

Alberto Capatti



Storia della cucina italiana

Guido Tommasi Editore

Sommario

<i>Preambolo</i>	vii
MANGIARE ITALIANO. 1944-1968	1
<i>Cucina anno zero</i>	2
<i>Cifre e ipotesi: gli italiani e la Doxa</i>	9
<i>Tutto come prima, anzi meglio: il post-fascismo gastronomico</i>	16
1950	25
<i>Buitoni, Prezzolini & C.</i>	36
<i>Viaggiare per l'Italia (1950-1958): Piovene, Soldati e Gessi</i>	43
<i>La guida, l'ente del turismo e l'informazione</i>	54
<i>Arcimboldo fotografo ovvero "La Cucina Italiana"</i>	61
<i>Carosello</i>	66
<i>Le Coree e la cucina coreana: 1960</i>	74
<i>Ristoro e piatti degli anni Cinquanta</i>	81
<i>La carbonara</i>	84
<i>Con la panna</i>	88
<i>Carne cruda</i>	92
<i>Bistecca alla griglia</i>	94
<i>Vegetariani e belle donne</i>	97
<i>Club, associazioni e confraternite</i>	104
<i>I due Luigi</i>	110
<i>Dieta mediterranea ante litteram</i>	117
<i>Alla ricerca dei cibi perduti</i>	125
<i>Il Mantegna, lord Westbury e la storia</i>	131
<i>Verso l'attuazione degli ordinamenti regionali</i>	142
<i>Cotto in un lampo</i>	151
<i>Autostrade, treni, aerei</i>	160
<i>Autostrade</i>	161
<i>Treni</i>	164
<i>Aerei</i>	166
<i>Ristoro e piatti degli anni Sessanta</i>	168

<i>Prosciutto e melone</i>	170
<i>Piatti d'artista</i>	172
<i>Eccessivi, liberi e sfrontati</i>	175
<i>Il 1968: gastronomia senza politica e politica senza gastronomia</i>	181
CIBO È CULTURA. 1969-1992	193
<i>Austerità</i>	194
<i>Mangiare col cinema</i>	203
<i>Controinformazione</i>	212
<i>Nouvelle cuisine a Milano</i>	222
<i>Svolta a sinistra: La Gola</i>	231
<i>La suora, la signora e il parrucchiere...</i>	236
<i>Cultori e collezionisti</i>	242
<i>Anni Settanta e Ottanta: piatti e stili</i>	248
<i>Nutellerie</i>	252
<i>Tiramisù</i>	253
<i>Il filetto al pepe verde</i>	254
<i>Il raviolo aperto</i>	255
<i>Milano: i paninari</i>	256
<i>Gli spazi e i tempi del cucinare</i>	263
<i>Libri 1990</i>	270
<i>Imballare, sballare, e poi?</i>	279
<i>Il Gambero rosso e il Made in Italy</i>	286
CIBO E IDEOLOGIA. 1991-2015	293
<i>Punto a capo</i>	294
<i>Fast food, osterie e uova cosmogoniche</i>	303
<i>Le scienze gastronomiche</i>	311
<i>Meno cinema più TV, meno TV più PC e una montagna di carta</i>	320
<i>Dalla TV al PC</i>	325
<i>I consumi liberi e il sistema dei veti incrociati ovvero la nascita dei tabù</i> ..	330
<i>Verso la fusione alimentare?</i>	340
<i>Il supermercato epocale</i>	349
<i>Conclusione. Expo 2015: il futuro non s'inventa, lo si vive</i>	358
BIBLIOGRAFIA	366

