

Andrea Perin

La fame aguzza l'ingegno



elèuthera

© 2005 Andrea Perin  
ed elèuthera editrice

nuova edizione giugno 2018

crediti fotografici:  
Civico Archivio Fotografico, Milano  
Archivi Alinari, Firenze, per immagine p. 26

il nostro sito è: [www.eleuthera.it](http://www.eleuthera.it)  
e-mail: [eleuthera@eleuthera.it](mailto:eleuthera@eleuthera.it)

# INDICE

<b>INTRODUZIONE</b>	9
<b>1 • LE FONTI</b>	25
<i>Cucinare insieme</i>	31
<b>2 • I PRIMI</b>	33
ZUPPE E MINESTRE	36
Zuppa di farina abbrustolita	36
Minestra casalinga di erbe	37
Minestra di patate	37
Zuppa di spaghetti e piselli freschi	38
Zuppa di codone di manzo	38
Tagliatelle di spinacio	39
IL RISO	40
Risotto alla purée di lenticchie	41
Carne di montone con riso	42
Pastasciutta o riso con gambi di carciofi	43
LA PASTASCIUTTA	44
Maccheroni alle acciughe	45
Pastasciutta e fagioli	46

INDICE

IL GRANOTURCO	47
Polenta e legumi	49
Minestra di polenta	50
<i>Il pane</i>	52
<b>3 • LA CARNE</b>	55
IL BOVINO	60
Manzo tonnato	60
Manzo a vapore	61
Sugo economico	62
LE INTERIORA	63
Trippa con passato di fagioli	65
Pasticcio di fegato	66
Coda di bue a uso di vitello tonn�	66
Cuore trifolato	67
IL RIUTILIZZO DEGLI AVANZI	68
Rosticciata di bue	69
Lesso rifatto alla veneziana	70
Tagliuzzata di manzo trifolata	70
Polpette con carne avanzata	71
<i>Il vino e le osterie</i>	73
<b>4 • GLI ANIMALI DA CORTILE</b>	75
Pollo all'italiana	79
Pollo alla Rossini	79
Anitra arrosto	80
Torta d'uova all'economica	81
Coniglio in salsa piccante	81
Coniglio in salsa di noci	82
Coniglio alla napoletana	83
<i>Fuoco e pentole</i>	85

---

<b>5 • IL PESCE</b>	87
Pesce in salsa piccante	90
Bottaggio di merluzzo	91
Polpettine di tonno	91
Stoccafisso in umido	92
<i>La cucina in trincea</i>	94
<b>6 • LE VERDURE</b>	97
GLI ORTAGGI	101
Cavolfiore al formaggio	101
Carote in umido	102
Zucchine con aceto	102
Fagioli sgranati alla provinciale	103
Cipolline in salsa bruna	103
Bucce di piselli	104
LA PATATA	105
Patate «Risorgimento»	107
Patate in stufato	107
Frittata senza uova	108
<i>Il gusto</i>	110
<b>7 • I DOLCI</b>	113
Budino di zucca	116
Dolce molto economico di farina gialla	117
Budino di riso	118
Torta all'italiana	119
Torta di pane	119
Budino di pane e cioccolato	120
Conserva dolce di pomodoro	121
<i>Il museo e la memoria</i>	123
<b>APPENDICE ALLA SECONDA EDIZIONE</b>	125

INDICE

<b>• RICETTE</b>	133
Carne di maiale marinata	135
Aringa affumicata alla casalinga	136
Verza in insalata	137
Trippa falsa	137
Salsa di fichi uso mostarda	138
Aceto d'acciughe	138
Torta di fichi e patate	139
 <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	 141

## INTRODUZIONE

Ora che siamo tutti sazi, che il cibo non rappresenta (quasi) più un problema nei ricchi Paesi occidentali, non la si smette più di parlare e scrivere di mangiare.

A partire dai lavori di Luigi Veronelli e Mario Soldati, veri pionieri in Italia, cibi e cucina sono usciti dal ghetto pacioso dei manuali per casalinghe e scapoli e delle riviste femminili, per vedersi riconoscere un valore aggiunto culturale e simbolico che nei secoli precedenti non era mai stato espresso con tanta convinzione e diffusione di pensiero.

Dalla cinematografia alla letteratura e saggistica, dalla televisione ai quotidiani e periodici, ovunque ci si occupa di cucina e alimentazione. I cuochi sono diventati personalità famose e i politici ci tengono a farsi ritrarre mentre cucinano o disquisiscono dei loro piatti preferiti; i personaggi letterari si dedicano per pagine e pagine a mangiare enormi quantità di cibo; le rubriche sulla carta stampata hanno le stesse pretese di quelle culturali; si aprono corsi all'università; destra e sinistra accampano scelte ideologiche a tavola<sup>1</sup>.

