesso avevano mangiato il formaggio affumicato col pane, lentamente, con quel movimento un po' caprigno delle mascelle, e strappando le successive spoglie dei sedani, le rosicchiavano con gran rumore, come frutta, per levarsi dalla bocca il sapore dell'olio. Quando ebbero finito, rimasero un po' immobili, guardando le chiazze azzurre della tovaglia, con le mani prosciolate in grembo, nel silenzio della digestione e dei loro lunghi calcoli mentali di donne d'affari⁷⁹.

Un vero pezzo di bravura, punto di arrivo di quelle «nature morte», «pittoriche, non pittoresche», «composte austeramente di grezzi utensili e cibi grossolani per il pasto consueto e quasi rituale della povera gente»⁸⁰, un affresco per il quale la Serao si sarà forse ispirata all'«oca grassa arrosto» offerta dalla Gervaise dell'*Assommoir*

⁷⁹ M. SERAO, *Il paese di Cuccagna*, in *Opere*, cit., pp. 224-227.

⁸⁰ Cfr. A. BANTI, *Matilde Serao*, Torino, Utet, 1965.

di Zola e della successiva abbuffata conclusasi «intorno a quella tavola bisunta», nell'aria «viziata dal fiato pesante dell'indigestione»:

L'odore di oca era così forte e penetrante, che le narici si dilatavano. [...] Aveva appoggiato i vasi nella bottega, a un'estremità della tavola, senza levargli l'alto collarino di carta crespa bianca. Un profumo dolciastro di fiori si mescolava agli odori della cucina. [...] Sembrava che tutta la compagnia volesse stuzzicarsi l'appetito andando a annusare le padelle e il girarrosto⁸¹.

C'era un odore intenso e soffocante. Ma ogni volta che arrivavano certe zaffate calde, tutti si voltavano verso la cucina⁸².

E il profumino dell'oca rallegrava l'intera via, mandava tutti in sollucchero⁸³. [...]

Si aprivano orizzonti dorati, sfilavano colli d'avorio, capigliature d'ebano, baci sotto la luna al suono delle chitarre, baiadere che seminavano ad ogni passo una pioggia di perle e di pietre preziose; e gli uomini fumavano beatamente la pipa, le signore avevano stampato in faccia un sorriso ebete e felice; tutti pensavano di essere in quei posti lontani, a respirare gli effluvi più soavi⁸⁴.

Sovente, la sfera del fagismo diviene espressione della posizione sociale cui i commensali appartengono. Mangiare è «un dato sociale e culturale», significa «partecipare alla propria cultura, condividere con altri gusti e disgusti, preferenze e indifferenze». L'uomo è «ciò che mangia»⁸⁵.

⁸¹ É. ZOLA, *L'Assommoir*, in *Romanzi*, introduzione, traduzione e note di P. Pellini, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2010, vol. I, pp. 503-505.

⁸² Ivi, p. 515.

⁸³ Ivi, p. 522.

⁸⁴ Ivi, p. 529.

⁸⁵ D. LE BRETON, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Milano, Cortina, 2007, pp. 359, 378, 386.

Nelle sfere alte, infatti, vige un atteggiamento gastrofobico e sdegnoso verso il cibo, mezzo di sostentamento e pertanto gradiente della ricchezza o meno di colui che vi si accosta⁸⁶.

Significativo l'esempio tratto da *Storia di due anime*, in cui un gruppo di popolani si getta letteralmente sul piatto di maccheroni, mentre gli esponenti della ricca borghesia spiluccano appena⁸⁷. Ne *Il paese di Cuccagna* la sartina Antonietta sogna, con il ricavato della vincita, di potersi permettere tutti i giorni carne e maccheroni:

- Se pigliassi un terno [...] vorrei cavarmi la voglia di mangiar carne, ogni giorno.
- Carne e maccheroni, - ribatté, ridendo, il garzone.
- Già: maccheroni e carne! – gridò trionfalmente la sartina, con gli occhi sempre fissi sul piattello, per non far cadere il sugo.
- Mattina e sera! – strillò, dalla soglia, il garzone.
- Mattina e sera! – strillò Antonetta⁸⁸.

Ugualmente degno di nota il banchetto pasquale descritto con dovizia di particolari in *Suor Giovanna della Croce*:

Esse erano le patronesse, le ispettrici, le sorvegliatrici di quel banchetto dei poveri: e nel loro sentimento di sacrificio avevano, in quel giorno di Pasqua, lasciato ogni altra occupazione, ogni svago, e avevano voluto presenziare quel pranzo d'infelici, di mendichi. Un paio di esse, anzi, si toglievano lentamente i guanti bianchi e

⁸⁶ In *Fantasia* si sottolinea l'opportunità di gustare «brodi ristretti, vivande leggiere», ma anche sogliole «pesce delicato, innocuo», o al massimo «maccheroni e bistecche sanguinanti e insalate refrigeranti» (M. SERAO, *Fantasia*, cit., p. 133). Anche se è vero che nel romanzo «Andrea è l'unico eroe non popolano a dare importanza al cibo che lo rende particolarmente adatto a incarnare il tipo dell'uomo fisicamente forte attratto dalla vera o presunta fragilità femminile» (T. SCAPPATICCI, *Introduzione a Serao*, Roma-Bari, Laterza, 1995, p. 66).

⁸⁷ «Le donne del gruppo Dentale li rompevano con la forchetta, questi pasticetti, li sbriciolavano, ne lasciavano la metà, per fingere di non aver fame, per fingere la eleganza, come nel gran mondo: e mentre il forte piatto di carne, *longe de veau*, era accolto con entusiasmo, questa volta anche dagli uomini Dentale, e la *jardinière*, di contorno era devastata da tutti, varie signore dei Dentale dichiararono che odiavano la carne, e la respinsero» (M. SERAO, *Storia di due anime*, in *Opere*, cit., vol. I, p. 718).

⁸⁸ M. SERAO, *Il paese di Cuccagna*, in *Opere*, cit., vol. I, p. 108.

denudavano le mani cariche di anelli, poiché la loro ferma intenzione era di servire a tavola i poveri. Forse era un voto che avevano fatto; forse volevano imitare il Redentore, che lavò i piedi agli apostoli⁸⁹.

Aristocraticamente sdegnosi i commenti della scrittrice che mostra un'estrema vicinanza all'ottica alto-borghese, tradendo una certa idiosincrasia nei confronti del popolino, volgare e vorace.

Il pranzo servito dai «signori» ai «poveri», gli uni elegantissimi e condiscendenti, ostentanti atteggiamenti di altruismo e carità cristiana, gli altri immersi «nell'abiezione della massima sudiceria, del massimo sbrindellamento», ricorda quello contraddistinto dall'odiosa ipocrisia dei galantuomini nei confronti dei contadini descritta da Verga ne *I galantuomini*⁹⁰.

Alla funzione realistica, tendente alla verosimiglianza, s'intreccia quella connotativa, grazie alla quale le caratterizzazioni economico-sociali, ma anche psicologiche ed affettive, contribuiscono a delineare vicende e personaggi all'interno della *fabula*.

Il cibo – la sua assenza, presenza, magnificenza – diviene protagonista tra i protagonisti, saturo di metaforicità e simbolismo.

⁸⁹ M. SERAO, *Suor Giovanna della Croce*, in *Opere*, cit., vol. I, cit., pp. 662-3.

⁹⁰ «Quegli otto giorni degli esercizi spirituali, galantuomini e villani tornavano fratelli come al tempo di Adamo ed Eva; e i padroni per umiltà servivano a tavola i garzoni colle loro mani, ché a costoro quella grazia di Dio andava giù di traverso per la soggezione; e nel refettorio, al rumore di tutte quelle mascelle in moto, sembrava che ci fosse una stalla di bestiame, mentre i missionari predicavano l'inferno e il purgatorio» (G. VERGA, *Tutte le novelle*, vol. I, cit., p. 317).

CAPITOLO VI

D'ANNUNZIO A TAVOLA

Un morigerato impenitente

La centralità assegnata alle percezioni sensoriali nell'opera di Gabriele d'Annunzio è un dato più volte messo in risalto dalla critica, a partire dal noto giudizio di Enrico Nencioni che lo definì «dilettante di sensazioni»¹. Gli stessi Croce², Borgese, Gargiulo e Flora hanno evidenziato il carattere prevalentemente lirico e autonarrativo dei suoi testi, con una propensione ad esaltare più che l'eroismo un'accesa sensualità³.

Le descrizioni di colori, suoni e odori nei testi dannunziani concorrono all'edificazione di ambienti naturalistici che trovano in un uso spregiudicato ed espressivo dell'aggettivazione il mezzo per la creazione di atmosfere tese a coinvolgere ed affascinare chi legge. L'occhio naturalista di d'Annunzio non si apre, come avviene per Zola, per nobili fini sociali, ma per dar carne e sangue ad una caleidoscopica fantasia che ha nel sensualismo la sua cifra qualificante. Il medesimo compito è affidato all'orecchio, alla lingua, alle narici e alle mani. I cinque sensi svolgono il ruolo di strumenti percettivi atti a cogliere, tradurre e codificare segnali poi tramutati in parole le quali, a loro volta, sono caricate di nuove, voluttuose connotazioni.

Malgrado le descrizioni di personaggi, cose e luoghi siano in d'Annunzio ampie e notarili, lo scrittore quasi mai si avventura nell'enumerazione o nella raffigurazione del cibo: «troppo materiale,

¹ E. NENCIONI, *Nuovi romanzi*, in «Nuova Antologia», 42, 126, 1982, p. 616.

² Il primo intervento di Croce su d'Annunzio, del 1903, apparve su «La Critica» 2, 1904; l'ultimo, del 1936, sulla medesima rivista 33, 1935, per essere poi riuniti in *Letteratura della nuova Italia*, IV, Bari, Laterza, 1954 (I edizione 1914), pp. 7-71.

³ Cfr. G. A. BORGESE, *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Ricciardi, 1909; A. GARGIULO, *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Perella, 1912; F. FLORA, *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Ricciardi, 1962.

troppo poco spirituale, presente solo come raro simbolo»⁴. Simbolo in cui l'alimento diviene «una funzione dell'eros»⁵ o un artificio per rivelare il carattere di chi mangia. Un caso, quello di d'Annunzio e la tavola, in cui i gusti della persona tendono a riflettersi in quelli dei suoi protagonisti.

Se numerose sono le notizie e i documenti sui gusti e le abitudini alimentari di d'Annunzio, dai biglietti scritti alle cuoche del Vittoriale, alle lettere agli amici, ai menu stilati per i pranzi, alle cronache mondane, ai resoconti diaristici dei *Taccuini* o *Di me a me stesso*, davvero scarni sono i riferimenti al cibo nelle sue opere. L'immaginifico, infatti, «non poteva abbassarsi a descrivere dei cibi, dei pranzi, delle pietanze, nell'atmosfera esaltata di amore e teorie dell'arte, pittura, musica, poesia e teatro in cui si muovono i personaggi»⁶.

Dai documenti precedentemente ricordati si evince che d'Annunzio diede sempre poco valore alla tavola, detestava la crapula, era un digiunatore seriale capace di sopportare l'astinenza alimentare per oltre quarant'otto ore⁷. Optava per cibi semplici e genuini come il pane fresco appena sfornato («oh, questo odore di tranquillo miele e di pane ancor tiepido sotto la crosta che un doratore in ozio per mancanza di foglia d'oro temperò nella bocca del forno sino alla massima ricchezza e squisitezza della sua doratura casalinga»⁸) o il cacio pecorino (che ha «il sapore della Maiella [...] il cacio nerastro, rugoso, durissimo»⁹), memore delle sue radici abruzzesi. Prediligeva la frutta, in special modo l'uva, le arance e le pesche (che trovava oltremodo

⁴ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradise*, Palermo, Sellerio, 2005, p. 131.

⁵ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, il Mulino, 1991, p. 84

⁶ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 131.

⁷ Cfr. C. GATTA– A. MAZZA, *I piaceri di Gabriele d'Annunzio: gusto, tatto, vista, olfatto, udito e sesto senso*, Capriano del Colle, Clanto, 2008, p. 24.

⁸ Cfr. G. D'ANNUNZIO, *Cento e cento e cento pagine del Libro Segreto di Gabriele d'Annunzio tentato di morire*, Milano, Mondadori, 1935.

⁹ *Ibidem*.

sensuali); non gradiva particolarmente i dolci, eccezion fatta per le mandorle tostate e zuccherate, i *marron glacés*, la *Torta del Paradiso*, il *Parrozzo* (dolce rustico ideato nel 1920 da un suo conterraneo e assaggiato in anteprima) e soprattutto i gelati¹⁰. Era morigerato nel bere tanto che, secondo il suo segretario personale Tom Antongini, rimase «astemio fino a 47 anni», cominciando «ad amare, per così dire, il vino a Parigi»¹¹ ed eliminandolo del tutto dopo l'impresa di Fiume a causa degli acuti problemi allo stomaco che sovente lo tormentavano¹². Preferiva l'acqua e il tè, bevande cariche di significati, per alcuni versi antitetici, che ritroviamo nei suoi testi.

Albina Becevello, nota anche come «Suor Intingola» o «Suor Albina», era la cuoca-vestale preposta alla cura dell'alimentazione sregolata del Vate. *Domina* delle cucine del Vittoriale, assistita da altre cuoche-sacerdotesse, la sua opera rivive oggi negli oltre cento bigliettini inviatele da d'Annunzio in cui si davano direttive per colazioni, pranzi con ospiti, notti di lavoro. Lo scrittore, infatti, «lavorava fin verso le quattro del mattino e dormiva fino a mezzogiorno. Faceva colazione da solo» e per affrontare le ore notturne di lavoro amava concedersi «carni fredde, cannelloni (di cui andava matto), patate fritte»¹³. Verso mezzanotte, ritiratosi nello studio, Albina gli faceva trovare «mele cotte, biscotti inglesi e latte», ma era sempre pronta a preparare per lui due uova al tegamino, una «frittata sublime» o gli adorati maccheroni alla chitarra¹⁴. Oltre alle sue mansioni di cuoca, la «Santa Cuciniera» svolgeva il ruolo di complice nelle raffinate strategie di conquista di d'Annunzio. Lo dimostra un eloquente bigliettino scritte dal Vate l'8

¹⁰ C. GATTA– A. MAZZA, *I piaceri di Gabriele d'Annunzio*, cit., p. 19.

¹¹ G. D'ANNUNZIO, *Di me a me stesso*, a cura di A. M. Andreoli, Milano, Mondadori, 1990.

¹² Cfr. T. ANTONGINI, *Vita segreta di Gabriele d'Annunzio*, Milano, Mondadori, 1938. Dello stesso autore (e della medesima casa editrice), cfr. anche: *D'Annunzio aneddótico*, 1939; *Gli allegri filibustieri di d'Annunzio*, 1951; *Quarant'anni con d'Annunzio*, 1957; *D'Annunzio ignorato*, 1963.

¹³ T. ANTONGINI, *Vita segreta di Gabriele d'Annunzio*, cit., pp. 24-25, 27.

¹⁴ Ivi, p. 24.

marzo 1932: «Cara Albina più tardi avrò una donna bianca sopra un lino azzurro. Le donne bianche dopo gli esercizi difficili, hanno fame. Ti prego di preparare alla Mariona un piatto freddo col polpettone magistrale... La settimana prossima cominceranno i lavori [...]. Avrai una cucina di marmo e un trono di fuoco»¹⁵.

Le scorpacciate di d'Annunzio furono soltanto letterarie¹⁶. Del resto, dell'atto del mangiare aveva la seguente opinione: «mi sembra più bestiale e umiliante riempire il triste sacco, rifocillarmi, che abbandonarmi all'orgia più sfrenata e ingegnosa»¹⁷. Per acquisire significato e dignità la pratica alimentare deve essere «collocata in un rito erotico, in una simbologia, comunque spostato ad un livello più spirituale»¹⁸. Nei suoi testi narrativi, infatti, il cibo «o è qualcosa di prezioso e decorativo, come i frutti ad esempio [...], oppure diventa funzionale alle caratteristiche appunto dei personaggi volgari, primitivi, un po' bestiali»¹⁹.