Preambolo

È una storia singolare questa che copre gli anni della mia vita, sino ad oggi, e che parla della cucina e dell'alimentazione degli italiani. Ho cominciato a scriverla quando, ritiratomi dall'Università di Scienze Gastronomiche, ho deciso di riunire dei ricordi e di riesaminare dei ricettari e disporli così come avrebbero preso posto in un manuale che invece di esporre fatti ed eventi politici o economici, avesse descritto la vita materiale, anzi il mangiare in Italia. I libri riuniti erano quelli della mia biblioteca, e a essi si aggiungevano, a gradi, citazioni sparse e ragguagli che coll'avanzare dell'opera crescevano d'importanza, perché le letture le avevo vissute e divorate nel passato, e le reminiscenze prendevano il sopravvento sui documenti ed ero tentato di trasformarle in testimonianza. Così una storia che dalla fine della guerra agli anni del boom correva sul filo della memoria degli italiani e sarebbe a molti parsa scolastica, diventava nelle fasi successive, dopo il 1968, anche la mia, quella di una cultura vissuta consapevolmente in prima persona. Ho dunque iniziato il lavoro pensando al passato, remoto come la guerra, e, nel prosieguo, pensando al presente e scoprendovi una dimensione concettuale nuova, una nuova misura del tempo e dello spazio. Dal 1993 in poi, questa scoperta che avveniva nel modo con cui leggevo e nella scrittura che deviava da un corso, esposta a un vissuto sempre più immediato, si è trasformata in un diverso metodo di lavoro. La conseguenza è stato un crescente interesse per l'immediato futuro e la stramberia di concludere con un evento non avvenuto ma non improbabile, l'Expo 2015.

Con questo ordine di argomenti e di cronologie, non ho voluto far opera di letterato. Avrei divagato verso il dettaglio o inseguito ricordi che portavano a me stesso, quando dirigevo, con Antonio Porta, il mensile *La Gola*, o guidavo la rivista *Slow*, o ancora venivo investito della carica di rettore dell'Università di

Scienze Gastronomiche, un ben misero incarico, guardato a vista dai colleghi rettori del Piemonte, tutti piemontesi, e sorvegliato passo a passo dall'occhiuto Carlo Petrini. Ho cambiato invece, da un punto di vista metodologico, l'orientamento del racconto, conservando l'armatura dei temi, dei capitoli, riscoprendo una storia presente dell'alimentazione e della cucina manipolata dai suoi principali attori e terreno di operazioni di potere e di conflitti ideologici o di placide carriere editoriali e universitarie. La cucina, tema lepidò e divagatorio di tanti libriccini oppure oggetto di codificazioni ponderose e ripetitive, mi è apparsa sotto una diversa luce infinitamente più problematica di quella che, nel primo dopoguerra e negli anni della ricostruzione, sembrava agli italiani.

Il passo successivo consisteva nell'accostarmi alla sensibilità e alle culture d'oggi passando oltre la vecchia scrittura per entrare nel web che, per la cucina, è un'inesplorata giungla in cui l'io diventa blog e la storia portale. Accennato questo passo, non mi restava che ritirarmi e l'occasione mi era fornita dall'Expo 2015 su cui forse non siamo in grado di anticipare nulla, ma sulla cui lunga e vana attesa, dal 2008, c'è molto da congetturare. A questo punto, uno sguardo all'indietro, non in direzione di Pollenzo che ricordo appena, né di quella Milano degli anni Ottanta che è viva nella mia memoria, ma dell'immensa onda che ci sovrasta e che pare debba, in un domani, ricoprirci e sommergerci. Sappiamo che è annunciata dai professionisti delle politiche ambientali e climatiche, dai difensori del territorio e delle sue tipiche e fragili ricchezze, da quanti predicano un'economia recessiva verso la ruralità, riscoprendo le tradizioni, scongiurando gli sprechi e le biotecnologie. Ho lasciato passare e svaporare l'onda perché non vi ho creduto. Le ragioni sono solo mie: adolescente negli anni Cinquanta dividevo in famiglia la ricostruzione, studioso di cucina in Francia avevo ricevuto da questo paese, il primo dell'agroalimentare europeo, la forza tranquilla della gastronomia, ed immerso ora nel prossimo futuro della comunicazione, penso di mettere a frutto la sola risorsa, l'arma della critica, in un campo apparentemente futile e di facile guadagno come la cucina.