Ma soprattutto cibo e cucina sono ormai assunti a metafora della vita, linguaggio simbolico per affrontare e trattare qualsiasi aspetto della vita. In questa massiccia produzione letteraria, che spesso rischia anche di banalizzare, confondere, semplificare, uno degli argomenti più insopportabili, forse a tratti solo ingenuo, è

INTRODUZIONE

probabilmente la retorica dei bei tempi andati, quando il cibo era genuino e c'erano le lucciole nei campi; lo stereotipo della cucina povera ma sana, della cucina tradizionale tramandata uguale a se stessa dalla notte dei tempi, dell'identità alimentare, la troviamo non solo nelle astute e ammiccanti pubblicità, che in fin dei conti fanno il loro mestiere per perverso che sia, ma anche in molte pagine di letteratura.

È innegabile che buona parte del consumo alimentare abbia oggi preso la triste e inquietante china dei prodotti precotti, che abbia perso i ritmi della produzione stagionale e della geografia, che abbia dimenticato la ritualità delle feste comandate, che sconti la bassa qualità di una coltivazione e un allevamento che puntano solo alla quantità.

Ma è altrettanto vero che spesso si confonde la cosiddetta cucina povera con la cucina dei giorni di rito: in un passato neanche troppo lontano, invece, con la debita eccezione delle ristrettissime classi dirigenti con la pancia piena, per tutte le classi subalterne mettere insieme il pranzo con la cena è sempre stato un fattore di semplice sopravvivenza. Per la gran massa dei contadini e per il proletariato urbano la storia racconta soprattutto di fame feroce, di indigenza, di malattie dovute a una scarsa e inappropriata alimentazione.

Scrive Riccardo Bertani: «Ormai non si contano più i libri e gli articoli che vengono dedicati alla sana e sostanziosa gastronomia contadina del passato. Molti di questi scritti però mostrano spesso il grave difetto (forse perché gli autori non ne hanno vissuto la diretta esperienza) di confondere i cibi ricchi e sofisticati della cucina padronale con quelli che in realtà apparivano sulle misere mense contadine... Quindi, da questa breve dissertazione gastronomica risulta evidente che i cibi manipolati e sofisticati che taluni vogliono farci credere di derivazione contadina, erano in realtà estranei ad essa»<sup>2</sup>.

Il rischio concreto è perciò non solo di «inventare una tradizione»<sup>3</sup>, di immaginare un passato che non è mai esistito e rendere perciò un cattivo servizio a tutti quelli che l'hanno vissuto, ma anche di diventare un argomento per la difesa del proprio particolare, del localismo spicciolo, di usare lo strumento-gastronomia per accampare supposte motivazioni etniche.



Massimo Montanari parla di «leghismo gastronomico», che vede «nella 'tradizione' e nelle 'radici' (tutti termini difficili, pericolosi, che andrebbero smontati nel loro vero significato culturale) lo strumento di difesa di sé dall'altro, anziché di incontro con l'altro»<sup>4</sup>.

La cucina, così come l'identità culturale, è una realtà in costante movimento, si nutre continuamente di nuovi apporti e ne abbandona altri nel cammino, evolve continuamente: ogni piatto è un mirabile esempio di meticcio culturale stratificato nei secoli.

Parafrasando un famoso testo con cui Ralph Linton proponeva ai suoi studenti la prima lezione di antropologia culturale<sup>5</sup>, potremmo immaginare una storiella di questo tipo: un qualsiasi abitante di una qualsiasi città del nord Italia si alza la mattina e si siede a tavola per la colazione; beve una tazza di caffè, originario della penisola arabica, o una tazza di tè, bevanda indiana, addolcite con un cucchiaino di zucchero, raffinato per la prima volta in India. Mangia una fetta di pane, importato nell'Italia pre-latina dai Greci, con una marmellata di albicocche (di origini cinesi). Se si comporta da salutista, prende anche uno yogurt, il vitto dei poveri in Turchia, e una spremuta di arancia, frutto proveniente dall'Oriente tramite gli arabi.

A pranzo si mangia un bel piatto di risotto alla milanese: sia il riso che lo zafferano arrivano dall'Oriente. Di secondo una cotoletta alla milanese, cotta con una tecnica, l'impanatura e la frittura, comune a tutte le culture; la guarnisce con patate arrosto, giunte dall'America, o spinaci, originari del Nepal.