Ne *Il Piacere*, del 1889, pur esaltando il contesto conviviale soffermandosi a lungo su atmosfere e scenografie, d'Annunzio non indulge nella descrizione di pranzi, manicaretti o godimenti del palato, «come dire che il piacere del titolo è tutto fuorché il piacere della gola»²⁰. Lo si evince anche dalla lettera dedicatoria a Francesco Paolo Michetti:

¹⁵ D'Annunzio ad Albina, 8 marzo 1932, Vittoriale, A.P. in GATTA C. – MAZZA A., *I piaceri di Gabriele d'Annunzio*, cit., p. 26.

¹⁶ Cfr. in merito: G. TRAGLIA, *Le ghiottonerie di Gabriele d'Annunzio*, Milano, Veronelli, 1957; P. SORGE, *A tavola con d'Annunzio*, Milano, Electa, 1998.

¹⁷ M.G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 132.

¹⁸ *Ibidem*.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 79.

il nostro vivere è più primitivo, forse anche più omerico e più eroico se valgano i pasti lungo il risonante mare, degni d'Aiace, che interrompono i digiuni laboriosi.²¹

I «digiuni laboriosi» di cui sopra sono gli stessi che lo scrittore praticava periodicamente. Il pasto non è che un atto di sopravvivenza, di continuità; meglio concentrarsi sul «buon gusto» e la «raffinatezza», indispensabili chiavi di lettura dell'opera e *leitmotiv* delle preziose descrizioni che, secondo Ezio Raimondi, fanno de *Il Piacere* «il romanzo della stagione estetizzante e del *décor* parnassiano, dove la sigla naturalistica si ricompono in scenografia».²²

La prima scena conviviale del romanzo è il pranzo aristocratico offerto dalla marchesa d'Ateleta. Nelle oltre dieci pagine in cui questo è descritto, il cibo viene a malapena menzionato, malgrado la marchesa sia presentata come un asso nella nobile «arte di dar pranzi», «arbitra delle eleganze conviviali», le cui «raffinatezze si propagavano per tutte le tavole della nobiltà quirite», e malgrado si dia parecchio spazio alla descrizione dell'atmosfera, della mensa e della disposizione dei commensali. Preziosi e minuti tasselli studiati per creare la seducente scenografia dell'incontro tra Donna Elena Muti, duchessa di Scerni, e il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta.

Mondanità e decorativismo imperano nella raffigurazione di ghirlande di fiori poste tra i candelabri, vetri di murano, porcellane e ogni raffinatezza, ma sul fronte gastronomico vengono citati solo «un vino biondo come un miele liquido» e un «vin ghiacciato di Sciampagna», meri espedienti per far risaltare i personaggi (nello specifico, Elena Muti e le sue labbra) e non certo il senso del gusto. Dopo l'esaltazione di suppellettili e addobbi, poi, si accenna ad un dessert composto da «squisite e rare cose» che il lettore può soltanto

²¹ G. D'ANNUNZIO, *Il Piacere*, in *ID., Prose di romanzi*, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», prefazione di E. Raimondi, 1988-89, vol. I, pp. 3-4.

²² E. RAIMONDI, *Il silenzio della Gorgone*, Bologna, Zanichelli, 1980, p. 124.

immaginare o intuire. È il trionfo della vista sul palato. Biasin ha notato che la «strategia rappresentativa di d'Annunzio corrisponde [...] a quel fenomeno notato da Pierre Bourdieu per cui di fronte al cibo le classi alte (aristocrazia e grande borghesia) assumono un atteggiamento “estetico” che privilegia la forma e lo stile sulla sostanza, la quale è invece primaria e immediata per le classi inferiori (popolari) che “badano al sodo” della funzione e della necessità del nutrimento».²³

Un altro significativo inserto gastronomico è quello in cui Andrea Sperelli, *alter ego* di d'Annunzio, partecipa ad un pranzo al *Restaurant Doney* con tre gentiluomini e quattro amiche del *demi-monde*. Anche stavolta l'attenzione data all'atmosfera, ai convitati ed alle conversazioni oscureranno il ruolo del cibo che, tuttavia, è presente e messo in stretto rapporto con gli abusati luoghi comuni legati alla sessualità: le ostriche, le bevande alcoliche e il *fondant*, schiacciato da una delle ragazze col gomito e poi premuto sulla bocca dell'amico e da un'altra mangiato sul *proprio* gomito, alludono chiaramente ad una sensualità a malapena contenuta. Non mancano i riferimenti al «bicchiere colmo di Sciampagna» contenente un «vino chiaro e brillante», o alle quattro donne paragonate dai quattro uomini a «certe confetture di Costantinopoli, morbide come una pasta» o simili a «un giulebbe di violette di Parma tra due biscotti *Peek-Frean* alla vainiglia». Nulla a che vedere per tenore e similitudini con lo spiritualismo del banchetto della marchesa d'Ateleta.

Un ulteriore scena in cui d'Annunzio fa incontrare cibo e sesso è quella in cui Andrea Sperelli fa colazione al Caffè Roma con un altro donnaiolo aristocratico, Galeazzo Secinaro, anche lui esteta e anche lui ex amante di Elena Muti di cui parla con disinvoltura:

²³ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., pp. 81-82.

raccontava senza scrupoli e senza reticenze, non tralasciando alcuna particolarità, lodando la bontà dell'acquisto al conoscitore²⁴.

Rivelando, al contrario del conte, l'*alterità* del personaggio attraverso l'atto del mangiare, d'Annunzio dà vita ad una «vera e propria svolta narrativa nella trama del romanzo»²⁵. Secinaro, infatti, non ha inibizioni, è schietto e vistosamente sicuro di sé; e se Andrea non riesce a mandar giù un boccone per via della sconfitta amorosa, Galeazzo si ingozza con gusto, parlando e mangiando al tempo stesso:

Egli s'interrompeva, di tratto in tratto, per mettere il coltello in un pezzo di carne succulenta e sanguinante, che fumigava, o per vuotare un bicchiere di vin rosso. La sanità e la forza emanavano da ogni sua attitudine.²⁶

Si tratta probabilmente dell'unica descrizione in assoluto dello sfamarsi in atto presente in un testo dannunziano.

Simile per il ceto e per la passione verso le donne, Sperelli (che non mangia proprio come d'Annunzio) viene presentato al lettore come modello da seguire, spiritualizzato e distaccato dai bisogni primari primitivi; Secinaro, invece, è volgare, passionale, e non a caso desina con «carne sanguinante» e «vino rosso». L'essere ordinario trapela anche dal suo parlare senza reticenze dell'amante, tratto non certo da *gentleman*, e dal ritratto fisico che ne dà lo scrittore:

costui aveva il tipo bovino d'un Lucio Vero biondo e cerulo; e gli rosseggiava tra la copia magnifica dell'oro una bocca di nessuna

²⁴ G. D'ANNUNZIO, *Il Piacere*, cit., p. 360.

²⁵ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 83.

²⁶ G. D'ANNUNZIO, *Il Piacere*, cit., p. 360.

significazione spirituale, ma bella. Era alto, quadrato, vigoroso, d'una eleganza non fine ma disinvolta²⁷.

Ma è mediante una precedente descrizione delle abitudini del conte Sperelli che ritroviamo nero su bianco quel che doveva essere lo stile quotidiano del Vate:

Egli pranzava di rado in casa; ma, per le occasioni straordinarie, per qualche fino *luncheon* d'amore o per qualche piccola cena galante, aveva una camera ornata delle tappezzerie napolitane d'alto liccio, del secolo XVIII...²⁸

Anche in questo frammento trapela l'esaltazione dell'ambiente, dell'eros e dell'esteriorità a scapito del cibo che viene relegato al rango di elemento di sfondo, con l'unico scopo di rendere realistico il contesto. Come d'Annunzio, Sperelli non si nutre di cibo ma di bellezza, di sguardi, di gesti, di lusso, di raffinatezza estetica. A parte qualche ostrica e qualche dolce esotico, non sappiamo cosa mangia; sappiamo solo che beve molto tè, bevanda, ancora una volta, amata dallo stesso d'Annunzio che prediligeva quello forte e scuro²⁹.

Infuso raffinato e di grande carica estetizzante, il tè è la bevanda nobile *par excellence* e l'atto del «bere è sublimante rispetto al mangiare, e “bere” costituisce una rete metaforica molto diffusa in d'Annunzio e specie nel *Piacere*»; è, inoltre, «un elemento indispensabile alle vicende amorose di Andrea Sperelli».³⁰

Il rito del tè, con i suoi gesti regolari e con il suo «profumo acuto», raggiunge il suo apice nel momento in cui Andrea ne beve un sorso direttamente dalle labbra dell'amante Maria mentre la sua mente è

²⁷ Ivi, p. 340.

²⁸ Ivi, p. 240.

²⁹ Cfr. T. ANTONGINI, *Vita segreta di Gabriele d'Annunzio*, cit.

³⁰ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 84-85.

invasa dal ricordo di Elena il cui bacio «li prostrava più d'un amplesso»:

Ella rideva, a quel capriccio dell'amante. Egli era un po'convulso, pallidissimo, con lo sguardo alterato. Aspettarono che il tè si freddasse. [...]

- Ora prendi un bel sorso. Così.

Ella teneva le labbra serrate, per contenere il sorso: ma le ridevano i grandi occhi a cui le lacrime avevano dato maggior fulgore.

- Ora versa, a poco a poco.

Egli trasse nel bacio, suggendo, tutto il sorso. Come sentiva mancarsi il respiro, ella sollecitava il lento bevitore stringendogli le tempie. [...]

- Che sapore aveva? Tu m'hai bevuta anche l'anima. Sono tutta vuota³¹.

Il tè funge da *trait d'union* tra la sfera del sacro e quella del profano, tra l'anima e il bacio; una sorta di sacrilega fusione fra sensualità e spiritualità. Seppur carnale e materico, il bacio diventa valico per il divino.

Il *Piacere* non è il solo romanzo in cui il tema della tavola seppur sfiorato è caricato di importanti valenze simboliche.

L'intreccio amoroso tra Fosca-Perdita, attrice di fama mondiale (Eleonora Duse) e lo scrittore Stelio Effrena (Gabriele d'Annunzio) si arricchisce, ne *Il Fuoco*, di scene in cui al cibo è assegnata una funzione estetizzante e metaforica di grande rilievo.

Accorsi osserva che la prima parte de *Il Fuoco* è percorsa dal frutto della melagrana, «frutto che non viene mai mangiato, ma appartiene all'apparato decorativo e simbolico del romanzo»; la melagrana «diventa l'emblema del poeta Stelio Effrena e della sua arte»³². Nella simulazione romanzesca, infatti, Effrena ha scritto un dramma dedicato

³¹ G. D'ANNUNZIO, *Il Piacere*, cit., p. 343.

³² M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., pp. 132- 133.

al mito di *Persefone* in cui sostiene che «l'idea della mia persona è legata indissolubilmente al frutto che io ho eletto per emblema e che ho sovraccaricato di significazioni ideali più numerose dei suoi granelli». ³³

Messa in rapporto sin dall'antichità alla fecondità, alla nascita e alla morte della natura, famosa per le sue molteplici proprietà benefiche, nota per il suo valore simbolico e storico in tutto il Mediterraneo, in Medio-Oriente ed in India, la melagrana pur presente nel romanzo dannunziano non viene mai consumata. La sua esistenza esprime di volta in volta nuovi significati, è simile ad una partitura musicale atta a trasmettere una forte vitalità mistica ed al contempo un'eccitante sensualità.

Così avviene nella prima parte del romanzo quando, durante l'appassionato amplesso svoltosi tra la celebre attrice Perdita ed il protagonista, in giardino, proprio sotto un albero di melograno, «un bacio con la testa rovesciata di lei che urta l'albero, fa cadere un frutto maturo, il cui succo-sangue macchia il chiaro vestito di lei. Mimesi di una nuova verginità perduta, e insieme, di nuovo comunione mistica» ³⁴.

Ancora una volta l'intrecciarsi di sacro e profano che avevamo riscontrato nel *Piacere* ritorna ne *Il fuoco* sfiorando la blasfemia, allorquando Stelio raccontando a Fosca-Perdita di come per compiacere donna Orsetta Contarini, desiderosa di assaggiare una melagrana, avesse spogliato «l'albero consanguineo» per offrirle i frutti, commenta: «Era proprio il caso di ripetere con bocca pagana le parole dell'Ultima Cena: “prendete e mangiate: questo è il mio corpo che per voi è dato: fate questo in commemorazione di me”» ³⁵.

Fra gli altri scritti dannunziani in cui il cibo fa la sua comparsa in modo non ampio ma significativo, ricordiamo *La vergine Orsola*,

³³ G. D'ANNUNZIO, *Il Fuoco*, in *ID., Prose di romanzi*, cit., vol. II, p. 209.

³⁴ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 135.

³⁵ G. D'ANNUNZIO, *Il Fuoco*, cit., p. 134.

prima fra le *Novelle della Pescara*. La protagonista è Orsola dell'Arca, una vergine ormai matura che vive da sola in uno stato di tormento spirituale e fisico amplificato dalla lunga malattia e dal terrore ch'ella nutre nei confronti della sorella Camilla. Durante la lentissima guarigione, la convalescente riscopre gradualmente lo scatenarsi di atavici istinti e di desideri repressi che si traducono in comportamenti ferini incontrollati portati al parossismo. La brutalità della donna, imbarbarita da una condizione di degradazione fisica e morale, si esprime nell'insaziabile ingordigia che ritorna a più riprese nella novella, come si evince dai seguenti stralci:

Ella aveva fame, aveva fame. Una bramosia bestiale di cibo le torturava le viscere vuote, le dava alla bocca quel movimento vago delle mandibole chiedenti qualche cosa masticare, le dava talvolta alle povere ossa delle mani quelle contrazioni prensili, che hanno le dita delle scimmie golose alla vista del pomo³⁶;

L'istinto della fame si ridestava vivissimo, come più chiara si faceva la coscienza. Quando dal forno di Flaiano saliva nell'aria l'odore caldo del pane, Orsola chiedeva, chiedeva con un accento di mendicante famelica, tendeva la mano, supplicando la sorella. Divorava rapidamente, con un godimento brutale di tutto l'essere, guardando d'intorno se qualcuno tentasse strapparle tra le mani il cibo in sospetto³⁷.

Dal forno di Flaiano a quell'ora saliva quasi sempre l'odore del pane ad irritarla. Ella si avvicinava alla finestra per cercare il vento; provava una tortura mista di voluttà nell'aspirare quell'emanazione sana, con la lingua nuotante nell'acquolina e gli occhi vivi di cupidigia.³⁸

³⁶ G. D'ANNUNZIO, *Tutte le novelle*, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», a cura di A. M. Andreoli e M. De Marco, 1992, p. 83.

³⁷ Ivi, p. 86.

³⁸ Ivi, p. 90.

Il tema della fame incalzante e incontrollata attraversa dunque la novella, confermando l'attitudine di d'Annunzio di associare l'atto di cibarsi alla bestialità, ad una condizione subumana. Quel «pane appena sfornato», che il Vate amava tanto, nel racconto diventa causa d'irrequietezza e tormento. Ancora una volta anche qui il cibo non è che «una funzione dell'eros», rappresentando una sessualità repressa che, freudianamente, si manifesta nel divorare aggressivamente il cibo con il quale Orsola tenta di colmare simbolicamente ben altri vuoti. Anche ad un livello sociale diverso, dunque, lontano dalle atmosfere estetizzanti e rarefatte, il cibo è eros, e l'alimentarsi funzione primaria e quindi bassa e ferina.

Mangiare è un'azione materiale che si confà al grezzo Rocco, personaggio di *Bestiame*, novella della raccolta *Terra vergine*, il quale divora la sua zuppa «con l'avidità di un cane famelico»³⁹.