Il resto è la storia degli alimenti che sono cucinati nel pensiero prima che in padella e che appaiono nel corso dell'opera nei più diversi linguaggi della parola, della scrittura, della fotografia, della televisione e del web. Li ho mostrati così come erano rappresentati e suggeriti sul palcoscenico italiano, il che vuol dire nella loro sostanza fantasiosa oltre che reale. In Italia, la cucina e il cibo hanno un ruolo di mediatori di tutti i conflitti, nella famiglia e nella società civile, nella comunicazione e nella morale, e per esercitarlo efficacemente devono rispecchiare dei valori immaginari, adeguati alla loro funzione. Fra questi valori, quelli temporali, il passato e il presente, hanno un ruolo di particolare importanza. Per questa ragione, abbiamo adottato date e calendario, periodi e scansioni e cronologie, cercando di approfondire tutte le variabili, reali o fasulle. È dunque questa la storia di un presente in lenta progressione e regressione, secondo il punto di vista che si adotta, e dell'ideologia che lo ispira. Per me, un presente che conduce ogni giorno a ripensare la cucina.

Austerity

La guerra del Kippur, il caro petrolio, nel 1973, aprono una nuova fase dei consumi energetici. Oltre agli automezzi che non possono circolare di domenica, le limitazioni toccano gli impianti di riscaldamento, gli orari degli spettacoli, i trasporti delle merci. La conseguenza principale sarà un calo della produzione e un crescente numero di disoccupati. Il termine *austerity* viene adottato per designare questa contingenza che stimola una sensibilità ambientale e nuovi modelli di consumo e ha riflessi, in campo alimentare, sui prezzi e sulla distribuzione. Siccome la stampa gastronomica segue, a distanza ravvicinata, l'economia, il suo coinvolgimento sarà immediato. Nel 1974 esce *Cucina in austerity*. C'era veramente bisogno di un libro per tagliare certi eccessi borghesi, un filetto il sabato e dei gamberoni la domenica, o per fare la spesa con maggiore attenzione ai costi? Venendo da due personalità, Luigi Carnacina e Vincenzo Buonassisi, dal cuoco che da un decennio aveva avvallato il modello gastronomico italiano con tutte le sue varianti geografiche ed economiche, e da un giornalista attento agli assetti sistematici nel campo alimentare, l'idea doveva coprire qualcosa di più che qualche riduzione. A loro si univa la moglie di Buonassisi, Lia Cantoni, per garantire che l'operazione fosse avvallata non solo da due portavoce dei consumi degli anni Sessanta, ma da una donna impegnata ogni giorno a far le compere, cuocere e servire.

Tre idee gestiranno la cucina austera: la selezione degli ingredienti sulla base del costo, il ritorno alla stagionalità e il riuso degli avanzi. Sul primo punto, più che linee guida precise, erano suggeriti degli accorgimenti: dei 79 piatti che a qualche titolo prevedevano carne (su 380), molti introducevano salsiccia, würstel, frattaglie, tagli secondari e carne equina, a testimoniare il risparmio; la pasta, con 75 ricette, dominava il menu mostrando che, nella recessione, costituiva il baluardo. Con l'aumento del costo dei trasporti e della conservazione, la stagionalità dei prodotti diveniva un calmiera del prezzo e un valore aggiunto: così, a gennaio, mese in cui occorrono più riscaldamento

e più calorie, pasta e fagioli, sugo di cavolo, salsa di biette o di acciughe salate; poi, polpettone di tonno (in scatola) o tagli di maiale secondari (cotenne, codini, zampino). La stagionalità è sia naturale che culturale: l'abbondanza della frutta ne è un aspetto, ma anche l'uso dei grassi, con la conseguenza di ridurli al minimo in agosto. Un'ultima faccia del ciclo annuale è la sua diversa interpretazione nelle cucine regionali e locali: gli autori, a questo proposito, non accentuano i piatti di territorio e poco più del 10% possono dirsi tali, ma li adattano al loro pubblico che è quello delle grandi città industriali.