A cena ovviamente polenta (il mais arriva sempre dall'America), magari con il tacchino ripieno alla milanese (altro animale americano) o la mitica *Cassoeula* (il maiale venne addomesticato per la prima volta in Cina, circa diecimila anni fa).

Prima di andare a letto si beve un grappino (i distillati giunsero in Europa tramite i farmacisti arabi) e, pensando con orrore a quanto gli immigrati possano inquinare la sua cultura, «ringrazia una divinità ebraica»<sup>6</sup> di averlo fatto al cento per cento padano.

Il che vale per qualsiasi altra regione italiana.

E poi la cosiddetta cucina povera, o per meglio dire la cucina dei poveri, non ha mai avuto modo di raccontarsi.

In generale, sino a buona parte dell'Ottocento e anche oltre, le classi subordinate erano quasi totalmente analfabete e difficilmente avrebbero avuto modo di pubblicare e soprattutto di trovare qualcuno disposto a interessarsi a quello che mangiavano e a come lo cucinavano. Tutti i ricettari antichi giunti sino a noi erano scritti per l'uso dei ceti dominanti e ne rispecchiavano i gusti, le tendenze e le mode.

La trasmissione del sapere e della pratica della cucina non colta era sostanzialmente affidata alla cultura orale, tramandata di madre in figlia. Quello che sappiamo, quel poco che sappiamo, venne descritto da contemporanei che comunque facevano parte della classe dominante dell'epoca, e verosimilmente ce ne davano comunque una versione di parte; oppure lo conosciamo attraverso gli studi degli storici, che hanno ricostruito le informazioni attraverso le varie fonti a loro disposizione. «La civiltà della cultura scritta può dunque consentire di salvare anche qualcosa della cultura orale, che, pur non esprimendosi direttamente nello scritto, vi è stata riflessa in modo indiretto ma non per questo meno visibile»<sup>7</sup>.

### *La cucina dei poveri tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento*

La situazione sociale ed economica in Italia, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, era assai pesante.

«Un povero a 17 anni ha in Italia l'altezza di un ricco a 14; a 19 il povero ha la statura di un ricco a 15 e fra un ricco e un povero di 19 anni la differenza è in media di 12 cm. Né la differenza di peso è meno notevole: nell'età dai 16 ai 17 anni la differenza a favore dei ricchi è in media di 3 chilogrammi»<sup>8</sup>. In questo scritto di un funzionario statale nella seconda metà dell'Ottocento possiamo comprendere quanto le condizioni fossero disomogenee tra una classe dominante benestante e una massa povera e indigente.

Fino all'alba della prima guerra mondiale il Paese si nutriva sostanzialmente di mais, patate, cereali minori, castagne e vinello, con bassi consumi di verdura e frutta fresca, carne, pesce, latte e

formaggio; era spesso la cucina della «polenta con l'aria 'dla finestra», cioè condita solo d'aria<sup>9</sup>.

Negli anni Ottanta dell'Ottocento il costo dell'alimentazione incideva per l'80% del reddito, agli inizi del Novecento si attestava tra il 60 e il 70%<sup>10</sup>. Ma in un'inchiesta compiuta dal ministero di Agricoltura, Industria e Commercio nel 1878-79 sui bilanci di trentatré famiglie agricole dalle Alpi alla Sicilia, risulta che il vitto occupava in media il 93% del reddito<sup>11</sup>, e i risultati erano comunque insufficienti. Non occorre qui soffermarsi sui numerosi moti che attraversarono la penisola appena unita, specialmente quando venne aumentato il prezzo del pane, alimento base dei poveri: i moti spontanei presero una piega politica al nord, e a Milano nel 1898 furono repressi con i cannoni al prezzo di un'ottantina di manifestanti uccisi.

Scrivendo Angelo Mosso nel 1891: «La prima volta che andai in Sicilia vi fui mandato in qualità di medico militare e mi affidarono le operazioni della leva nell'interno dell'isola. Mi ricordo ancora come fosse oggi una piccola chiesa, dove stavano presso l'altare i sindaci, il tenente dei carabinieri e la folla rumorosa fuori della balaustra. Io visitavo i coscritti, dietro l'altare maggiore, nel coro, ed avevo intorno a me una fila di giovani nudi, anneriti, magri e frammezzo ad essi alcuni grassi, paffuti, bianchi, come se fossero di un'altra razza. Erano i poveri e i ricchi. Talora ci passavano dinnanzi tutti i coscritti di comuni interi, tra i quali non poteva trovarsi un giovane che fosse abile alle armi»<sup>12</sup>.