Mezzo per soggiogare la donna amata, strumento «prezioso e decorativo [...] oppure [...] funzionale alla caratterizzazione dei personaggi (soprattutto se, ndr) volgari, primitivi, un po' bestiali»⁴⁰, in d'Annunzio il perenne conflitto tra Natura e Cultura continua anche a tavola, dove il cotto rappresenta la Cultura, e il crudo la Natura, «che è la negazione della cultura, dunque della bellezza»⁴¹.

Da esteta qual era, d'Annunzio aderì con tutti i sensi alla vita e ai suoi piaceri, eppure evitò di godere eccessivamente col palato, probabilmente perché quest'immanenza l'avrebbe reso troppo comune: un mediocre, in definitiva.

³⁹ Ivi, p. 54.

⁴⁰ M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 132.

⁴¹ Ivi, p. 148.

CAPITOLO VII

LA CUCINA FUTURISTA

7.1 L'abolizione della pastasciutta

Il caposaldo gastronomico italiano di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* proponeva una visione filosofica del cibo e della tavola legata agli «imperanti canoni positivistici, all'ordine fisiologico da una parte, e all'ordine economico dall'altra»¹, una visione unificante e rinsaldante, volta a recuperare e rispecchiare il sistema politico-economico della società borghese del tempo. Una cucina di “sostanza” e di tradizione che fu totalmente avversata e ribaltata dall'offensiva futurista promotrice, viceversa, di una gastronomia scenografica, rivoluzionaria, provocatoria e trasgressiva.

Già dal 1909, attraverso modalità ed interpretazioni sempre più estreme rivolte al culto per la «rottura con il passato» nel campo dell'arte, della musica, del teatro, della letteratura, della danza e della gastronomia, l'opera dell'Artusi, simbolo indiscusso della tradizione culinaria nostrana, viene aggredita e disprezzata dai futuristi, esponenti di un movimento che portava avanti l'idea di applicare il dinamismo e la velocità della vita moderna ad ogni aspetto della quotidianità, rifiutando perciò la tradizione, «la banalità e la ripetizione»:

Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuole finalmente creare

¹ P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione folklore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989, p. 109.

un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani².

Quella propugnata da Filippo Tommaso Marinetti e Fillia (pseudonimo del poeta e pittore Luigi Colombo), profeti del Futurismo, è una vera e propria «rivoluzione culinaria» che mette in relazione la dimensione estetica, il cibo e l'ascendente che questo può avere sulle caratteristiche fisiche e spirituali delle «razze». L'obiettivo dichiarato è quello di rivoluzionare il pasto attraverso il coinvolgimento di tutte le sfere sensoriali, abolendo il «quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato»³ e creando nuove pietanze ricche di richiami semantici.

I futuristi sono riusciti *in primis* a conquistarsi un posto nella storia della gastronomia mondiale e, secondariamente, a contribuire, grazie al loro tentativo di rottura, alla formazione di una nuova cultura culinaria italiana che scongiurando l'esterofilia si sostituisse a quella precedente. L'intenzione è quella di esaltare i valori spirituali di un'Italia e di una nuova «razza» da forgiare proprio attraverso il cibo:

Fin dall'inizio del Movimento Futurista Italiano, [...] l'importanza dell'alimentazione sulle capacità creatrici, fecondatrici, aggressive delle razze, agitò i maggiori futuristi⁴.

Marinetti aveva intuito da subito che per ottenere una rivoluzione modernista completa occorreva rivoluzionare anche la dimensione gastronomica italiana.

² F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, introduzione di P. Frassica, Milano, Vienneperre edizioni, 2007, p. 5. Sull'argomento cfr.: M. C. SALEMI, *La cucina futurista. La cucina liberty*, Firenze, Libriliberi, 2003; G. A. PAUTASSO, *Mangiare con arte per agire con arte. Epopea della cucina futurista*, Milano, Mediaprint, 2010.

³ F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., p. 29.

⁴ Ivi, p. 23.

I tentativi iniziali si ebbero in diversi simposi svoltisi prima della Grande Guerra che videro irrompere sulle tavole le prime «eresie» culinarie.

A Trieste, nel 1910, in occasione di un convegno futurista tenuto al Politeama Rossetti «i commensali decisero di invertire l'ordine delle portate: partendo dal caffè e concludendo con gli antipasti e gli aperitivi. Per non limitare il senso della tattilità, fu eliminato l'uso delle posate. Era il capovolgimento di tutto»⁵. Il menu della *cena a rovescio* prevedeva:

Caffè
Dolci memorie frappées
Frutta dell'Avvenire
Marmellata di gloriosi defunti
Arrosto di mummia con fegatini di professori
Insalata archeologica
Spezzatino di passato con piselli esplosivi in salsa storica
Pesce del Mar Morto
Grumi di sangue in brodo
Antipasto di demolizioni
Vermouth⁶.

Qualche anno dopo, nel 1913, sulla rivista parigina «Fantasio» del 1 settembre, appare *La cuisine futuriste*⁷, vero manifesto della cucina futurista ad opera dello «chef» Jules Maincave che si affianca a quello precedentemente edito su «Lacerba» del 15 settembre.

⁵ P. FRASSICA, *Introduzione* a F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., p. XI.

⁶ [S.f.], *Rapporto sulla vittoria del futurismo a Trieste*, in A. PALAZZESCHI, *L'incendiario*, Edizioni futuriste di "Poesia", Milano, 1910, p. 21.

⁷ Firmato da Maincave, il testo reca comunque l'impronta della penna marinettiana. In seguito, per rilanciarne il manifesto, Marinetti pubblica su «La Fiera Letteraria» un ritratto di Jules Maincave, definito «geniale artista del palato» (cfr. F.T. MARINETTI, *La cucina futurista*, presentazione a Jules Maincave, *Manifesto della Cucina Futurista*, in «La Fiera Letteraria», III, 21, Milano-Roma, 22 maggio 1927, p. 3).

Seguiranno gli anni della guerra e un periodo di stallo che faranno passare in secondo piano progetti e realizzazioni. Solo al termine del conflitto mondiale si riprenderanno le fila grazie all'allestimento della mostra *Roma futurista*⁸, nel 1920, e, il 15 novembre del 1930, con l'organizzazione al ristorante Penna d'Oca di Milano, diretto da Mario Tapparelli, di un banchetto, rimasto giustamente celebre, che voleva essere un elogio gastronomico del futurismo e «un riconoscimento ufficiale alla nuova gastronomia»⁹. Questa la lista delle pietanze preparate dal cuoco Bulgheroni:

oca grassa
gelato nella luna
lacrime del dio «Gavi»
brodo di rose e sole
favorito del mediterraneo zig, zug, zag
agnelli arrosto in salsa di leone
insalatina all'alba
sangue di bacco «terra ricasoli»
ruotelle tempiste di carciofo
pioggia di zuccheri filati
schiuma esilarante «cinzano»
frutta colta nel giardino d'Eva
caffè e liquori¹⁰

Per l'occasione, tramite un microfono della radio, Marinetti dà l'annuncio solenne dell'intenzione del futurismo di sovvertire il «sistema alimentare italiano».

Dopo diverse sperimentazioni, non sempre gradite dai commensali più «passatisti», il percorso di ricerca è sancito dalla

⁸ [S.f.], *Il poderoso discorso del Capo del Futurismo nel decennale di "Roma futurista"*, in «L'Impero», 2 ottobre 1928.

⁹ P. FRASSICA, *Introduzione* a F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., p. XII.

¹⁰ Ivi, p. 24.

pubblicazione del *Manifesto della Cucina Futurista* il 28 dicembre del 1930 sulla «Gazzetta del Popolo» di Torino.

La proposta della cucina futurista «non è univoca, ma si sviluppa su diversi piani: quello pratico-igienico finalizzato a un rinnovamento alimentare adatto alla vita moderna; quello politico-autarchico, legato alla difesa dei prodotti nazionali e al ripudio dell'esterofilia; quello della propaganda futurista, in cui vengono indicati dei nemici (gli spaghetti, la routine domestica, i cuochi accademici, i ristoranti-museo della tradizione, ecc.) e si fa ricorso ai soliti sistemi (proclami, conferenze, tournée ecc.); quello artistico, che significa puntare sull'aspetto estetico delle portate, ma soprattutto rendere l'atto del gustare una forma d'arte-vita, arte del corpo, arte totale, dove il rito alimentare diventa spettacolo a sorpresa con i commensali non più fruitori passivi, ma attori»¹¹. L'atto gustativo diventa un'azione artistica e politica, un atto percettivo totale.

All'uscita del *Manifesto* segue «un'offensiva in forza contro la vecchia cucina»: l'8 marzo 1931, presso la Taverna del Santopalato di Torino, viene servito il primo pranzo futurista¹². Il nome della taverna è scelto da Marinetti così come gli interni del locale, ideati da lui stesso e realizzati dal suo ingegnoso luogotenente Fillia con la collaborazione dell'architetto Diulgheroff, che si atterra alla passione futurista per l'alluminio facendone l'elemento sovrano del locale. Nella concezione marinettiana, infatti, all'interno della Taverna Santopalato il dominio dell'alluminio «genererà una atmosfera che sarà il riassunto della vita

¹¹ C. SALARIS, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Roma, Stampa alternativa, 2000, p. 36.

¹² La nascita della cucina futurista è innanzi tutto operazione letteraria: tutto il racconto, sulla scia della lezione di Apollinaire, è un misto fra gastronomia, allegoria e fantastico, tanto da essere intitolato: *Un pranzo che evitò un suicidio*. Il riferimento è a Marinetti, Prampolini e Fillia che per soccorrere un amico devastato dalle pene d'amore si recano a casa sua e costruiscono dei plastici commestibili che raffigurano il corpo femminile, da divorare allegramente e col fare propiziatorio di chi auspica di riappropriarsi del bene perduto. Il tema era già stato affrontato dallo scrittore nella novella *La carne congelata* (cfr. F.T. MARINETTI, *La carne congelata*, in *ID.*, *Gli amori futuristi*, Cremona, Guelfi, 1922, pp. 105-115).

meccanica moderna», «con lo scopo preciso di passare dalla teoria alla pratica»:

La Taverna Santopalato di Torino, prima ancora di essere inaugurata, raggiungeva una notorietà mondiale per l'annunciata realizzazione della cucina futurista. Intanto i lavori procedevano e l'ambiente si formava nel dominio preponderante dell'alluminio italiano «Guinzio e Rossi»: dominio che doveva dare al locale una atmosfera di metallicità, di splendore, di elasticità, di leggerezza ed anche di serenità. Senso cioè della vita di oggi dove il nostro corpo e il nostro spirito hanno bisogno di trovare l'affinamento, la sintesi e la traduzione artistica di tutta l'organizzazione meccanica preponderante. L'alluminio è il più adatto e il più espressivo dei materiali, racchiude queste doti essenziali ed è veramente un figlio del secolo dal quale attende gloria ed eternità al pari dei materiali «nobili» del passato. Nella Taverna Santopalato si delineava perciò una pulsante struttura di alluminio e questo non era freddamente utilizzato a ricoprire dello spazio ma serviva come elemento operante dell'interno: alluminio dominante, agile ossatura di un corpo nuovo, completato con i ritmi della luce indiretta. La luce è pure una delle realtà fondamentali dell'architettura moderna e deve essere «spazio», deve far parte vivente con le altre forme della costruzione. Nel corpo dell'alluminio la luce serviva dunque come sistema arterioso, indispensabile allo stato d'attività dell'organismo ambientale. Tutto concorreva alla completazione dell'interno: i grandi quadri pubblicitari, i tendaggi, i vetri lavorati, gli oggetti diversi¹³.

In una realtà come quella italiana, caratterizzata da un proletariato urbano-industriale che rappresentava una minoranza rispetto al consistente proletariato rurale, e da un analfabetismo ancora fortemente diffuso, la cucina futurista è stata esibita dai suoi profeti come sveglia culturale per un Paese ancora impastoiato in vecchi paradigmi. Ed in effetti, il programma gastronomico del duo Marinetti-

¹³ F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., pp. 92-93.

Fillia ha contribuito a rendere fertile l'*humus* culturale nazionale, sancendone l'unicità di un ruolo reso egemone da pompose autocelebrazioni e suscitando le simpatie di Mussolini e del regime. Un ruolo culturale incarnato dalla Taverna del Santopalato e consacrato dalle dichiarazioni di Marinetti:

Il locale non sarà un semplice e volgare ristorante, ma assumerà un carattere d'ambiente artistico aprendo concorsi e organizzando in luogo del solito caffè *post-prandium* o dei soliti quattro salti, serate di poesia, di pittura e di moda futurista¹⁴.

E ancora:

Torino, di questo passo, si avvia ad essere culla di un altro risorgimento italiano, quello gastronomico¹⁵.

Città industriale per eccellenza, Torino diviene la Mecca del pionierismo gastronomico marinettiano, spodestando la rinascimentale Firenze o l'eccessivamente nostalgica Roma, capitale naturale del nascente "Impero italiano", ma anche indolente e simbolica patria della pastasciutta, nemico giurato dei futuristi.

L'aforisma del politico e gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin, «si pensa, si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia» (*Fisiologia del gusto*), è il filo conduttore che anima l'assalto degli artisti futuristi alle abitudini degli italiani a tavola. Bersaglio del loro accanimento è soprattutto il simbolo della gastronomia italiana: la pastasciutta. Alimento ingozzante e paralizzante, contraddice e intralcia il programma marinettiano di «rapidità, elasticità ed energia».

Più punti del *Manifesto* si concentrano sul tentativo di diffamare storicamente, socialmente, clinicamente e politicamente il piatto

¹⁴ Ivi, p. 85.

¹⁵ Ivi, p. 83.

nazionale per antonomasia, contestando il suo ruolo di collante sovraregionale e bollandolo addirittura come antinazionale, perché pietanza «antivirile», causa di «fiacchezza», «pessimismo» e addirittura «neutralismo». Dal punto di vista storico, si tenta di dimostrare che l'«alimento amidaceo» non ha radici latine bensì ostrogote e, quindi, non italiane.¹⁶

Il futurista Marco Ramperti, inoltre, sostiene che la pasta, oltre ad aver contribuito a creare all'estero la nomea d'indolenza come caratteristica precipua degli italiani, li rende «appallottolati», alla stregua di un'opera d'arte incompiuta. Pur volendo perseguire la filosofia de «il pugno, il salto, il passo di corsa», infatti, non rinunciando alla pasta (cibo «ingozzante e paralizzante») rischierebbero gravi ripercussioni sul loro temperamento:

La nostra pasta asciutta è come la nostra retorica, che basta solo a riempirci la bocca. Il suo gusto sta tutto in quell'assalto a mascelle protese, in quel voluttuoso impippiarsene, in quell'aderenza totale della pasta al palato e alle viscere, in quel sentirsi tutt'uno con lei, appallottolati e rifusi. Ma è un gusto porcino. Ma è un gaudio da poco. Inghiottiti che siano, gli spaghetti infestano e pesano. E ci sentiamo, subito, impiombati come monete false. Qualche cosa ci trattiene, giù, come un ceppo. Non abbiamo più né la sillaba facile né l'immagine pronta. I pensieri sfilano l'uno dentro l'altro, si confondono, s'imbrogliano come i vermicelli assorbiti. Le parole s'appallottolano allo stesso modo. [...] Si sa che i peccati di gola sono i più rapidamente puniti dal Signore Iddio. Quello della pasta asciutta viene espriato all'istante. È la pancia che si gonfia a spese del cervello. È l'incatenamento, o l'esilio, di tutti gli spiriti, concettosi od amorosi. Provatevi dunque, dopo una strippata di tagliatelle, a partire per una polemica. Oppure per Citera. Vi giuro che resterete fermi alla prima

¹⁶ Ivi, pp. 50-51.

tappa, quando pure non sarete stronchi dalla partenza. Quanto paradiso perduto, per un attimo d'obliosa animalità!¹⁷

Marinetti, volgendo lo sguardo al piano medico-scientifico, cita a suo favore i pareri di diversi esperti, medici e fisiologi, per dimostrare gli effetti dannosi della pastasciutta sull'organismo e sulle sue funzioni.