Austerity significava attenzione all'ambiente e al proprio corpo, al mercato e alla conservazione, ritorno ai cicli "magri" e alla cucina vegetariana, per la quale Carnacina appronta 12 menu. Il conflitto fra carne e verdure si risolve, solo in via teorica, dato l'alto numero di ricette carnee, a favore di queste ultime; non è escluso che le origini pugliesi di Buonassisi abbiano influito in questo senso, e che la cultura alberghiera di Carnacina, aperta a tutti i regimi, abbia fatto il resto¹. A siffatte idee, siccome nessuno poteva prevedere quando sarebbe finito il caro-petrolio, si aggiungeva, già sperimentata da Veronelli in *Alla ricerca dei cibi perduti*, quella dei "segni dello Zodiaco" che "suggeriscono la vostra dieta". Così allo scorpione "sono da consigliarsi nell'alimentazione frutta, verdura, e tutti i cibi derivati dal grano", mentre al toro si consiglia "di mangiare con distensione e lentezza"². Un'insulsaggine non priva di una ragione: solo l'oroscopo avrebbe potuto indovinare la fine di un ciclo di razionamento petrolifero.

Le ricadute indirette di un modello culinario in cui il costo dei trasporti comincia a pesare sul conto e sul valore calorico aggiunto sono molteplici. La prima la si coglie sulle strade. Comincia a non esser più frequentabile il locale "dove si fermano i camionisti". È vero che non si superano le mille lire, ma il vino è pessimo, il cibo pesante e il servizio frettoloso. Anche l'*Autogrill* sta perdendo il suo fascino di *terroir* fantascientifico con girarrosto e pompa di

1 Carnacina, Cantoni, Buonassisi, *Cucina in austerity*, Firenze, Giunti, 1974.

2 *Ibidem*, pp. 282, 279.

benzina. Non esistono ancora leggi che limitino l'uso di alcool al volante, né consigli destinati a prevenire la sonnolenza da pastasciutta, ma il camionista che dovrebbe costituire una sorta di esempio da seguire perde quota. Morale?

Il buongustaio sfodera il palato
Mentre colui che guida l'autotreno
Come il mestiere stesso gli ha insegnato
Quando siede a tavola fa il pieno³.

Se il boom economico aveva caldeggiato sia il cibo viaggiante che il mangiare viaggiando, un ciclo poteva dirsi finito, e cominciava il successivo all'insegna di norme e divieti destinati agli automobilisti e di steccati fra i ristoranti consigliati e le autostrade. Anche l'osteria di campagna non lontana dal casello poteva tornare a respirare.

Se l'austerità è presa, nei ricettari, alla leggera e alla larga, e non poteva essere altrimenti, data la difficoltà di riformulare, fuori dai tempi di guerra, la dieta con riduzioni e sostituzioni di alimenti, la sua influenza sui modelli di pensiero che condizionano le abitudini alimentari è importante. La crisi petrolifera va inquadrata come l'elemento che innesca una trasformazione della cultura alimentare, dominata da altri fattori che, nel suo corso, giocheranno un ruolo duraturo sino a diventarne vere e proprie strutture. Il primo è la memoria collettiva del cibo e il suo influsso sulla selezione e sui valori individualmente assegnati; il secondo sono le modalità del consumo e i rischi a esso connessi sia dal punto di vista della produzione che delle trasformazioni culinarie. Si era sempre parlato dei bei tempi andati ma si ritornava a parlarne quando l'investimento *frigorifero+auto* non rappresenta più un obiettivo immediato, e si pone il problema di come riempire l'uno e di guidare l'altra verso nuove mete. L'acquisizione definitiva di una tecnologia obbliga per il

³ Nerio Brighenti, *Il gastruario, manuale del buongustaio*, Milano, Campironi, 1973, p. 81 (*Il camionista*).

suo stesso progressivo uso a uno sguardo indirizzato verso ciò che stava prima di essa, e a un eventuale studio dei saperi a essa sacrificati. Questo passaggio è realizzato immaginando che di essa si possa fare a meno, ricorrendo a strumenti “arcaici”, ai fini di poterla meglio dominare sentendosi libero. Il caro petrolio fa riscoprire la bicicletta e una buona passeggiata, senza diminuire il numero di vetture in circolazione nei giorni lavorativi, obbliga a rifare la spesa al supermercato acquistando prodotti diversi, guardando al prezzo, alla stagione e alla dieta. Non erano stati, un tempo, i valori stessi della cucina?