L'intervento del potere verso la fame delle classi dominate spaziò dall'inserimento forzato nella dieta dei poveri di nuovi cibi per saziare (patate, mais, riso) alla carità delle mense dei poveri organizzate da comuni e istituzioni filantropiche.

Ma la filantropia toccò anche aspetti grotteschi. Vi fu chi, come il medico Paolo Mantegazza (1831-1910), era profondamente convinto dell'introduzione delle foglie di coca nella dieta degli operai, visti gli effetti benefici da lui osservati negli indios del nord-ovest dell'Argentina<sup>13</sup>. Oppure il medico Bonfigli, il quale suggerì nel 1878 che i contadini, nei giorni di festa, anziché ubriacarsi nelle osterie, avrebbero potuto pescare le rane per farne un alimento che integrasse la loro miserabile dieta.

Come pensiamo che potesse essere la cucina dei ceti poveri in quel periodo, e chi ce la racconta?

Nel 1891 esce la prima edizione de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*<sup>14</sup> di Pellegrino Artusi: questo libro ebbe una enorme fortuna, e a lui sicuramente spetta l'innegabile merito di aver definito la cucina dell'Italia unita, sganciandola dalle influenze d'oltralpe; addirittura, secondo Camporesi, «accanto a *Cuore* (e a *Pinocchio*) è uno dei massimi prodotti della società italiana del secondo Ottocento, una di quelle bibbie popolari che il moderatismo sociale italiano ha espresso per la costruzione di un cittadino fabbricato secondo i postulati dell'etica borghese»<sup>15</sup>.

Bene, nelle sue pagine si legge: «S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, che i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute»<sup>16</sup>. Non sono parole figlie di una gretta ironia, semmai rispecchiano la sostanziale indifferenza della classe sociale cui lo scrittore apparteneva, e implicitamente l'impossibilità per un libro come questo di fotografare molto di più della cucina borghese.

In generale, tutta la pubblicistica culinaria, a partire dall'Unità d'Italia e fino agli anni Sessanta del secolo scorso, si rivolgeva alla «donna e moglie» e puntava al modello di vita borghese, al culto della signorilità, sia nei manuali che nelle rubriche delle riviste.

### *I ricettari della Grande Guerra*

Sotto il termine di ricettari di guerra si trovano alcune pubblicazioni, edite tra il 1916-17 e il periodo dell'immediato dopoguerra, che si propongono di suggerire ricette che aiutino le famiglie a superare le difficoltà dovute alle restrizioni alimentari, peggiorate con le ostilità<sup>17</sup>: se già molti generi di prima necessità scarseggiavano nel periodo anteguerra (come ad esempio il grano, con conseguente aumento del prezzo del pane), nel 1917 cominciava il razionamento di molti alimenti e nel maggio dello stesso anno veniva introdotta la tessera annonaria.

Curati da diversi istituti o da privati, questi libri sono sostanzialmente raccolte di ricette che, attraverso l'uso di ingredienti economici e procedimenti semplici con cotture brevi (risparmio di combustibile), si propongono di alleviare la spesa per il vitto garantendo assieme la qualità; spesso sono accompagnate da note medico-igieniche e indicazioni sulle calorie.

Sarebbe una forzatura ritenere che questi ricettari conservino quella cucina dei poveri che in altre pagine non era mai stata scritta. Probabilmente è anche una forzatura pensare che questi libretti fossero rivolti veramente ai poveri: in genere, in campagna e nel proletariato urbano non c'era la consuetudine del manuale di cucina, quando anche si sapeva leggere. È possibile che, stante comunque la difficoltà di un pubblico unico, il referente fossero la piccola borghesia cittadina, gli artigiani, gli operai, magari già dotati di una coscienza sociale.

Ma è innegabile che le ricette, proposte per un risparmio economico prima ancora che per soddisfare il palato, perciò al di fuori di immagini accattivanti, possano suggerire o evocare una cucina più legata all'essenziale. Molte di queste, poi, sono sicuramente tratte o ispirate alla cucina dei ceti minori, anche se non mancano piatti con ingredienti che all'epoca erano poco economici. Nessuno di questi manuali è stato ripubblicato, e tra quelli disponibili ne sono stati scelti cinque.

Il quadro che esce dalla loro lettura (vd. LE FONTI, p. 25) non è ovviamente in grado di fotografare l'intera Italia povera e le sue abitudini alimentari durante la Grande Guerra, e non solo per l'origine strettamente padana della maggior parte delle ricette.