La lotta alla pastasciutta, inoltre, diviene anche mezzo di polemica e di propaganda politica. La sua condanna ha come contraltare l'elogio del riso italiano e delle sue proprietà nutritive. S'intende così incentivarne la produzione ed il consumo interni, riducendo le importazioni del costoso grano dai paesi stranieri.

Nel programma del Santopalato, infatti, si legge che i futuristi

dichiarandosi contro la pastasciutta e indicando nuovi sviluppi della cucina italiana, non seguono soltanto il lato importante del risparmio nazionale, ma intendono rinnovare il gusto e le abitudini degli italiani. Non si tratta cioè semplicemente di supplire la pasta con il riso, o di preferire un piatto all'altro, ma di inventare nuove vivande. Vi furono nella vita pratica dell'uomo tali modificazioni meccaniche e scientifiche da poter arrivare anche ad un perfezionamento cucinario, ad un'organizzazione di sapori, odori e valori diversi che fino a ieri sarebbero sembrati assurdi, perché diverse erano anche le condizioni generali dell'esistenza. Si deve cioè, variando continuamente genere di nutrimento e di accordi, uccidere le vecchie radicate abitudini del palato, per preparare gli uomini ai futuri alimenti chimici e forse alla non lontana possibilità di realizzare, per mezzo della radio, una diffusione di onde nutrienti.¹⁸

Marinetti auspica la sostituzione della pastasciutta e del cibo ordinario con surrogati alimentari in capsule ideate dall'industria della chimica. Un'intuizione che oggi ha riscontri pratici nella procedura di

¹⁷ Ivi, pp. 42-43.

¹⁸ Ivi, pp. 86-86.

conservazione di svariati alimenti o nell'uso sempre più ampio degli integratori alimentari. La chimica, inoltre, non soltanto dovrebbe escogitare il perfezionamento e il miglioramento dell'alimentazione del popolo italiano ma, attraverso le trasformazioni prodotte specie a livello economico, modificarne addirittura i modi di produzione:

Invitiamo la chimica al dovere di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi gratuiti di Stato, in polvere o pillole, composti albuminoidei, 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. Oggi per duemila kilowatt occorre soltanto un operaio. Le macchine costituiranno presto un obbediente proletariato di ferro acciaio alluminio al servizio degli uomini quasi totalmente alleggeriti dal lavoro manuale. Questo, essendo ridotto a due o tre ore, permette di perfezionare e nobilitare le altre ore col pensiero le arti e la pregustazione di pranzi perfetti.

In tutti i ceti i pranzi saranno distanziati ma perfetti nel quotidianismo degli equivalenti nutritivi¹⁹.

Ma a persuadere i futuristi della dannosità delle mode gastronomiche estere non vi sono soltanto motivazioni economico-politiche di stampo autarchico, ma anche la rampante restaurazione nazionalistica che si prefigge di esaltare tutto ciò che è italiano ponendolo al di sopra di ogni altra cosa. L'assalto all'esterofilia si concretizza principalmente con la critica nei confronti della scialba «cucina internazionale di grande albergo», e di tutti coloro che utilizzano termini forestieri e riproducono gli usi e gli «snobismi» alcolici d'oltreconfine buoni solo a rendere «cafoni e cretini» chi li pratica.

¹⁹ Ivi, pp. 29-30.

Ne la «Gazzetta del Popolo» del 24 settembre 1931 Marinetti pubblica un manifesto contro l'esterofilia in tutte le sue forme. In questo documento sono considerati colpevoli di «antitalianità»

gli albergatori e negozianti che trascurano gli efficaci e spicci mezzi a loro disposizione per influenzare italianamente il mondo (uso della lingua italiana negli avvisi, nelle insegne e nelle liste di vivande) dimenticando che gli stranieri, innamorati del paesaggio e del clima d'Italia, possono anche ammirarne e studiarne la lingua.

Sono esterofile e quindi colpevoli di antitalianità le signore italiane dell'aristocrazia e dell'alta borghesia che si infatmano degli usi e degli snobismi stranieri. Esempio: lo snobismo americano dell'alcool e la moda del *cocktail-party*, forse adatti alla razza nordamericana, ma certamente nocivi alla nostra razza. Consideriamo quindi cafona e cretina la signora italiana che partecipa orgogliosamente a un *cocktails-party* e relativa gara alcoolica. Cretina e cafona la signora italiana che crede più elegante dire: «ho preso quattro *cocktails*»; che dire: «ho mangiato un minestrone». A meno che essa subisca ora la invidiata superiorità finanziaria dello straniero, superiorità ormai distrutta dalla crisi mondiale. [...]

E basta con la parola «bar» che va sostituita colle italianissime: «Quisibeve»²⁰.

Analizzando questo estratto emerge la tipica apologia fascista che durante tutto il ventennio ha demonizzato e canzonato tutto ciò che italiano non era, e quindi quei paesi esteri «che non prevedero la crisi mondiale e ne muoiono». Per quale motivo, si chiede implicitamente Marinetti, gli italiani dovrebbero farsi abbindolare da una cultura perdente? Ecco allora che si fa largo un razzismo linguistico che dovrebbe tutelare la lingua italiana e contemporaneamente incentivarne la rigenerazione, affidata, naturalmente, all'ingegno futurista. Nel testo vergato da Marinetti e Fillia i due inseriscono a tal

²⁰ Ivi, pp. 73-74.

uopo un singolare dizionario della cucina futurista che propone la sostituzione di parole straniere con traduzioni autarchiche e neologismi: «Marron Glacés», ad esempio, viene sostituito con «Castagne Candite», «Menu» con «Lista», «Barman» con «Mescitore», «Dessert» con lo stravagante «Peralzarsi», «Cocktail» con il simpatico «Polibibita», «Picnic» con l'eloquente «Pranzoalsole».²¹

7.2 *L'anti-artusianesimo*

All'inaugurazione del Santopalato uno scambio di battute tra Marinetti ed il pittore Fillia chiarisce quale fosse il loro pensiero in merito alla letteratura gastronomica egemone fino a quel momento in Italia. Il palese riferimento è ad Artusi e alla sua opera:

E della vecchia cucina — domando a Fillia — cosa rimarrà in piedi?

Mi risponde con tono inesorabile:

— Niente, appena le vecchie casseruole. È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi. Saremo duri.

Ma altrettanto pregnante è lo sconcerto del giornalista che ne riferisce il dialogo quando commenta:

Mi sono sentito due lacrime rigare le guance.

Ma allora addio «tajadele al parsott» delizia della mia giovinezza vorace. Deh, sii clemente, Fillia, risparmia almeno la «salama vecchia» di Romagna, la veneranda «salama da sugo» che, insieme alla bionda Albana, accendeva l'estro poetico di Giosuè Carducci e di Giovanni Pascoli²².

²¹ Ivi, pp. 247-252.

²² Ivi, p.89.

Le reazioni a questi attentati contro la tradizione culinaria italiana non si sono fatte attendere, soprattutto dopo che i partigiani della pastasciutta si resero conto che il *Manifesto della Cucina Futurista* non voleva essere semplice teoria o materia d'accademia letteraria bensì realtà concreta. A tal proposito, vale la pena riportare la lettera di risposta di Fillia ad un cuoco romano che «minacciava i fulmini dell'Accademia Gastronomica Nazionale contro i cuochi futuristi:

“la protesta dei cuochi accademici ricorda stranamente l'opposizione che i professori della storia dell'arte hanno sempre fatto ai movimenti di rinnovamento artistico in questo e nell'altro secolo. Siamo sicuri perciò che le profezie dell'illustre Membro dell'Accademia Cucinaria avranno lo stesso risultato delle altre: affretteranno cioè il nostro successo”»²³

Come in ogni altro settore della vita nazionale, i futuristi anche in cucina vogliono imporsi come profeti di un cambiamento artistico che diverrà Storia mai ripetitiva e Maniera dinamica attraverso la realizzazione di opere d'arte commestibili e multisensoriali.

Dopo essersi difeso, Fillia continua la sua lettera incalzando gli accademici:

secondo la comoda teoria pacifista dei cuochi accademici neppure la pastasciutta sarebbe stata inventata: e si continuerebbe a mangiare come i romani antichi. Siamo invece giunti ad un momento in cui tutto deve rinnovarsi. Come si sono rinnovati i costumi, i trasporti, le arti, ecc., ecc. si arriverà anche al trionfo della cucina futurista. E d'altronde medici illustri e cuochi sapienti ci danno ragione ed aderiscono alla nostra lotta. [...]

Ma se l'Accademia Gastronomica Nazionale insiste a contrastare il nostro sforzo che intende inventare delle vivande

²³ Ivi, p. 90.

italianissime, fonderemo allora una Accademia Gastronomica Futurista alla quale aderiranno i cinquantamila artisti novatori e simpatizzanti della Nuova Italia²⁴.

La Nuova Italia può e deve pertanto superare sotto ogni aspetto l'Italia risorgimentale ormai datata, statica e priva di stimoli e spinte verso il rinnovamento. Non è un caso che la cucina futurista porti avanti una crociata contro il peso in eccesso, l'obesità e il «pancismo». Le rotonde adiposità degli italiani rappresentano le zavorre dell'arte del passato:

Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante, noi futuristi dopo avere aglizzato la letteratura mondiale con le parole in libertà e lo stile simultaneo, svuotato il teatro della noia mediante sintesi alogiche a sorpresa e drammi di oggetti inanimati, immensificato la plastica con l'antirealismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce²⁵.

L'aereo e il volo diventano metafora della vita che verrà. Innalzarsi al di sopra della mediocrità è possibile solo se anche il corpo dell'italiano medio diviene leggero, agile e scattante. Da ciò deriva l'uso di aggiungere il prefisso «aero» a situazioni e pietanze: per ricordare ai commensali la centralità della «mobilità perenne» rappresentata, appunto, dall'aereo e dal volo. L'aeroplano da un lato costituisce l'innovazione migliore per contestare il conformismo del passato e per celebrare il passaggio di secolo, dall'altro diviene il filo che lega l'avanguardia futurista alla cultura industriale del suo tempo, integrandola nella società capitalistica prima, e nel regime fascista poi.

²⁴ Ivi, pp. 91-92.

²⁵ Ivi, pp. 27-28.

7.3 *Aerobanchetti e aerovivande*

Il tema del volo, infatti, è stato un baluardo del futurismo italiano e ad esso vanno rapportate le più affascinanti sperimentazioni attuate nella letteratura e nelle arti visive.

Ad aprire la breccia è, ancora una volta, Filippo Tommaso Marinetti che nel 1912 dà alle stampe il romanzo *L'aeroplano del Papa*, nel quale si fantasma di rapire il pontefice dopo un rischioso volo in aereo fin sopra il Vaticano. Il libro vuole celebrare l'ideale passaggio di consegne tra l'ormai millenaria religione italiana e il nuovo culto monoteistico per la Velocità, avente come nuova trinità automobili, treni ed aeroplani, e come santi il d'Annunzio del volo su Vienna o il generale De Pinedo che nel 1925 vola per 370 ore dal Vecchio Continente all'Asia passando per l'Australia, e due anni dopo compie una crociera aerea di 46.700 chilometri.

Lo stesso Marinetti nel 1929 pubblica con l'aviatore Fedele Azari il *Primo dizionario aereo italiano*, che rappresenta la prima raccolta al mondo della terminologia aviatoria, ancora trascurata dai dizionari ordinari. Lo stile e il metodo di Marinetti si fondano proprio sul lessico aviatorio e sulla italianità assoluta di tutti i vocaboli, sulla trasparenza etimologica e semantica, e sulla "vitalità" della parola, perennemente imprigionata dalla sintassi. In questo lasso di tempo si sviluppa l'aeropoesia e, nel 1931, se ne edita il *Manifesto*.

Come accennato in precedenza, secondo siffatta poetica tutte le percezioni sensoriali (visive, uditive e tattili) devono essere riprodotte con una concomitanza tale da imitare le caratteristiche della velocità dell'aeroplano. L'uso delle parole in libertà, senza punteggiatura e con apparente incoerenza, deve rispecchiare la simultaneità degli stati d'animo più diversi. Per ciò che concerne l'aeropittura, invece, questa è tesa a riprodurre il mondo sotto l'effetto della vertigine del volo. Il punto di vista del pilota si trova al di sopra della mediocrità quotidiana

e l'effetto dell'aereo aiuta a stravolgere l'ormai obsoleto paesaggio, fondendolo e sintetizzandone uno nuovo, mai esperito.

Ritornando all'ambito gastronomico, anche la «rivoluzione cucinaria» dei futuristi risulta influenzata dall'esperienza del volo. La cucina marinettiana assegna una particolare importanza alla concomitanza e molteplicità dell'atto degustativo che dovrà assemblare e provare la maggior quantità possibile di sensazioni (e quindi di emozioni).

Oltre a nutrire, la cucina futurista vuole stupire e per farlo presta la massima attenzione sia alla preparazione e alla decorazione della tavola sia all'allestimento di luci, suoni e odori (non solamente quelli dei cibi, ma anche di essenze profumate affini o contrastanti alla pietanza in oggetto).

Ecco la puntuale descrizione di uno di questi pranzi «suggestivi e determinanti», il «Pranzo aeroscultoreo in Carlinga»:

Nella grande carlinga di un Trimotore, fra le aerosculture di metalli applicati dei futuristi Mino Rosso e Thayah, i commensali prepareranno una pasta di fecola di patate, cipolline, uova, polpa di gamberi, pezzi di sogliola, pomodoro e polpa di aragosta, pandispagna e gallette tritate, zucchero semolato e profumato alla vaniglia, frutta candite e formaggio gruyere, inaffiata abbondantemente con Vin Santo toscano.

Ne riempiranno undici stampi (spalmati di burro e infarinati) ognuno di una forma tipica di montagna, burrone, promontorio o isolotto. Li faranno tutti cuocere elettricamente.

Gli 11 pasticci, liberati poi dagli stampi, saranno serviti su un grande vassoio al centro della carlinga, mentre i commensali palleggeranno e divoreranno masse di chiara d'uovo montata a panna come fa il vento fuori coi cirri e coi cumuli bianchi²⁶.

²⁶ Ivi, p. 177.

Formulata dall'«aeropittore futurista Fillia» la celebre «Aerovivanda», la cui descrizione viene pubblicata sul *Formulario futurista per ristoranti e quisibeve*:

Si serve dalla parte destra di chi mangia un piatto contenente delle olive nere, dei cuori di finocchi e dei chinotti. Si serve dalla parte sinistra di chi mangia un rettangolo formato di carta vetrata, seta e velluto. Gli alimenti debbono essere portati direttamente alla bocca con la mano destra, mentre la mano sinistra sfiora leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile. Intanto i camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un conprofumo di garofano mentre giunge dalla cucina un violento conrumore di motore di aeroplano con temporaneamente ad una dismusica di Bach²⁷.

I maggiori successi, però, i futuristi li ottennero con gli «aerobanchetti», dei quali il più famoso è stato quello realizzato il 12 dicembre 1931 a Bologna per l'inaugurazione di un'importante mostra di aeropittura. Una «cucina folle e provocatoria»²⁸, a cominciare dall'arredamento: le tovaglie vengono sostituite da strati d'alluminio riflettenti e le stoviglie sono tutte in metallo. La tavola è a forma di aereo, con al centro delle due ali una motocicletta che riproduce il motore. Il lambrusco viene invocato col nome di «carburante nazionale» e tenuto in taniche da benzina. Le portate celebrano il tema del banchetto: vengono serviti l'«aeroporto piccante» (una variante dell'insalata russa), i «rombi d'ascesa» (un risotto all'arancia) e «il pollo d'acciaio» (un arrosto ripieno di confetti argentati).

²⁷ Ivi, pp. 208-209.

²⁸ G. L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011, p. 17.

7.4 Il pranzo perfetto e l'eredità della cucina futurista

Nel *Manifesto della cucina futurista* Marinetti fissa le regole da seguire per attuare degnamente il programma del rinnovamento cultural-gastronomico²⁹:

- 1.** Un'armonia originale della tavola (cristalleria, vasellame, addobbo) coi sapori e colori delle vivande.
- 2.** L'originalità assoluta delle vivande.
- 3.** L'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.
- 4.** L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.
- 5.** L'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori.
- 6.** L'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perché non distraiga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.
- 7.** L'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.
- 8.** L'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.
- 9.** La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.