La memoria collettiva si risveglia dopo il sessantotto, agli uni portando la prova che il bel tempo andato era ordinato e quieto; agli altri che definivano costoro fascisti, aprendo scenari diversi da quelli della casa popolare, della strada asfaltata e della fabbrica. Anche la campagna può servire alla fuga. La memoria permette di valutare sia il passato prossimo, dalla guerra al boom industriale, sia l'individuo (e non solo il consumatore) e il suo bagaglio di ricordi legati alla famiglia, all'infanzia, al risveglio dei bisogni e dei desideri. Il passato prossimo comincia a essere oggetto di una revisione critica e di alcuni aggiustamenti che, nel campo culinario, favoriscono la ricerca di pietanze meno abbondanti e di pasti semplici. Per effetto dell'*austerità*, si rivalutano i cibi considerati “antichi” – nel libro di Buonassisi & C. le prime ricette, pasta coi broccoletti, pasta alla contadina (cavolo e patate), minestrone (pasta e verdure) – si ripropone quello che si stava dimenticando e ci risiamo di già con la *tradizione*, e il *contadino* servirà al suo colore. La sollecitazione della memoria individuale del cibo sino agli esiti di vent'anni dopo, in cui uscirà in libreria un fiume di quaderni fotocopiati, apocrifi e improbabili di serve, nonne, zie, è un fenomeno complesso e va studiato alla luce dei grandi motori della memoria a partire dal 1973.

L'anno dell'*austerità* consacra, con la fine preannunciata e simbolica dell'energia, queste e altre rappresentazioni critiche del presente. Non sarebbe tuttavia giusto affermare che i ricettari non sono più gli stessi. *Eva in cucina*, di due anni dopo, dà la prova, “con la consulenza di Giorgio Mistretta”, che

nulla sta cambiando: tagliolini ai quattro formaggi, spaghetti con prosciutto e tartufo, filetto alla Bismarck e tournedos Rossini. I peggiori intrugli degli anni Sessanta, le solfe della cucina alberghiera e qualche tricolore kitsch (un purè e una Chantilly)⁴. La *cucina in austerità* è sepolta, e si torna ad assemblare ricette secondo il principio per cui la fotocopia non è una citazione, ma un atto creativo nell'eterno presente culinario. A pesare sui modelli sono alcune strutture ormai ineludibili e di lunga durata: l'esistenza di una cucina *povera* e, in polemica con i consumi delle società industriali, la necessità di un regime salutare. Sia nel primo che nel secondo caso, l'evoluzione dei modelli economici cominciava a pesare su quelli gastronomici. Il primo concetto, la cucina povera, era stato sviluppato da Huguette Couffignal nel 1970 e *la cuisine des pays pauvres* era stata tradotta da Elena Spagnol nel 1974; i sottotitoli della copertina italiana recitavano "I cibi più vicini alla natura. I piatti più antichi del mondo. Le ricette tramandate nelle capanne e nelle cascine"⁵. Dal punto di vista temporale era la cucina originaria, da un punto di vista spaziale risultava debitrice della natura e di un lavoro umano "tramandato" nelle sue forme più semplici. Fra tutti i piatti del terzo mondo, ne rispuntavano, grazie alla redattrice, molti ben noti al lettore: polente, pani conditi (bruschetta, panzanella, pizza), minestre di verdura e farinate. Nel perorare la povertà, si mettevano a frutto ricette che abbracciavano l'arte di sopravvivere e quella di arrangiarsi, riproponendo con piatti senza grassi, senza salse industriali, cotture semplici e talora sommarie, sapori gustosi e nuovi. Nel terzo mondo, un'economia austera poteva riservare risorse piacevoli. Molti paesi, fra cui l'Italia, avevano conosciuto la cucina del terzo mondo in tempi recenti e la portavano in grembo, nelle proprie obliate usanze. Contrariamente a Buonassisi & C., non era questa la vera cucina dell'austerità?

4 *Eva in cucina*, a cura di Marina Landi e Franca Feslikenian con la consulenza di Giorgio Mistretta, Milano, Rusconi, 1975, pp. 107, 94, 147, 156, 336, 352.

5 Huguette Couffignal, *La cucina povera. I cibi più vicini alla natura. I piatti più antichi del mondo. Le ricette tramandate nelle capanne e nelle cascine*. La traduzione e l'adattamento della parte italiana sono stati curati da Elena Spagnol, Milano, Rizzoli, 1974.