Sono possibili comunque alcune brevi considerazioni. Sebbene i libri siano dedicati a una cucina di «economia», mancano alcuni tra i piatti più comuni nell'Italia dei poveri, probabilmente perché scontati per i lettori: manca ad esempio la polenta, ma non sono presenti neppure ricette con le rane o le castagne<sup>18</sup>, alimenti che costituirono spesso la salvezza per contadini e popolo minuto urbano. In generale, non troviamo tutti quei cibi che siamo abituati a considerare consueti nella cosiddetta «tradizione», assenti per vari motivi: spesso erano piatti per le feste rituali (ad esempio le paste ripiene, le lasagne), oppure erano semplicemente costosi (ad

esempio il risotto). Anche la pastasciutta manca praticamente del tutto, forse perché anche lei poco conosciuta, o forse perché in realtà al nord ancora troppo costosa o poco diffusa (ma sono poche le ricette anche sull'Artusi).

Prevalgono le minestre, i tagli di carne sono sempre per cotture lente oppure sono frattaglie (cuore, trippa, etc.). La farina di granoturco e il riso sono usati un po' per tutto, il grasso prevalente è il lardo, anche se spesso le ricette vengono realizzate senza alcun condimento (probabilmente più per economia che per scelta di gusto).

Le verdure sono poche, ben lontane dalla disponibilità attuale frutto di trasporti efficienti, di frigoriferi e dello scambio sud-nord<sup>19</sup>: l'alimentazione vegetariana è patrimonio solo di pochi circoli, se non nella variante dei giorni di magro (ma il pesce è permesso) imposti dalla religione cattolica. Pochissimi peraltro i piatti di pesce, mercato all'epoca ristretto sempre a causa del trasporto.

Le mancanze e le omissioni in questi ricettari trovano una spiegazione proprio nella struttura con cui erano concepiti. Lo scopo era di fornire informazioni su una cucina economica alle donne di casa, che ovviamente avevano già una pratica culinaria, seppure presumibilmente legata alla tradizione familiare e strettamente locale: i ricettari dovevano dunque dare informazioni nuove che integrassero il patrimonio delle conoscenze acquisite, e non necessariamente illustrare una cucina tradizionale<sup>20</sup>.

### *Cucina e politica*

Probabilmente non è mai esistita una cucina «politica» o «rivoluzionaria», nel senso di un insieme di ricette o piatti specificamente e consapevolmente creati, ma è sempre esistito un uso sociale e politico della cucina.

Come scrive Montanari, «cucina è comunicazione», e la tipologia degli alimenti ha sempre caratterizzato la differenza tra classi.

Il privilegio principale era ovviamente la possibilità di mangiare quanto e quando si voleva, a fronte non solo della difficoltà

di reperire il cibo, ma soprattutto rispetto alla perenne paura della mancanza di cibo: una carestia, una guerra, un cattivo raccolto o qualsiasi altro avvenimento in grado di spostare il sottile confine dalla tranquillità alla indigenza<sup>21</sup>.

Non a caso il sogno di tutto il proletariato in età preindustriale è il mitico paese del «Bengodi» dove le tavole erano sempre apparecchiate, i fiumi erano di vino, le montagne di formaggio e pasta, le case di marzapane, i muri di carne.

Il secondo privilegio è cosa si mangia. «Quando il parroco parla di queste cose domandategli perché voi che lavorate mangiate polenta, quando ce n'è, e lui [...] mangia pasta asciutta e capponi insieme alla sua... nipote» scrive l'anarchico Errico Malatesta nel 1883<sup>22</sup>.

In età preindustriale vi erano cibi da ricchi e cibi da poveri, definiti dalle consuetudini e dalle possibilità economiche, ma anche dalla cultura medica del tempo, che asseriva proprio l'impossibilità fisiologica per ognuna delle due classi di assimilare il cibo dell'altra.

Nel libro *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, scritto da Giulio Cesare Croce e pubblicato all'inizio del Seicento, si narra del contadino Bertoldo alla corte del re Alboino, che «essendo egli usato mangiar cibi grossi e frutti selvaticchi, tosto ch'esso incominciò a gustar di quelle vivande gentili e delicate s'infermò gravemente a morte». Insomma il consumo di cibi «nobili» non era fisiologicamente adatto all'organismo da povero e contadino di Bertoldo, al punto di farlo ammalare. «I medici, non conoscendo la sua complessione, gli facevano i rimedi che si fanno all'i gentiluomini e cavalieri di corte; ma esso, che conosceva la sua natura, teneva domandato a quelli che gli portassero una pentola di fagioli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tali cibi sarebbe guarito». I medici non lo ascoltarono ed egli, come scritto nel suo epitaffio, «morì d'aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagioli»<sup>23</sup>.