²⁹ F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., pp. 30-34.

10. La creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno la funzione analogica... di riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione amorosa, o un intero viaggio nell'Estremo Oriente.

11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: *ozonizzatori* che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande; *lampade per emissione di raggi ultravioletti*; *elettrolizzatori* per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà; *mulini colloidali* per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe, eccetera; *apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori*.

L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli *indicatori* chimici renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

Le regole del patriarca del futurismo mirano a creare nuovi modelli di consumo e a «scuotere la materia per risvegliare lo spirito». Si tratta di modelli ed intuizioni “profetiche” realizzate di fatto nel secondo dopoguerra senza un'apparente connessione diretta con la sua rivoluzione. Che dire, infatti, dei *fast food* americani, dove durante «pranzi dinamici» le posate sono bandite e si mangia con le mani? Che dire dei *drive-through* o *drive in*, ristoranti inseriti in parcheggi o strade private che permettono all'automobilista di ordinare e *velocemente* consumare in auto il proprio pasto?

Punto d'incontro tra passato e futuro, Marinetti si è schierato a favore della riscoperta dei prodotti tipici, asserendo che «ogni popolo deve avere la sua alimentazione e quella del popolo italiano deve esser

basata sui prodotti di questa terra calda, irrequieta, vulcanica»³⁰. Oggi movimenti come *Slow Food* programmaticamente si contrappongono alla spasmodicità dell'alimentazione globalizzata, sintetica e scadente riproposta meccanicamente dalle grandi multinazionali della ristorazione, nel tentativo di riscoprire le singolarità di ogni territorio e dei suoi prodotti tipici.

Se Marinetti, come ricordato, è stato un fervido sostenitore della chimica degli alimenti, oggi le ricerche della gastronomia molecolare e della scienza della nutrizione si concentrano, oltre che sulla conservazione e/o la trasformazione degli alimenti, sul rapporto tra regime alimentare e lo stato di salute o malattia, al fine di evitare o attenuare diverse patologie grazie ad una dieta appropriata.

In effetti, dopo la morte di Marinetti e il tramonto del futurismo sono apparsi stili di cucina che sembrano ispirati proprio dalle sue geniali e provocatorie teorie:

- la *nouvelle cuisine*, che ha contribuito a diffondere la cultura dell'alleggerimento dei pasti;

- il *finger food*, vale a dire il cibo che dev'essere mangiato esclusivamente con le mani;

- la *fusion*, uno stile che, combinando diverse tradizioni culinarie, ha lo scopo di stupire il commensale;

- ed infine il *VisualFood*, un cibo prima decorativo e poi da consumarsi: dopo una vera e propria trasformazione artistica durante la quale diventano piccole sculture, e dopo essere stati esposti, gli alimenti tornano ad essere cibo e sono pronti per essere consumati. Il *VisualFood* rappresenta dunque la versione contemporanea di quell'«arte mangiabile» di cui fa parte il leggendario «alto complesso

³⁰ Ivi, p. 46.

plastico» dalle sembianze femminili intitolato *Le curve del mondo e i loro segreti*.³¹

La cucina futurista «ha dunque percorso i tempi: dalla vivanda-scultura al recupero dell'abbinamento dolce-salato (datteri e acciughe, miele e carne, pesce con banane e ananas, per esempio) o dolce-piccante (pasta di mandorle e peperoncini), dagli ingredienti esotici o rari (come la carne di cammello, il brodo con le rose, il risotto all'achechengi) all'uso di carni crude, fino alla dotazione di strumenti scientifici»³². Centrale è l'attenzione per l'aspetto scultoreo e pittorico. Si deve avere l'impressione di mangiare «delle opere d'arte».

Sebbene Marinetti e il suo movimento non siano riusciti ad attuare la loro rivoluzione morale ed estetica cambiando le abitudini gastronomiche degli italiani, sono però riusciti a rendere opinione diffusa l'idea che il cibo sia un'arte che può coinvolgere tutte le sfere sensoriali, non soltanto il palato. Ragion per cui se Pellegrino Artusi può essere riconosciuto come l'inventore della cucina italiana moderna grazie alla fusione organica delle tante cucine regionali che, raccolte insieme, hanno glorificato maggiormente l'Italia unita, il discorso di Marinetti, con la sua passione creativa per la distruzione della tradizione costituisce, come afferma Frassica, «una risposta attualissima alla noia insopprimibile che la società dei consumi ha finito per procurare alla nostra tavola»³³.

³¹ Ivi, p. 16.

³² C. SALARIS, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, cit., p. 87.

³³ P. FRASSICA, *Introduzione* a F.T. MARINETTI E FILLIA, *La Cucina Futurista*, cit., p. XXII.

CAPITOLO VIII

Gadda e la «baroccaggine» del mondo

Burro, quantum prodest [...]. Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo.

Il risotto alla milanese di Gadda non è soltanto un eccellente esempio del rapporto fra cibo e letteratura, ma anche una fra le ricette più dettagliate di cui si sia a conoscenza. Gadda è molto accurato quanto a ingredienti e tecnica, ed in più segue l'aspirante cuoco passo passo, senza saltare una tappa nel procedimento. Nelle *Lezioni americane* Italo Calvino scelse questa ricetta come esempio dell'enciclopedismo di Gadda, tratto che emerge maggiormente nei testi brevi. Come la ricca prosa dello scrittore, così il testo gronda burro, eloquente spia dell'appartenenza all'area geografica del nord (regioni del burro), contrapposta a quella del sud (regioni dell'olio).

Se Artusi, come più volte ricordato, ha contribuito all'idea dell'Italia come nazione raccogliendo ricette ovunque, specialmente in Toscana, va ricordato che è stato il lombardo Manzoni a inventare il romanzo nazionale (pur avendo sciacquato i panni in Arno), che il panettone di Milano è il dolce simbolo del Natale nel nostro paese e che Gadda, non a caso, denominò patrio il suo risotto allo zafferano.

Ma rileggiamo la famosa pagina del «Risotto patrio. Rècipe», da *Verso la Certosa*¹:

L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più

¹ C. E. GADDA, *Saggi Giornali Favole*, Milano, Garzanti, 1991, pp. 369-371.

tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente «sbramato», cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto dai residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima: cucinato a regola, dà luogo a risotti eccellenti, nutrienti, ricchi di quelle vitamine che rendono insigni i frumenti teneri, i semi, e le loro bucce velari. Il risotto alla paesana riesce da detti risi particolarmente squisito, ma anche il risotto alla milanese: un po' più scuro, è vero, dopo e nonostante l'aurato battesimo dello zafferano.

Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, e la ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie: prezioso arredo della vecchia, della vasta cucina: faceva parte come numero essenziale del «rame» o dei «rami» di cucina, se un vecchio poeta, il Bassano, non ha trascurato di noverarla ne' suoi poetici «interni», ove i lucidi rami più d'una volta figurano sull'ammattionato, a captare e a rimandare un raggio del sole che, digerito dagli umani il pranzo, concocto prandio, decede. Rapitoci il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio.

La casseruola, tenuta al fuoco pel manico e per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo: e burro lodigiano di classe. Burro, quantum prodest, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo appetito prevedibile degli attavolati: né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso: il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale,

mantenendo ognuno la propria «personalità»: non impastarsi e neppure aggrumarsi.

Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà un giallo chiaro canarino. 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 lessò di 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, né 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 bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no!

Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà

cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ancora), con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiari di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

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. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risonai; è una cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanese. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo San Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetta-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consunta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese.

Autore di una produzione letteraria ricca e composita sia dal punto di vista linguistico che da quello tematico, Carlo Emilio Gadda era amante della buona tavola, e i suoi scritti pullulano di brani in cui cibi, bevande ed elaborate ricette rivestono un importante significato che va dal realistico/connotativo al paradossale, non disdegnando aperture al grottesco e al dissacrante.

Secondo Maria Grazia Accorsi, infatti, «i paragoni o le immagini alimentari di Gadda intessono, con discrezione, i suoi scritti, specchiando quell'impasto di realismo, di invenzione e deformazione che è il suo caratteristico stile. Ghiottone reo confesso e realista deformante altrettanto dichiarato, per lui il mangiare e il bere, il cibo,

sono componenti della vita [...]. Perché nella vita c'è il mangiare e il bere, come il pensare, il soffrire, l'amare»².

Un rapporto col cibo, quello di Gadda, da cui trapela un'insaziabilità verso il «barocco del mondo», un'attitudine che si manifesta nelle sue innovative creazioni semantiche, siano esse romanesche o lombarde. Nelle sue opere i piatti umili e semplici, propri del sottoproletariato romano, si avvicinano ad altri ricchi ed elaborati, peculiarità della nobiltà e della borghesia milanese, definita «seria, vera, austera», a cui Gadda guardava con simpatia, sebbene essa venga non di rado raffigurata con tagliente ironia in molti suoi scritti.

Dense e pregnanti le metafore, le similitudini e le descrizioni gastronomico-culinarie nelle sue opere, sostenute da una grande vivacità linguistica e da una profonda conoscenza di cibi e ricette. Espedienti letterari che gli permettono di cogliere la ricchezza del mondo in generale, e, nello specifico, la complessità dei contesti e dei personaggi narrati.

Per dare un esempio del linguaggio gastronomico di Gadda, rileggiamo un brano tratto dal romanzo *La cognizione del dolore*, del 1970, il cui protagonista, Gonzalo Pirobutirro d'Eltino, altro non è che un Gadda trapiantato in una Brianza sudamericana, in forte conflitto con sé stesso e con la madre, un «antieroe [...] borghese decaduto finanziariamente, che giudica impietosamente le idiosincrasie e le vanità della sua classe»³.

Il frammento che segue è una descrizione di un piatto «succulento e pantagruelico», realizzata grazie ad un uso sapiente di una sintassi snervante, da enumerazione, che rivela l'atteggiamento ossessivo del protagonista nei confronti del cibo:

² M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*, Palermo, Sellerio, 2005, p. 215.

³ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il mulino, 1991, p. 117.

Del grifo e del naturale porcino di lui, altresì adduceva la favola, in aggiunta di quel di sopra, come nel corso di tutta una interminabile estate egli non avesse cibato se non aragoste in salsa tartara, merlani in bianco con fiotti di majonese, o due o tre volte il peje-rey; e piccioni arrostiti in casseruola con i rosmarini e le patatine novelle, dolci, ma non troppo, e piccolette, ma di già un po' sfatte, inficiate, queste, nel sugo stesso venutone da quegli stessi piccioni: farciti alla lor volta, secondo una ricetta andalusa, con l'origano, la salvia, il basilico, il timo, il rosmarino, il mentastro, e pimiento, zibibbo, lardo di scrofa, cervelli di pollo, zenzero, pepe rosso, chiodi di garofano, ed altre patate ancora, di dentro, quasiché non bastassero quelle altre messe a contorno, cioè di fuori del deretano del piccione; che erano quasi divenute una seconda polpa anche loro, tanto vi si erano incorporate, nel deretano: come se l'uccello, una volta arrostito, avesse acquistato dei visceri più confacenti alla sua nuova situazione di pollo arrosto, ma più piccolo e grasso, del pollo, perché era invece un piccione.⁴

Secondo Biasin, «per capire l'importanza del cibo nella visione del mondo che predomina in *La cognizione del dolore*» occorre tener conto che «Gonzalo è al centro di una tensione esistenziale e narrativa particolare, fra la fenomenicità del mondo e l'astrazione dell'idea, fra il corpo e lo spirito, fra il rumore e il silenzio, fra il grottesco e il sublime»⁵. Come accennato in precedenza, Gadda critica acremente la sua classe sociale, per cui è portato a rifiutare certe usanze gastronomiche e «certe maniere borghesi» che riconducono ad essa. A farne le spese è soprattutto il gorgonzola che diviene il simbolo, ossessivamente ricorrente, della polemica e del ribrezzo verso il mondo e verso i personaggi cui dà voce. Gadda ne storpia addirittura il nome, sostituendolo il lombardo Gorgonzola col fittizio e falsamente sudamericano «croconsuelo», del quale si riporta l'eloquente descrizione fatta da Gonzalo:

⁴ C. E. GADDA, *La cognizione del dolore*, Torino, Einaudi, 1970, pp. 81-82.

⁵ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 117.

È una specie di Rocquefort del Maradagàl, ma un po' meno stagionato: grasso, piccante, fetente al punto di far vomitare un azteco, con ricche muffe d'un verde cupo nella ignominia delle crepe, saporitissimo da spalmare con il coltello sulla lingua – ninfea e biascicarlo poi dei quarti d'ora in una polta immonda bevendoci dentro vin rosso, in restauro della parlantina adibita ai commerci e recupero saliva.⁶

Altrove ne parla così: «quell'altra maialata del croconsuelo, muffo, giallo, verminoso [...]: il nauseabondo».⁷

È stato osservato come l'odio dimostrato da Gonzalo per i vermi nel formaggio rispecchi la sua appartenenza al mondo moderno e si ponga in contrapposizione all'uomo del Rinascimento «per il quale il formaggio e i vermi facevano parte di un sistema cosmologico ben ordinato e significativo»⁸.

Per Gonzalo (e quindi per Gadda), la puzza, la consistenza e il colore del gorgonzola sono indissolubilmente legati a qualcosa («escrementi, piedi puzzolenti, vermi...») o qualcuno (il violinista protetto dalla madre) di terribilmente ripugnante e basso che lo riportano all'antica e borghese «ossessione della folla», del mescolarsi di corpi e di ciò che ne deriva. Se il gorgonzola dunque connota l'animo e lo *status* dei personaggi gaddiani, per Gonzalo è soprattutto «il condensato, la metonimia del disgusto, dell'orrore, dello schifo»⁹.

⁶ C. E. GADDA, *La cognizione del dolore*, cit., p. 59.

⁷ Ivi, p. 130. Ci sia consentito una breve *ekphrasis*, dal momento che, parlando di formaggio (o meglio di formaggio nella letteratura), il pensiero corre alla descrizione dei formaggi in tutte le sfumature di varietà sapori e odori affrescata da Zola ne *Il ventre di Parigi*, opulenta natura morta, in cui però non c'è alcun disgusto ma, viceversa, compiacimento e passione; ma anche ad una poesia di Palazzeschi in cui si raffigura «l'untuoso reame» di una pizzicheria: «Le file dei formaggi / l'un sull'altre ammassate, mi sembrano villaggi, / borgate soleggiate, / coi tetti di lavagna, / le oscure untuose cortecce / come paesini di montagna» (A. PALAZZESCHI, *Pizzicheria*, in *Poesie (1910-1915)*, in *Tutte le poesie*, a cura di A. Dei, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2002).

⁸ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 118.

⁹ Ivi, p. 119.

Questa nevrosi del protagonista, la cui cucina ormai buia, «vuota e fredda» ne rispecchia la sua condizione psicologica e sociologica e, al contempo, «la tristezza degli abitanti» (il riferimento è alla borghesia e al popolino) funge da collante di tutti gli episodi a sfondo gastronomico presenti nel romanzo. Gonzalo, infatti, si dimostra nevrotico sia quando individui di basso ceto portano in dono del cibo alla madre¹⁰, sia quando descrive, spinto dall'invidia e dal rancore, le abitudini e gli eccessi culinari dell'«odiosamata borghesia»:

I camerieri neri, nei “restaurants”, avevano il frac, per quanto pieno di padelle: e il piastrone d'amido, con cravatta posticcia. [...] “Un misto panna-cioccolato per la signora, sissignora!”. Era, dalla nuca ai calcagni, come una staffilata di dolcezza, “la pura gioia ascosa” dell'inno. E anche negli uomini, del resto, il prurito segreto della compiacenza [...]. Dimenticati tutti gli scioperi, di colpo; le urla di morte, le barricate, le comuni, le minacce d'impiccagione ai lampioni, la porpora al Père Lachaise; e il caglio nero e aggrumato sul goyesco abbandono dei distesi, dei rifiniti; e le cagnare e i blocchi e le guerre e le stragi, d'ogni qualità e d'ogni terra; per un attimo! per quell'attimo di delizia. Oh! spasimo dolce! Procuratoci dal reverente frac: “Un taglio limone-seltz per il signore, sissignore! Taglio limone-seltz al signore!”. Il grido meraviglioso, fastosissimo, pieno d'ossequio e d'una toccante premura, più inebriante che melode elisia di Bellini, rimbalzava di garzone, di piastrone in piastrone, locupletando di nuovi sortilegi destrogiri gli ormoni marchionici del committente; finché, pervenuto alla dispensa, era “un taglio limone-seltz per quel belinone d'un 128!”. Sí, sí: erano consideratissimi, i fracs. Signori seri, nei “restaurants” delle stazioni, e da prender sul serio, ordinavano loro con perfetta serietà “un ossobuco con risotto”. Ed essi, con cenni premurosi, annuivano. E ciò nel pieno possesso delle rispettive facoltà

¹⁰ Un «laido e pantanoso pesciaccio» che la Madre, però, sa cucinare «con carote e sedani, a fuoco lento, nella casseruola lunga del luccio» tale da ottenere «una cosa piena di spini, di sedani, ma piuttosto buona al gusto» (C. E. GADDA, *La cognizione del dolore*, cit., p. 175).

mentali. Tutti erano presi sul serio: e si avevano in grande considerazione gli uni gli altri.¹¹

Se le idiosincrasie di Gonzalo si rivolgono a tutti, allora il problema è ciò che si trova fuori da sé, ovvero ciò che non è Io (qui e adesso), bensì Altro. Secondo Accorsi, infatti, i genitori del protagonista hanno sempre privilegiato gli altri (i peones mangiatori di gorgonzola o il volgare violinista), «costringendo i loro figli al freddo, allo scarso cibo, a una casa modesta in città, a pochi svaghi, a nessun lusso. Il pregiare l'Altro [...] induce il Figlio a pensare di non essere stimato, valutato: è la causa di una crisi di autostima e di senso della differenza, di senso della diversità che pone l'Io contro il mondo»¹².

Il mondo, l'Altro, non è che l'essere umano e, in qualunque modo esso si manifesti (borghese, peones, violinista, vagabondo, idiota, truffatore), è da disprezzare perché «a Lui, per quanto possa essere “insulso”, andrà sicuramente meglio che a Me».

Accanto alla nevrosi del protagonista, una funzione unificatrice forte all'interno del romanzo è rivestita dai referenti gastronomici i quali «costituiscono una rete lessicale straordinariamente variegata nel tessuto linguistico della *Cognizione*, contribuendo in maniera notevole alla sua espressività (i significanti) e alla sua significatività (il rapporto significati-significati)». Gadda utilizza «i referenti alimentari come secondi termini in una serie impressionante di similitudini, paragoni, accostamenti “barocchi”»¹³.

Eccone alcuni esempi:

¹¹ C. E. GADDA, *La cognizione del dolore*, cit., pp. 197-198.

¹² M. G. ACCORSI, *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, cit., p. 201.

¹³ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., pp. 122, 124.

- Dal gozzo della donna ribollì un “buon giorno signor dottore”, così somnesso e bagnato, che parve il cuocere di una verza e carote in una terrina, a cui per un attimo si sia tolto il coperchio ¹⁴.

[...]

- Ha voluto schiacciare sotto i piedi un orologio, come se fosse uva¹⁵

[...]

- Le due scarpe a punta, lucide, nerissime, parvero due peperoni neri, per quanto capovolti, puntuti¹⁶.

[...]

- Del quale gli veniva asserito da più voci, e ognuna attendibile, che oramai avesse recuperato all'erario del Maradagàl alcuni milioncini di pesos, dopo averli pazientemente, laboriosamente estratti, come si estrae il midollo dall'ossobuco¹⁷.

La rilevanza narrativa ed espressiva attribuita al cibo ed alle abitudini alimentari è riproposta ed enfatizzata in *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*, un poliziesco ambientato in una Roma che diviene affresco dell'Italia intera. Come nel caso de la *Cognizione*, anche qui è riscontrabile una struttura fluida, un'incompiutezza formale, la tendenza alla digressione ampia, il plurilinguismo, la coesistenza di generi e registri diversi, la presenza di descrizioni di grande pregnanza. Fra queste, un vero pezzo di bravura è costituito dalla descrizione del mercato romano di Piazza Vittorio, «la gran fiera

¹⁴ C. E. GADDA, *La cognizione del dolore*, cit., p. 53.

¹⁵ Ivi, p. 58.

¹⁶ Ivi, p. 67.

¹⁷ Ivi, p. 124.

magnara», traboccante di golosità e prodotti tipici, «rappresentazione corale e cordiale di un'abbondanza gioiosa e prorompente»¹⁸:

L'indomani alle dieci esatte il Biondone era in loco [...] l'ora delle mozzarelle, dei formaggi, delle vermifughe, e dei cardi, sotto la neve pazientemente ibernanti, degli odori, delle insalatine prime, dell'abbacchio. Gente che vennevano la porchetta su le bancarelle de piazza, quela mattina, ce n'era na tribù. Da San Giuseppe in poi è la staggione sua, se po dì. Col timo e co li fiocchetti de rosmarino, e l'agli nun ne parlammo, e il contorno e o il ripieno de patate con l'erbetta pesta.¹⁹

[...]

adagiate sul tagliere prone o più raramente supine, o addormitesi di lato, a volte, le porchette dalla pelle d'oro esibivano i loro visceri di rosmarino e di timo, o un nodulo qua e là verde-nero dentro la carne pallida e tenera, una foglia di menta amara pigiatavi a guida lardello con un gran di pepe, che la grida elaudava nel bailamme²⁰.

Il mercato è il luogo simbolo in cui culmina il romanzo ed in cui il commissario Ingravallo/Gadda si trova più a suo agio; è il luogo *rinascimentale* che custodisce «un'armonia cosmica e popolare in cui ognuno è all'unisono con la natura e la storia»²¹; è il luogo dell'abbondanza, dove il mitologico paese di Bengodi si fa realtà quotidiana in versione romanesca. Il mercato, inoltre, rappresenta il modello concettuale della scrittura di Gadda: un *Paese dei balocchi* zeppo di sorprese lessicali e piroette verbali. Lo stile del romanzo, di fatto, passa da un registro ricercato ad uno dialettale a seconda delle

¹⁸ G. P. BIASIN, *I sapori della modernità*, cit., p. 130.

¹⁹ C. E. GADDA, *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*, Milano, Garzanti, 1962, p. 314.

²⁰ Ivi, p. 315.

²¹ Ivi, p. 133.

ambientazioni. Le descrizioni più crude vengono rese digeribili da analogie ed accostamenti irresistibili, come quando le arterie troncate del collo di Liliana Balducci, la seconda vittima, ricordano ai poliziotti intervenuti «come dei maccheroncini color rosso, o rosa», e il sangue rappreso viene addirittura accostato al sanguinaccio.²²

Attraverso il suo amore per la cucina e la sua competenza gastronomica, Gadda si avvale del cibo per arricchire di sfaccettature inedite proprio quelle materie che poco o niente hanno a che vedere con gli alimenti. Come accade, ad esempio, con l'esilarante descrizione della deiezione di una gallina davanti alle scarpe di un brigadiere, nella quale l'autore meneghino sfoggia il meglio della propria poetica, trattando «con un lessico tanto elaborato e raffinato» una materia altrettanto sconveniente.²³

Come ci rammenta il titolo, il *Pasticciaccio* è dunque un vero e proprio amalgama di elementi diversi (compresi gli indizi e le prove) che contribuiscono in modo determinante alla struttura del romanzo, espressione artistica tipicamente borghese. Romanzo, che tuttavia ricorre al linguaggio gergale per raggiungere il senso d'espressività, di vivacità e di forte legame con la sfera popolare. In una parola, se «barocco è il mondo» Gadda «ne ha percepito e ritratto la barocaggine»²⁴.

²² Ivi, p. 127.

²³ Ivi, p. 128.

²⁴ C. E. GADDA, «L'Editore chiede venia del recupero chiamando in causa l'Autore», in *ID.*, *La cognizione del dolore*, cit., p. 32.

BIBLIOGRAFIA

- , *Memorie alla casalinga di un garibaldino. Guerra nel Tirolo (1866)*, Livorno, Tellini, 1866.
- AA. VV., *L'analyse structurale du recit*, Paris, Seuil, 1966; trad. it. *L'analisi del racconto*, L. Del Grosso Destrieri, P. Fabbri, A. Aprà, Milano, Bompiani, 1980.
- AA. VV., *La semantica generativa*, a cura di G. Cinque, Torino, Bollati Boringhieri, 1979.
- AA. VV., *Matilde Serao tra giornalismo e letteratura*, a cura di G. Infusino, Napoli, Guida, 1981.
- AA. VV., *D'Annunzio e Pirandello*, «Quaderni del Vittoriale», Gardone Riviera, n. 36, novembre-dicembre 1982.
- AA. VV., «*I Malavoglia*», Atti del Congresso internazionale di studi (Catania, 26-28 novembre 1981), Catania, Fondazione Verga, 1983.
- AA. VV., *Storia d'Italia. Il paesaggio*, a cura di C. De Seta, Torino, Einaudi, 1985.
- AA. VV., *Naturalismo e Verismo*, Atti del convegno intern. di studi, Catania, 10-13 febbraio 1986, Catania, Fondazione Verga-Association intern. de littérature comparée, 1988.
- AA. VV., *Pirandello e D'Annunzio*, Convegno internazionale di studi pirandelliani (Agrigento, 6-10 dicembre 1988), Palermo, Palumbo, 1989.
- AA. VV., *Il centenario del «Mastro-don Gesualdo»*, Atti del congresso internazionale di studi (Catania, 15-18 marzo 1989), Catania, Fondazione Verga, 1991.
- AA. VV., *D'Annunzio. Per una grammatica dei sensi. Un seminario di studio*, a cura di G. Oliva, Chieti, Solfanelli, 1992.
- AA. VV., *Positivismismo Naturalismo Verismo. Questioni e analisi critiche*, Atti del convegno di Cassino, a cura di T. Iermano, Manziana (Roma), Vecchiarelli, 1996.
- AA. VV., *Introduzione alla linguistica cognitiva*, a cura di L. Gaeta e S. Luraghi, Roma, Carocci, 2004.
- AA. VV., *Verga e...*, a cura di E. Pappalardo, Catania, la Cantinella, 1996.
- AA. VV., *Parchi letterari dell'Ottocento*, a cura di S. Nievo, Venezia, Marsilio Editore e Fondazione Ippolito Nievo, 1998.
- AA. VV., *Phenomenologie et esthetique*, (Paris XII-Val de Marne, 26-27 marzo 1998), Fougères, Encre marin, 1998.

- AA. VV., *Animali e metafore zoomorfe in Verga*, a cura di G. Oliva, Roma, Bulzoni, 1999.
- AA. VV., *Le tattiche dei sensi*, Manifestolibri, Roma, 2000.
- AA. VV., *Matilde Serao. Le opere e i giorni*, Atti del Convegno di studi (Napoli, 1-4 dicembre 2004), a cura di A. R. Pupino, Napoli, Liguori, 2006.
- AA. VV., *I cinque sensi (per tacer del sesto)*, Atti della Scuola europea di studi comparati (Bertinoro, 28 agosto-4 settembre 2005), a cura di F. Ghelli, Le Monnier, Firenze, 2007.
- AA. VV., *Prospettive sui «Malavoglia»*, Atti dell'incontro di studio della Società per lo studio della Modernità Letteraria (Catania, 17-18 febbraio 2006), a cura di G. Savoca e A. Di Silvestro, Firenze, Olschki, 2007.
- AA. VV., *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del convegno di studi (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), a cura di M. Castiglione-G. Rizzo, Palermo, Centro studi filologici e linguistici siciliani, Università di Palermo, 2007.
- AA. VV., *Studi sulla letteratura italiana della modernità, per Angelo R. Pupino. Dal secondo Novecento ai giorni nostri*, a cura di E. Candela, Napoli, Liguori, 2009.
- AA. VV., *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontese, 2009.
- ACCORSI M.G., *Personaggi letterari a tavola e in cucina*, Sellerio, Palermo, 2005.
- ACKERMAN D., *A natural history of the senses*, Vintage books, New York, 1991; trad. it. *Storia naturale dei sensi*, a cura di G. Bona, Frassinelli, Milano, 1992.
- ALBERTINI M., *Maccheroni e spaghetti*, Casal Monferrato, Piemme, 1994.
- ALFIERI G., *Le «mezze tinte dei mezzi sentimenti» nel «Mastro-don Gesualdo»*, in AA. VV., *Il centenario del «Mastro-don Gesualdo»*, cit.
- AMATO D., *Femminismo e femminilità*, in AA. VV., *Matilde Serao tra giornalismo e letteratura*, cit.
- ANTONGINI T., *Vita segreta di Gabriele d'Annunzio*, Milano, Mondadori, 1938.
- ANTONGINI T., *D'Annunzio aneddotico*, Milano, Mondadori, 1939.
- ANTONGINI T., *Gli allegri filibustieri di d'Annunzio*, Milano, Mondadori, 1951.
- ANTONGINI T., *Quarant'anni con d'Annunzio*, Milano, Mondadori, 1957.
- ANTONGINI T., *D'Annunzio ignorato*, Milano, Mondadori, 1963.
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1970.
- ASTALDI M. L., *Nascita e vicende del romanzo italiano*, Milano, Treves, 1939.

- BACHELARD G., *L'eau et les rêves*, Paris, Jose Corti, 1942; trad. it. *Psicanalisi delle acque*, Como, Red, 1987.
- BACHTIN M., *Estetica e romanzo*, Torino, Einaudi, 1979.
- BACHTIN M., *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medioevale e rinascimentale*, (1965), Torino, Einaudi, 1979.
- BANTI A., *Matilde Serao*, Torino, Utet, 1965. .
- BARBARAS R., *De l'etre du phénomène. Sur l'onthologie de Merleau-Ponty*, Grenoble, Millon, 1991.
- BARBARAS R., *Merleau-Ponty*, Paris, Ellipses, 1997.
- BARBARAS R., *Le tournant de l'expérience. Recherches sur la philosophie de Merleau-Ponty*, Paris, Vrin, 1998
- BARBARAS R., *Phénoménologie et esthétique*, in AA. VV., *Phenomenologie et esthetique*, cit.
- BARBARAS R., *Merleau-Ponty: le réel et l'imaginaire*, Paris, Vrin; Milano, Mimesis; Memphis, University of Memphis; Manchester, Clinamen press, 2003.
- BARTHES R., *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Paris, Edition du Seuil, 1984; trad. it. *Il brusio della lingua. Saggi critici IV*, Torino, Einaudi, 1988.
- BAUDELAIRE C., *Les Fleurs du Mal*, 1857; trad. it. *I fiori del male*, intr. di G. Macchia, Milano, Bur, 1999.
- BAZZETTA DE VEMENIA N., *I caffè storici d'Italia da Torino a Napoli*, Milano, Ceschina, 1939.
- BECCARIA G.L., *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2011.
- BERNARD L., *Les odeurs dans les romans de Zola*, Montpellier, Coulet, 1889.
- BIASIN G. P., *I sapori della modernità*, Bologna, il Mulino, 1991.
- BONI A., *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della rivista Preziosa, 1934.
- BORGES G.A., *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Ricciardi, 1909.
- BORSELLINO N., *Storia di Verga*, Roma-Bari, Laterza, 1982.
- BORUTTI S., *Filosofia dei sensi. Estetica del pensiero tra filosofia arte e letteratura*, Cortina, Milano, 2006.
- BOURDIEU P., *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il mulino, 1983.
- BRANCATI V., *Don Giovanni in Sicilia*, Milano, Bompiani, 1942.
- BRIEUDE M., *Mémoire sur les odeurs que nous exhalons, considérées comme signes de la santé et de la maladie*, in AA. VV., *Histoire de la Société de Médecine et de Physique médicale pour la même année*, cit.