Questa concezione permea la cultura per tutto l'Ottocento ancora, e ne troviamo tracce, come vedremo, anche nei libri di cucina.

Quali erano i cibi da ricchi? Ovviamente cambiavano a seconda dell'epoca e della regione, ma in generale erano tutti quelli che

gli altri non si potevano permettere, caratterizzati per essere fuori stagione, con una lavorazione complessa che ne alzava il valore di mercato, importati da lontano.

Lo ha ben presente Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga a Mantova, nel suo *L'arte di ben cucinare et istruire* del 1662: «Chi hà valorosi destrieri, e buona borsa, in ogni stagione troverà tutte quelle cose, che io propongo»<sup>24</sup>. Per la tavola dei ricchi nulla è impossibile.

Ma non pensiamo che fosse solo un fatto economico: come chiarisce Montanari, «la definizione del gusto fa parte del patrimonio culturale delle società umane»<sup>25</sup>. Tutto l'apparato ideologico-culinario non ha mai impedito ai ricchi di apprezzare anche piatti da poveri, e ai poveri di subire il fascino di quelli da ricchi.

Nei ricettari si trovano spesso piatti dalla chiara matrice popolare, ma che vengono in qualche maniera modificati e nobilitati per essere assimilabili anche ai ricchi, solitamente con l'aggiunta di ingredienti costosi o accostati a piatti ricchi. Così l'aglio, che «sempre è cibo rusticano... alle volte artificiosamente civile se fa, ponendose nel corpo de li pavari arrostiti», scrive Sabadino degli Arienti nel Quattrocento<sup>26</sup>.

Ai poveri era spesso semplicemente vietato accedere ai cibi dei ricchi (la frutta ad esempio), ma quando questo accadeva era sempre legato a un cambiamento sociale ed economico: il fatto che fosse raggiungibile per tutti li toglieva di conseguenza dalle tavole elevate.

È il caso del pepe, costosissima spezia proveniente dall'Oriente che per secoli ha regnato sui deschi dei potenti e ha fatto la fortuna economica di Venezia<sup>27</sup>: con la scoperta delle Nuove Indie e l'arrivo massiccio del peperoncino, a buon mercato, il gusto del piccante arrivò sulla tavola dei poveri (condizionando alcune cucine regionali), uscendo però da quelle dei ricchi.

In generale, la cucina dei ceti dominati, esclusa dai privilegi, era legata oggettivamente e strettamente alla propria geografia, ai suoi prodotti o a quelli che l'economia di mercato destinava loro (anche se veniva da lontano, come ad esempio il merluzzo).

Anche nelle rivoluzioni, più che di cucina si parla sempre di morigeratezza o addirittura di fame<sup>28</sup>. In Spagna gli anarchici rag-



giungevano toni quasi ascetici: «Non fumano e sono vegetariani. Alcuni si astengono completamente dall'alcool...»<sup>29</sup>.

Più che a una nuova cucina, si puntava a permettere a tutti di accedere a una alimentazione sufficiente. «I miei bambini hanno fame chiedono pane» recita una famosa canzone<sup>30</sup>.

Se le mense per i poveri venivano tacciate di paternalismo da socialisti e anarchici, la risposta fu nelle «cameracce» (osterie senza oste, dove si consumava quello che veniva portato), nelle case del popolo, in generale nell'aspetto comunitario e solidaristico legato ad esempio agli scioperi. Sempre tenendo presente che l'aspetto principale era quello sociale e politico: nel 1893 all'inaugurazione della Casa del Popolo di Massenzatico, la prima in Italia, i commensali erano «seduti ad un pasto semplice e frugale, affratellati dalla comunanza dei sentimenti»<sup>31</sup>.

Si assistette piuttosto al trasferimento dei tradizionali cibi del giorno di festa religioso alle nuove festività laiche: in area emiliano-romagnola si usava il lambrusco per i battesimi laici e si cucinavano cappelletti e tortellini (tipiche minestre festive) il Primo Maggio<sup>32</sup>.

Una cucina specificamente politica, oltre ai «comunisti che mangiano i bambini»<sup>33</sup>, è probabilmente quella futurista: nel 1931 la «Gazzetta del Popolo» pubblicava il *Manifesto della Cucina Futurista* a cura di Filippo Tommaso Marinetti<sup>34</sup>, dove si enunciavano nuove regole alimentari, tra cui l'abolizione della pastasciutta, e nuovi piatti: ad esempio il *Porcoeccitato*, fatto con salame crudo, caffè bollente e acqua di colonia<sup>35</sup>. Ma il manifesto non avrà alcun seguito nella quotidianità.