- CABANIS P. J. G., *Rapports du physique et du morale de l'homme*, Paris, Firmin Didot, 1828, vol. I; *Rapporti tra il fisico e il morale*, trad. it. di S. Moravia, Roma-Bari, Laterza, 1973.
- CALVINO I., *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Garzanti, 1986.
- CAMPAILLA S., *Anatomie verghiane*, Bologna, Pàtron, 1978.
- CAMPORESI P., *Il paese della fame*, Bologna, Il mulino, 1978.
- CAMPORESI P., *Il pane selvaggio*, Bologna, Il mulino, 1980.
- CAMPORESI P., *Cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna*, Torino, Einaudi, 1981.
- CAMPORESI P., *Alimentazione, folclore, società*, Parma, Pratiche, 1983.
- CAMPORESI P., *La carne impassibile*. Milano, Il Saggiatore, 1983.
- CAMPORESI P., *Le officine dei sensi*, Milano, Garzanti, 1985.
- CAMPORESI P., *La terra e la luna. Alimentazione folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989.
- CAMPORESI P., *Il brodo indiano*, Milano, Garzanti, 1990.
- CAMPORESI P., *Il governo del corpo*, Milano, Garzanti, 1995.
- CAPATTI A.-MONTANARI M., *La cucina Italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2010.
- CAPUANA L., *Studi sulla letteratura contemporanea*, Milano, Brigola, 1880; ora a cura di P. Azzolini, Napoli, Liguori, 1988.
- CARCANO E., *Il banchetto del Gattopardo*, Torino, Il leone verde, 2005.
- CAROSSO D., *I promessi sapori: il sugo della storia di Alessandro Manzoni*, Torino, Il leone verde, 2007.
- CASTELLI R., *Il punto su Federico De Roberto. Per una storia delle opere e della critica*, Acireale-Roma, Bonanno, 2010.
- CAVALLI PASINI A., *La scienza del romanzo. Romanzo e cultura scientifica tra Otto e Novecento*, Bologna, Pàtron, 1982.
- CAVICCHIOLI S., *I sensi, lo spazio, gli umori e altri saggi*, Bompiani, Milano, 2002
- CLARK A., *Being There. Putting Brain, Body and World Together Again*, Cambridge, Mit Press, 1997.
- COCCHIARA G., *Il paese di Cuccagna*, Torino, Einaudi, 1956.
- COLLODI C., *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*, Milano, Rizzoli, 1949.

- COLLODI C., *Le avventure di Pinocchio*, translated with an introductory essay and notes by Nicolas J. Perella, Berkeley, University of California Press, 1986.
- CONDULMER P., *I caffè torinesi e il Risorgimento italiano*, Torino, Codella, 1970.
- CORBIN A., *Le miasme et la jonquille*, Paris, Aubier Montaigne, 1982; trad. it. *Storia sociale degli odori*, intr. di P. CAMPORESI, Milano, Bruno Mondadori, 2005.
- CREMANTE R., *Noterelle artusiane*, in «Studi e problemi di critica testuale», n. 4, 1972, pp. 216-229.
- DAL CANTON I., *La scrittura dei sensi. Per un'analisi della descrizione letteraria*, Milano, Mimesis, 2006.
- D'ANNUNZIO G., *Cento e cento e cento pagine del Libro Segreto di Gabriele d'Annunzio tentato di morire*, Milano, Mondadori, 1935.
- D'ANNUNZIO G., *Prose di romanzi*, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», prefazione di E. Raimondi, 1988-89.
- D'ANNUNZIO G., *Di me a me stesso*, a cura di A. M. Andreoli, Milano, Mondadori, 1990.
- D'ANNUNZIO G., *Tutte le novelle*, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», a cura di A.M. Andreoli e M. De Marco, 1992.
- DE AMICIS E., *Ricordi di Parigi*, Milano, Treves, 1879.
- DE AMICIS E., *Cuore*, Roma, Newton Compton, 1994.
- DE BALZAC H., *Le lys dans la vallee*, 1837; trad. it. *Il giglio della valle*, di A. Ponti, Milano, Rizzoli, 1997.
- DEBENEDETTI G., *Il romanzo del Novecento*, Milano, Garzanti, 1971.
- DEBENEDETTI G., *Verga e il naturalismo*, Milano, Garzanti, 1976.
- DE MEIJER P., *Costanti del mondo verghiano*, Caltanissetta-Roma, Sciascia, 1969.
- DE MICHELIS E., *Roma senza lupa. Nuovi studi sul d'Annunzio*, Roma, Bonacci, 1976.
- DE MONTAIGNE M., *Saggi*, a cura di F. Garavini, Milano, Mondadori, 1970.
- DENIZET A., *Les messages du corps dans les Rougon-Macquart*, Mémoire de maîtrise, Tours, 1981.
- DE NUNZIO SCHILARDI W., *Matilde Serao giornalista (con antologia di scritti rari)*, Lecce, Milella, 1986.
- DEONNA W., *Σγῶδια. Croyances antiques et modernes. L'odeur suave des dieux et des élus*, Torino, Nino Aragno, 2002.

DE ROBERTO F., *Romanzi, novelle e saggi*, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», a cura di C. A. Madrignani, 1984.

DI BENEDETTO A., *Flaubert in Verga*, in AA. VV., «*I Malavoglia*», cit.; poi in *ID.*, *Verga D'Annunzio Pirandello. Studi e frammenti critici*, Torino, Fògola, 1994.

DI VERDURA F., *Estati felici*, Palermo, Novecento, 1976.

DILLON WANKE M., *I fotogrammi della memoria da «Nedda» alle «Rusticane» di Verga*, Modena, Mucchi, 1994.

DOUGLAS M., *Implicit Meanings. Essay in Antropology*, London, Routledge and Kegan Paul, 1979.

DUBOIS J., *Introduction* par É. Zola, *L'Assommoir*, Paris, Flammarion, 1969.

DUBOIS J., «*L'Assommoir*» de Zola. *Société, discours, idéologie*, Paris, Larousse, 1973; poi Belin, 1993.

ELIAS N., *Il processo di civilizzazione*, Bologna, Il mulino, 1988.

ENGEN T., *The perception of odors*, New York, Academic Press, 1982; *La percezione degli odori*, trad. it. di R. Canestrari e C. Cipolli, Roma, Armando, 1989.

FACCIOLI E., *La cucina*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1975, I.

FACCIOLI E., (a cura di) *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987.

FAVA GUZZETTA L., *Una mano invisibile. Costruzione del racconto nel Verga «Minore»*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 1981, poi, con variazioni, in *Verga fra Manzoni e Flaubert*, Roma, Edizioni Studium, 1997.

FINOCCHIARO CHIMIRRI G., *Gli orfani*, in «*Novelle rusticane*» di Giovanni Verga 1883-1983. *Lecture critiche*, a cura di C. Musumarra, Palermo, Palumbo, 1984.

FLAUBERT G., *Opere*, intr. di G. Bogliolo, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 1997, vol. I.

FLORA F., *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Ricciardi, 1962.

FOUCAULT M., *Historie de la sexualité*, Paris, Gallimard, 1976.

FOURIER C., *Teoria dei quattro movimenti. Il nuovo mondo amoroso a altri scritti sul lavoro, l'educazione, l'architettura nella società d'Armonia*, introduzione di I. Calvino, Torino, Einaudi, 1971.

FREUD S., *Il disagio della civiltà*, in *Opere*, Torino, Bollati Boringhieri, n. 2, t. X, 1989.

GADDA C.E., *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*, Milano, Garzanti, 1962.

GADDA C.E., *La cognizione del dolore*, Torino, Einaudi, 1970.

GADDA C.E., *Saggi Giornali Favole*, Milano, Garzanti, 1991.

GARGIULO A., *Gabriele d'Annunzio*, Napoli, Perella, 1912.

GATTA C.-MAZZA A., *I piaceri di Gabriele D'Annunzio: gusto, tatto, vista, olfatto, udito e sesto senso*, Capriano del Colle, Clanto, 2008.

GENETTE G., *Figures II*, Paris, Seuil, 1982; trad. it. *Figure II. La parola letteraria*, Torino, Einaudi, 1972.

GENETTE G., *Narrazione e descrizione*, in AA.VV., *L'analisi del racconto*, cit.

GHERARDUCCI I. - GHIDETTI E., *Guida alla lettura di Verga*, Firenze, La Nuova Italia, 1994.

GIANNANTONIO V., *L'universo dei sensi. Letteratura e artificio in D'Annunzio*, Roma, Bulzoni, 2001.

GIBELLINI P., *Il calamaio di Dioniso. Il vino nella letteratura italiana moderna*, Milano, Garzanti, 2001.

GIBELLINI P., *Vino o caffè? Parini, Goldoni e dintorni*, in AA. VV., *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, cit.

GIDE A., *L'immoraliste*, Mercure de France, Paris, 1902; trad. it. *L'immoralista*, a cura di E. Giovannetti, Jandi Sapi, Milano-Roma, 1945.

GIGLIO R., *Per la storia di un'amicizia*, Napoli, Loffredo, 1977.

GIOANOLA E., *La cantina di Giovanni Pascoli*, in ID., *Psicanalisi e interpretazione letteraria*, Milano, Jaca Book, 2005.

GOETHE J. W., *Tutte le poesie*, premessa di R. Fertonani, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 1989.

GOMBRICH E., *Art and illusion. A study in the psychology of pictorial representation*, Washington, Bollingen Foundation, 1957; *Arte e illusione. Studio sulla psicologia della rappresentazione pittorica*, trad. it. di R. Federici, Milano, Leonardo Arte, 1998.

GREIMAS A. J., *Du sens II. Essais sémiotiques*, Paris, Editions du Seuil, 1983; *Del senso II. Narrativa, modalità, passioni*, trad. it. e prefaz. di P. Magli e M. P. Pozzato Milano, Bompiani, 1984.

GUIRAUD P., *Sémiologie de la sexualité*, Paris, Payot, 1978.

- GUSMAN A., *Antropologia dell'olfatto*, Laterza, Roma-Bari, 2004.
- HALL E. T., *The hidden dimension*, New York, Anchor books, 1966; trad. it. *La dimensione nascosta*, intr. di U. Eco, Milano, Bompiani, 1968.
- HAMON P., *Semiologia, lessico, leggibilità del testo narrativo*, Parma-Lucca, Pratiche, 1977.
- HAMON P., *Introduction à l'analyse du descriptif*, Paris, Hachette, 1981
- HAMON P., *La Description littéraire. De l'Antiquité à Roland Barthes: une antologie*, Paris, Macula, 1991.
- HARROWITZ N. A., *Antisemitism, misogyny, and the logic of Cultural Difference: Cesare Lombroso and Matilde Serao*, Lincoln, University of Nebraska Press, 1994.
- HAVELANGE C., *De l'œil et du monde. Une histoire du regard au seuil de la modernité*, Paris, Fayard, 1998.
- INFUSINO G., *Aristocrazia e popolo*, in AA. VV., *Matilde Serao tra giornalismo e letteratura*, cit.
- JAMES H., *La lezione dei maestri. Il romanzo francese dell'Ottocento*, a cura di G. Mochi, Torino, Einaudi, 1993.
- JAKOBSON R., *Linguistics and Poetics*, in A. Sebeok Thomas, *Style in language*, New York, Technology Press; London, Wiley, 1960.
- JAKOBSON R., *Saggi di linguistica generale*, a cura di L. Heilmann Milano, Feltrinelli, 1966.
- JEULAND-MEYNAUD M., *Immagini, linguaggio e modelli del corpo nell'opera narrativa di Matilde Serao*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1986.
- JHA R., *Smell*, Penguin books, New Delhi, 2002; trad. it. *L'odore del mondo*, a cura di C. Braga, Neri Pozza, Vicenza, 2001.
- KANT I., *Antropologia dal punto di vista pragmatico*, trad. it. di P. Chiodi, in *Scritti morali*, Totino, UTET, 1970.

- LA MONACA D., «Una pietanza da Dei rustici e primigeni»: le 'seduzioni' del cibo in Tomasi di Lampedusa, in «Rivista online del Dipartimento di Lingue e Culture europee», Università degli studi di Palermo, anno II, n. 1, 2008.
- LAKOFF G.-JOHNSON M., *Philosophy in The Flesh*, New York, Basic Books, 1999.
- LARCHER H., *Le sang peut-il vaincre la mort?*, Paris, Gallimard, 1957.
- LE BRETON D., *Du silence*, Paris, Métailié, 1997.
- LE BRETON D., *La Saveur du Monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Éditions Métailié, 2006; *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Milano, Cortina, 2007.
- LE GUERER A., *I poteri dell'odore*, Torino, Bollati Boringhieri, 2004
- LÉVI-STRAUSS C., *Dal miele alle ceneri*, Milano, Il Saggiatore, 1970.
- LÉVI-STRAUSS C., *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1970.
- LÉVI-STRAUSS C., *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1974.
- LEOPARDI G., *Zibaldone di pensieri*, edizione critica e note a cura di G. Pacella, 3 voll., Garzanti, Milano 1991.
- LOTMAN J., *Testo e contesto. Semiotica dell'arte e della cultura*, a cura di S. Salvestroni, Roma-Bari, Laterza, 1980.
- LUKÁCS G., *Il marxismo e la critica letteraria*, Torino, Einaudi, 1953.
- LUPERINI R., *Flaubert, Verga e il 1848*, «Moderna», Siena, n. 1-2, a. 2006, pp. 147-156.
- LUPERINI R., *Verga moderno*, Roma-Bari, Laterza, 2005.
- LUPERINI R., *La pagina finale dei «Malavoglia»*, in AA. VV., *Prospettive sui «Malavoglia»*, cit.
- LURATI O., *Modi di dire. Nuovi percorsi interpretativi*, Lugano, Macchione, 1998.
- MANGANARO A., *Verga*, Acireale-Roma, Bonanno, 2011.
- MANTOVANO G., *L'avventura del cibo*, Roma, Gremese, 1989.
- MANZONI A., *I promessi sposi*, in *I promessi sposi (1840) – Storia della colonna infame*, saggio introduttivo e commento di S. S. Nigro, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2002.
- MARCHESE D., *Descrizione e percezione. I sensi nella letteratura naturalista e verista*, Le Monnier Università, Firenze, 2011.
- MARCHESE D., *La poetica del paesaggio nelle «Novelle rusticane» di Giovanni Verga*, Acireale-Roma, Bonanno, 2009.

- MARCHESE D., *Polisemia del paesaggio: dal Romanticismo all'età moderna*, «Critica letteraria», Napoli, anno XXXVIII, n. 147, 2010, pp. 226-237.
- MARCHESE D., *Percezioni sensoriali fra letteratura e pubblicità nell'opera di Matilde Serao*, in *Autori, lettori e mercato nella modernità letteraria*, Atti del XI Congresso internazionale di studi (Padova-Venezia 16-19 giugno 2009), a cura di I. Crotti, E. Del Tedesco, R. Ricorda, A. Zava (con la collaborazione di S. Tonon), tomo II, parte II, Pisa, Edizioni ETS, pp. 281-292, 2011.
- MARCHI G., *Concordanze verghiane: cinque studi con un'appendice di scritti rari*, Verona, Fiorini, 1969.
- MARCHIS V., *Smell: vizi e virtù nel mondo degli odori*, Torino, UTET, 2006.
- MARIANI L.- PARISELLA A.- TRAPANI G., *La pittura in cucina*, Palermo, Sellerio, 2003.
- MARIN L., *La parole mangée et autres essais théologico-politiques*, Paris, Méridiens Klincksiek, 1986.
- MARTIN-GISTUCCI M. G., *L'œuvre romanesque de Matilde Serao*, Grenoble, Presses Universitaires, 1973.
- MARINETTI F.T., *Gli amori futuristi*, Cremona, Guelfi, 1922.
- MARINETTI F.T. E FILLÀ, *La Cucina Futurista*, introduzione di P. Frassica, Milano, Vienneperre edizioni, 2007.
- MASIELLO V., *Verga tra ideologia e realtà*, Bari, De Donato, 1972.
- MASIELLO V., *Gli studi sul naturalismo italiano*, in AA.VV., *Naturalismo e Verismo*, cit.
- MASSONIO S., *Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Milano, Artes, 1990.
- MERLEAU-PONTY M., *Fenomenologia della percezione*, trad. it. e append. bibliografica a cura di A. Bonomi, Milano, Il Saggiatore, 1965.
- MERLEAU-PONTY M., *Linguaggio, storia, natura*, trad. it., present. e note a cura di M. Carbone, Milano, Bompiani, 1995.
- MERLEAU-PONTY M., *Il visibile e l'invisibile*, a cura di M. Carbone, trad. it. di A. Bonomi, Milano, Bompiani, 2003⁴
- MOLINO J., *Logiques de la description*, «Poétique», Paris, n. 91, 1992.
- MONASTRA R. M., *Le finestre di Verga e altri saggi tra Otto e Novecento*, Acireale-Roma, Bonanno, 2008.
- MONTANARI M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979
- MONTANARI M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989.
- MONTANARI M., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991.

MONTANARI M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992.

MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1994

MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2002.

MONTANARI M., *Sapore e sapere: il senso del gusto come strumento di conoscenza*, in AA.VV., *I cinque sensi (per tacer del sesto)*, cit.

MONTANARI M., *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008.

MONTANARI M., *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

MONTANARI M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari, Laterza, 2011.

MUSARRA SCHRØDER U., *Italo Calvino e il linguaggio dei cinque sensi*, in «Narrativa», 27 (2005), pp. 107-124.

MUSCARIELLO M., *Gli inganni della scienza. Percorsi verghiani*, Napoli, Liguori, 2001

NENCIONI E., *Nuovi romanzi*, in «Nuova Antologia», 42, 126, 1982.

NIETZSCHE F., *La volontà di potenza. Saggio di una transvalutazione di tutti i valori*, frammenti postumi ordinati da P. Gast e E. Forster-Nietzsche, a cura di M. Ferraris e P. Kobau, libro III, Milano, Bompiani, 1996.

NIETZSCHE F., *Opere*, trad. it. di F. Masini, R. Calasso, Milano, Adelphi, 1970.

NIEVO I., *Le confessioni di un italiano*, a cura di S. Romagnoli, Venezia, Marsilio, 1998.

NISARD D., *Études de mœurs et de critique sur les poètes latins de la décadence*, Paris, Hachette, 1849.

ONFRAY M., *Il ventre dei filosofi. Critica della ragione dietetica*, Milano, Rizzoli, 1991.

ONFRAY M., *L'arte di gioire. Per un materialismo edonista*, trad. it. di G. De Paola, Roma, Fazi, 2009.

ONG W., *La presenza della parola*, trad. it. di R. Barilli, Bologna, il Mulino, 1970.

- ORLANDO F., *Gli oggetti desueti nelle immagini della letteratura. Rovine, reliquie, rarità, robaccia, luoghi inabitati e tesori nascosti*, Einaudi, Torino, 1993.
- ORLANDO F., *Ricordo di Lampedusa*, Torino, Bollati Boringhieri, 1996.
- PALAZZESCHI A., *L'incendiario*, Edizioni futuriste di "Poesia", Milano, 1910.
- PALAZZESCHI A., *Tutte le poesie*, a cura di A. Dei, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2002.
- PALERMO A., *Da Mastriani a Viviani. Per una storia della letteratura a Napoli fra Otto e Novecento*, Napoli, Liguori, 1974.
- PANZINI A., *Dizionario moderno*, Milano, Hoepli, 1905.
- PARDI T., *Animali e istinto fagico*, in *Animali e metafore zoomorfe in Verga*, cit.
- PASCALE V., *Sulla prosa narrativa di Matilde Serao. Con un contributo bibliografico (1877-1890)*, Napoli, Liguori, 1989.
- PASCOLI M., *Lungo la vita di Giovanni Pascoli*, Milano, Mondadori 1961.
- PAUTASSO G.A., *Mangiare con arte per agire con arte. Epopea della cucina futurista*, Milano, Mediaprint, 2010.
- PELLINI P., *La descrizione*, Roma-Bari, Laterza, 1998.
- PELLINI P., *Naturalismo e verismo*, Firenze, La Nuova Italia, 1998.
- PELLINI P., *In una casa di vetro. Generi e temi del naturalismo europeo*, Firenze, Le Monnier, 2004.
- PERELLA N. J., *An Essay on «Pinocchio»*, in C. COLLODI, *Le avventure di Pinocchio*, cit.
- PERRONE D., *I sensi e le idee*, Sellerio, Palermo, 1985.
- PICA V., *Arte aristocratica*, Napoli, Pierro, 1882; poi in AA. VV., *Positivismo Naturalismo Verismo. Questioni e analisi critiche*, cit.
- PIRANDELLO L.- ORLANDO V. E., *Scritti su Verga*, pref. di G. Giarrizzo, Catania, Maimone, 1992.
- PLATINA B., *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1985.
- POPOLIZIO M., *Il caso Artusi*, con un testo di G. Manganelli, Roma, Sossella, 2005.
- PORTEOUS J. D., *Smellscape*, «Progress in Human Geography», Toronto, vol. IX, n. 3, September 1985, pp. 357-378.
- PORTEOUS J. D.-MASTIN J. F., *Soundscape*, «Journal of Architectural and Planning Research», New York, vol. II, n. 3, 1985, pp. 169-186.

- PORTEOUS J. D., *Bodyscape: the body-landscape metaphor*, «The Canadian Geographer», Toronto, vol. XXX, n. 1, 1986, pp. 2-12.
- PORTINARI F., *Il piacere della gola. Il romanzo della gastronomia*, Milano, Camunia, 1986.
- PORTINARI F., *Da Omero a Abramo*, in AA. VV., *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, cit.
- PROUST M., *La strada di Swann*, in ID., *Alla ricerca del tempo perduto*, Torino, Einaudi, vol. I, 1961.
- PUCCI DI BENISCHI R., *Scusate la polvere*, Palermo, Sellerio, 1996.
- PUPINO A. R., *La vita superiore tra Pirandello e D'Annunzio*, in *La maschera e il nome. Interventi su Pirandello*, Napoli, Liguori, 2001.
- RAIMONDI E., *Il silenzio della Gorgone*, Bologna, Zanichelli, 1980.
- RAIMONDI E., *La dissimulazione romanzesca. Antropologia manzoniana*, Bologna, il Mulino, 1990.
- RAYA G., *Carteggio Verga-Capuana*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1984.
- RAJBERTI G., *L'arte di convivere spiegata al popolo*, in *Tutte le opere del medico-poeta*, a cura di C. Cossali, Milano, Gastaldi, 1964.
- REVEL J. F., *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique*, Paris, Pauvert, 1979.
- RIFFATERRE M., *Système d'un genre descriptif*, «Poétique», n. 9, 1972, pp. 15-30.
- RILKE R. M., *Del paesaggio e altri scritti*, a cura di G. Zampa, Milano, Cederna, 1945.
- RIGOTTI F., *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, il Mulino, 1999.
- RIZZO PAVONE R. – IOZZIA A. M., *La cucina dei Benedettini a Catania*, introduzione di G. Giarrizzo e con uno scritto di A. Leonardi, Catania, Maimone, 2000.
- RODA V., *Simulazioni, dissimulazioni e sdoppiamenti negli scritti di Matilde Serao*, in AA. VV., *Matilde Serao. Le opere e i giorni*, cit.
- ROMAGNOLI S., *Spazio pittorico e spazio letterario da Parini a Gadda. Rêveries e realtà*, in AA.VV., *Storia d'Italia. Il paesaggio*, cit.
- RONCUZZI A., *Pellegrino Artusi, vita e osservazioni sulle opere letterarie sue: esame della «Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»*, con una premessa di G. Artusi, Forlimpopoli, Edizioni dell'Accademia artusiana, 1991.
- RONFANI U., *Flaubert nel laboratorio di Verga*, in *Verga e...*, cit.

- ROUSSEAU J. J., *Emilio e Dell'educazione*, trad. di P. Massimi, Roma, Armando, 1969, vol. II
- ROUSSEAU J. J., *Giulia o La nuova Eloisa*, intr. e commento di E. Pulcini, trad. di P. Bianconi, Milano, Rizzoli, 1996.
- RUGGIERO M., *Piemonte. La storia a tavola*, Torino, La bela Gigogin, 2007.
- SALARIS C., *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Roma, Stampa alternativa, 2000.
- SALEMI M.C., *La cucina futurista. La cucina liberty*, Firenze, Libriliberi, 2003.
- SAVOCA G., *Concordanza dei «Paralipomeni» di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 1998.
- SAVOCA G., *Giacomo Leopardi*, Roma, Marzorati-Editalia, 1998.
- SAVOCA G., *Concordanza dei «Paralipomeni» di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 1998.
- SAVOCAG.-PRIMO N., *Concordanza delle traduzioni poetiche di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 2003.
- SAVOCA G.- SACCÀ N., *Concordanza dei versi puerili e delle poesie varie di Giacomo Leopardi*, Firenze, Olschki, 2007.
- SAVOCA G., *Leopardi. Profilo e studi*, Firenze, Olschki, 2009.
- SAVOCA G., *Vocabolario della poesia di Giacomo Leopardi. Vocabolario, liste e statistiche*, Firenze, Olschki, 2010.
- SCAPPATICCI T., *Introduzione a Serao*, Roma-Bari, Laterza, 1995.
- SCHENA E.–RAVERA A., *A tavola nel Risorgimento*, Torino, Priuli & Verlucca, 2011.
- SCHILDER P., *Immagine di sé e schema corporeo*, prefaz. di D. Cargnello, Milano, Franco Angeli, 1999.
- SBARBARO C., *Trucioli*, Milano, Mondadori, 1920.
- SBARBARO C., *Trucioli (1930-1940)*, Milano, Mondadori, 1948.
- SEBEOK THOMAS A., *Style in language*, cit.
- SERAO M., *Il romanzo della fanciulla*, Milano, Treves, 1886.
- SERAO M., *Cuore infermo*, Casanova, Torino, 1888
- SERAO M., *Fior di passione*, Milano, Galli, 1888.
- SERAO M., *All'erta, sentinella!*, Milano, Treves, 1889.
- SERAO M., *Addio, amore!* [1890], Milano, Galli, 1892.
- SERAO M., *Castigo*, Torino, Casanova, 1893.
- SERAO M., *L'anima dei fiori*, Milano, Libreria editrice nazionale, 1903.

- SERAO M., *Le amanti* [1894], Napoli, Perrella, 1907.
- SERAO M., *Gli amanti* [1894], Napoli, Perrella, 1908.
- SERAO M., *Fascino muliebre* [1901], in *Lo specchio e le brame. Immaginario femminile e pubblicità*, a cura di L. Termine, Torino, Fionovelli, 1996.
- SERAO M., *Dopo il perdono* [1906], Roma, Nuova Antologia, s.d.
- SERAO M., *Il delitto di via Chiatamone*, Napoli, Perrella, 1908.
- SERAO M., *Temi il leone*, Firenze, Salani, 1916.
- SERAO M., *Pregchiere*, Milano, Treves, 1921.
- SERAO M., *Opere*, a cura di P. Pancrazi, Milano, Garzanti, 1946, 2 vol.
- SERAO M., *L'ebbrezza, il servaggio e la morte*, Napoli, Guida, 1977.
- SERRA R., *Scritti*, a cura di G. De Robertis-Alfredo Grilli, Firenze, Le Monnier, 1962².
- SERRES M., *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*, Paris, Grasset, 1985.
- SIMETI M. T., *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e gastronomico della Sicilia*, Palermo, Flaccovio, 2008.
- SIMMEL G., *Sociologia*, a cura A. Cavalli, Torino, Edizioni di Comunità, 1998.
- SIPALA C., *Flaubert, Verga e «Il marito di Elena»*, Catania, CRES, 1987.
- SORGE P., *A tavola con d'Annunzio*, Milano, Electa, 1998.
- SPINAZZOLA V., *Verismo e positivismo*, Milano, Garzanti, 1977.
- STEFANI G.-MONDO D., *Torino e i suoi dintorni. Guida storico, artistica e commerciale*, Torino, Carlo Schiepatti, 1852.
- SVEVO I., *Diario per la fidanzata*, a cura di B. Maier-A. Pittoni, Trieste, Edizioni dello Zibaldone, 1962.
- SVEVO I., *Opera omnia*, a cura di B. Maier, Milano, dall'Oglio, 1969.
- TANGA M.I., *I Malavoglia a tavola*, Torino, Il leone verde, 2008.
- TANTERI D., *Le lacrime e le risate delle cose. Aspetti del verismo*, Catania, Fondazione Verga, 1989.
- TEDESCHI G., *La Sicilia dei marchesi e dei monsù*, a cura di T. Spadaccino, Palermo, Sellerio, 1929.
- TELLINI G., *Il romanzo italiano dell'Ottocento e Novecento*, Milano, Mondadori, 1998.
- TRAGLIA G., *Le ghiottonerie di Gabriele d'Annunzio*, Milano, Veronelli, 1957.
- TREVELYAN G., *Garibaldi and the Thousand*, London, Longmans, Green, and Co, 1931.
- TOMASI DI LAMPEDUSA G., *Il Gattopardo*, Milano, Feltrinelli, 1996.

TOMASI DI LAMPEDUSA G., *Ricordi d'infanzia*, in *I racconti*, Milano, Feltrinelli, 2011.

TZARA T., *Manifesti del dadaismo e Lampisterie*, Torino, Einaudi, 1990.

VALENTI, I., *Galicismi nella cultura alimentare della Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

VEGLIA F., «L'Assommoir» e «I Malavoglia»: 'combinazione' di punti di vista e 'polifonia', «Filologia Antica e Moderna», Soveria Mannelli, n. 22, a. 2002, pp. 111-140.

VERGA G., *Lettere inedite di G. Verga raccolte e annotate da M. Borgese*, a cura di M. Borgese, «Occidente», Roma, a. IV, 20 maggio 1935.

VERGA G., *Lettere a Luigi Capuana*, a cura di G. Raya, Firenze, Le Monnier, 1975.

VERGA G., *Tutte le novelle*, intr. e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1982, 2 voll.

VERGA G., *I Malavoglia*, intr. e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1983.

VERGA G., *Mastro-don Gesualdo*, intr. e note a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1983.

VERGA G., *Opere*, a cura di G. Tellini, Milano, Mursia, 1989.

VERGA G., *Lettere alla famiglia, (1851-1880)*, a cura di G. Savoca-A. Di Silvestro, Acireale-Roma, Bonanno, 2011.

VERRI P., *Articoli tratti dal «Caffè»*, in *Opere varie*, a cura di N. Valeri, Firenze, Le Monnier, 1947.

VOLTAIRE, *Il tempio del gusto e altri scritti*, Firenze, Alinea, 1994.

VIALARDI G., *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino, Tip. G. Favale, 1854.

VITTORINI E., *Conversazione in Sicilia*, Torino, Einaudi, 1966.

VITTORINI E., *Le città del mondo*, Torino, Einaudi, 1969.

VROON P.-VAN AMERONGEN A.-VRIES H. DE, *Il seduttore segreto. Psicologia dell'olfatto*, trad. it. di C. Di Palermo, Roma, Editori Riuniti, 2003.

WIPPICH W.- MECKLENBRAUKER S.-TROUET J., *Implicit and explicit memories of odors*, «Archiv fur Psychologie», n. 141, 1989, pp. 195-211.

WULF C., *Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie*, Beltz, Weinheim, 1997.

ZAMAGNI S., *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia, Annali* 13, Torino, Einaudi, 1998.

ZOLA É., *Les Rougon-Macquart*, Bibliothèque de la Pléiade, Paris, Gallimard, 1964, 5 voll.; *L'Assommoir*, intr., trad. e note di P. Pellini, Milano, Mondadori, Collezione «I Meridiani», 2010, vol. I.

ZOLA É., *Il romanzo sperimentale*, intr. di E. Scolari, Parma, Pratiche, 1980.