Squisitamente politico è invece, ai nostri giorni, l'impegno che viene rivolto alla qualità degli alimenti. Se per secoli il miglioramento dell'alimentazione ha proceduto per piccoli passi, negli ultimi decenni del Novecento il cambiamento è stato fortissimo. Nel decennio 1861-70 la quantità di consumo pro capite di calorie medio per abitante era di 2.628 e nel 1951-60 di 2.418, ma nel 1971-80 diventa di 3.268<sup>36</sup>. Un semplice riscontro lo si ritrova anche nei dati della leva militare: se in novant'anni, tra il 1861 e il 1951, l'altezza media dei soldati di leva si alza da 163 a 170 cm<sup>37</sup>, in soli vent'anni, dal 1951 al 1972, la statura media degli italiani passa da 170 a 174 cm<sup>38</sup>.

INTRODUZIONE

Praticamente in Italia nessun alimento è al di fuori del portafogli di tutti e non esiste più una differenza di classe nella cucina; i sistemi di conservazione offrono qualsiasi cibo da ogni parte del mondo e da ogni stagione. Di contro la cucina casalinga sta lasciando sempre più spazio ai pasti preparati industrialmente, al passo con l'emancipazione della donna e con l'affermarsi delle nuove categorie familiari di singoli/e; crescono i problemi legati all'obesità a fronte di un immaginario fatto di magrezza; aumentano i disturbi alimentari, dall'anoressia e bulimia sino all'ortoressia, l'ossessione per il cibo sano; gli alimenti presentano spesso tracce di sostanze chimiche. La comunicazione è farcita di riferimenti al cibo, spesso tra loro contraddittori: da una parte si invita ad aumentare i consumi, e dall'altra si propongono alimenti *light* per far superare il senso di colpa dell'eccesso di alimentazione. Si creano nuovi mercati legati all'alimentazione biologica, spesso appannaggio di élite economiche; nel frattempo il digiuno è diventato uno strumento politico.

Il superamento della fame e il raggiungimento dell'abbondanza sono stati ottenuti a un duro prezzo: inquinamento e impoverimento dei suoli, riduzione della biodiversità, e una globalizzazione che impoverisce milioni di produttori.

L'attenzione all'alimentazione, con tutti i suoi intrecci sociali ed economici, è diventata perciò a pieno diritto un cardine della lotta politica, portata avanti da numerosi soggetti che costruiscono l'approccio con uno sguardo ampio, che abbraccia tutti gli aspetti dalla produzione alla commercializzazione.

Bisogna valutare «gli aspetti organolettici (il piacere), la provenienza delle materie prime (sostenibilità ambientale), il processo di trasformazione (rispetto delle culture locali e dei lavoratori). Solo se il cibo è di una qualità accettabile rispetto a questi tre parametri può definirsi 'di qualità' e, si badi bene, anche in questo caso non stiamo parlando delle più alte eccellenze gastronomiche o dei prodotti *status symbol*»<sup>39</sup>.

È un'attenzione che trova la sua forma più strutturata in organismi come lo *slow-food* o il *critical-wine*, ma trova linfa e ragione d'essere in miriadi di produttori, cooperative e gruppi di consumo.

I prodotti dei presidi alimentari rappresentano una minoranza

rispetto alla massificazione della produzione, una eccezione alla omologazione del gusto, tanto da far diventare la loro preservazione un atto di difesa alimentare.

Per cercare un senso alla pubblicazione di questo volume, per non fermarsi al divertimento e all'interesse erudito di pubblicare i ricettari della Grande Guerra, bisogna leggere questa cucina (queste pagine) come una nuova difesa alimentare: perché purtroppo la difesa alimentare non è più solo un ricordo ma è tornata a essere un argomento di attualità. Non bisogna più difendersi dalla fame, almeno per gran parte della popolazione, ma al contrario da un eccesso di cibo, e soprattutto dal cibo cattivo e dal suo uso cattivo e senza riflessione.

Allora come adesso, i ricettari possono rappresentare un tentativo di offrire e di realizzare pietanze che, nel rispetto dell'economia di spesa, soddisfino sia il palato che la salute.

## Note

1. Tra gli ultimi usciti: Rosanna Ercole Mellone, *Manifesto della carota*, «D-Repubblica delle Donne» (12 febbraio 2005), pp. 101-104; Davide Paolini, *Sul cibo un'abbuffata di parole*, «Il Sole-24 Ore» (6 febbraio 2005), p. 46.

2. Riccardo Bertani, *La magra cucina contadina di un tempo*, in Fiamma Chesca et al., *Le cucine del popolo, Atti del convegno di Massenzatico (Reggio Emilia, 31 ottobre 2004)*, Zero in condotta, Milano 2005, pp. 107-109.

3. Eric J. Hobsbawm, Terence Ranger, *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino 1987.

4. Massimo Montanari, *Cibo, storia, didattica*, in *Il cibo e l'impegno*, supplemento al numero 4/2004 di «MicroMega», p. 168.

5. Riportato in Marco Aime, *Eccessi di culture*, Einaudi, Torino 2004, pp. 24-26.

6. In Marco Aime, *op. cit.*, p. 26.

7. Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari 2004, p. 49.

8. Paolo Sorcinelli, *Alimentazione e salute*, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Bari 1997, pp. 636-637.

9. Riccardo Bertani, *La magra cucina contadina di un tempo*, in Fiamma Chesca et al., *op. cit.*, p. 109.

### INTRODUZIONE

10. Maria Luisa Berti, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, p. 7.

11. Vera Zamagni, *L'evoluzione dei consumi tra tradizione e innovazione*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *op. cit.*, p. 179.

12. Paolo Sorcinelli, *Gli italiani e il cibo*, Bruno Mondadori, Milano 1999, p. 33.

13. Piero Camporesi, *Il pane selvaggio*, Garzanti, Milano 1983, p. 172.

14. Venne stampato in tredici edizioni fino al 1909 da Bemporad Marzoco di Firenze, con la costante aggiunta di ricette. Le ristampe continuano ancora.

15. Piero Camporesi, *La terra e la luna*, Garzanti, Milano 1990, p. 217.

16. Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino 1970, p. 15. Si basa sull'ultima edizione curata dall'autore.

17. Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *op. cit.*, pp. 917-918.

18. Dice l'Artusi a proposito delle castagne: «Eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente», in Pellegrino Artusi, *op. cit.*, p. 237.

19. L'immigrazione dopo la seconda guerra mondiale ha sicuramente scompaginato le abitudini strettamente locali della cucina, portando conoscenze e ricette fuori regione.

20. Anche se non mancano ovviamente ricette classiche della cucina padana, che non sono state però considerate per questo volume.

21. L'inferno della fame nella società preindustriale è percepibile in tutta la sua durezza nelle pagine, tra le altre, di Piero Camporesi, *op. cit.*, Milano 2004.

22. Errico Malatesta, *Fra contadini. Dialogo sull'anarchia*, La Fiaccola, Catania 1972, p. 6.

23. Giulio Cesare Croce, *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, 1606.

24. *La cucina ai tempi dei Gonzaga*, Rizzoli-Skira, Ginevra-Milano 2002, p. 87.

25. Massimo Montanari, *op. cit.*, Bari 2004, p. 73.

26. Massimo Montanari, *op. cit.*, Bari 2004, p. 45.

27. Assolutamente imperdibile la lettura di Carlo M. Cipolla, *Allegro ma non troppo*, il Mulino, Bologna 1988.

28. Racconta Simone Weil durante la rivoluzione spagnola: «Nel frattempo il tedesco che abbiamo fatto cuoco impreca tra sé e sé: niente sale, niente olio, niente

verdura» per cucinare la zuppa. Da Hans Magnus Enzensberger, *La breve estate dell'anarchia*, Feltrinelli, Milano 1972, p. 155.

29. Hans Magnus Enzensberger, *op. cit.*, p. 278.

30. *Battan l'otto*, in Santo Catanuto, Franco Schirone, *Il canto anarchico in Italia*, Zero in condotta, Milano 2001, p. 164.

31. Federico Ferretti, *Le cucine della via Emilia*, in Fiamma Chessa et al., *op. cit.*, p. 16.

32. Federico Ferretti, *Le cucine della via Emilia*, in Fiamma Chessa et al., *op. cit.*, p. 20.

33. Famosa affermazione della propaganda reazionaria, che ha origine nelle notizie della spaventosa carestia che colpì l'URSS negli anni Venti e dei casi di cannibalismo che si verificarono.

34. Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *op. cit.*, pp. 898-901.

35. Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina italiana*, Laterza, Bari 1999, p. 346.

36. Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni, *Introduzione*, in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *op. cit.*, p. XXXV.

37. Paolo Sorcinelli, *op. cit.*, p. 34.

38. Paolo Sorcinelli, *op. cit.*, p. 221.

39. Carlo Petrini, *Il cibo e l'impegno*, in *Il cibo e l'impegno*, cit., p. 14.



*Milano, inizio Novecento, «pausa pranzo» con la tradizionale schiscetta*