Secondo fattore di riduzione, già sperimentato in *Mangiar bene e stare bene* e ribadito con infinite varianti, è il *Mangiar sano* un concetto dalle infinite accezioni e dalle applicazioni pressoché arbitrarie, ma nel quale cominciano a spuntare i nodi di controversie dietetiche. Quando la crisi petrolifera esplose, la cucina è impreparata a fornire delle linee-guida di conversione. *Mangiar sano*, nel 1971, è consumare il burro “crudo e scaldato a debole temperatura, mai rosolato perché indigesto”; meglio ancora l’olio, il grasso “il più dieteticamente consigliabile”, freddo, caldo e bollente. È dunque chiaro? Per nulla, infatti: “Benché ad altre convinzioni ci abbia abituato il martellamento reclamistico delle nostre industrie alimentari, dal punto di vista dell’ingrassamento non c’è differenza alcuna fra i vari tipi di grasso (olio, burro, margarina, strutto ecc.)”. Se i grassi sono controversi, che carne scegliere, come cuocerla? “La carne cotta alla griglia dovrebbe garantire la massima digeribilità e la più completa conservazione del patrimonio nutritivo. Ma se viene presentata in tavola bruciata all’esterno e con i classici segni neri della griglia, è molto più indigesta che una comune bistecca cotta al burro”. Come procedere? Il dietologo Renzo Lucchesi che “svolge la sua attività professionale a Milano, in una clinica specializzata, e dirige un reparto dietetico in un grande albergo di Rapallo” consiglia “una semplice cottura al burro”⁶, asciugando poi dalla carne la vernice di grasso. Dal punto di vista gastronomico, molto peggio della griglia o di una pizzaiola in padella. Con il senno di poi, la dietetica medica prende atto delle pratiche culinarie e dei consumi, li corregge e propone accorgimenti che a loro volta verranno criticati. Il *mangiar sano* diventa un obiettivo, per via di approssimazioni, e nello stesso modo in cui la cucina dell’austerità cerca, senza trovarla, la via alla cucina povera, quella *sana*, mediando fra pratica e teoria, fra l’uso e le sue conseguenze, punta a riduzioni tendenziali, senza possedere le chiavi per capire quali sono attuabili da un punto di vista edonistico.

⁶ Renzo Lucchesi, Elena Spagnol, *Il libro del mangiar sano*, Milano, Mondadori, 1971, pp. 28, 67, 13, 12.

Questa nuova *alimentazione senza*, austera senza il fattore X da individuare in ogni ricetta, per ogni persona, in ossequio a principi generali di economia e di salute, rappresenta un nuovo livello di coscienza nel modo di nutrirsi, privo di soluzioni a lungo termine. La ricerca di quello che è economico e sano era iniziata ben prima del 1973, e Pellegrino Artusi l'aveva caldeggiata nei primi anni del secolo con la *Scienza in cucina*, destinata a una borghesia benestante; riproponendosi in circostanze nuove, per una popolazione "nutrita" infinitamente più numerosa, finalmente sazia, generava controsensi, postulando obbiettivi reali e immaginari, da valutare caso per caso. I bisogni di un tempo appaiono inadeguati e derisori, e quelli d'oggi eccessivi, dando l'impressione di appartenere a un appetito più che alla necessità. Così come una polenta e cipolle, o una polenta e radicchio con lardo fuso, risultano pasti troppo magri, da antica fame contadina, difficilmente ripetibili senza una fetta di salame, un dessert o un frutto, un'insalata di riso al prosciutto con panna, come antipasto, o delle tagliatelle verdi alla panna (200 grammi di tagliatelle e un bicchiere di panna liquida), fanno l'effetto contrario, saziano ancor prima di affondarvi la forchetta⁷. Sono veramente queste due ricette esempi di mangiar sano? Il paradosso della nutrizione sarà quello di ribadire, incrociando detti principi, levando e aggiungendo gli ingredienti, sino a configurare un pasto che simbolicamente sintetizza i principi contrari, la semplicità e l'abbondanza, il piacere e la salute. Dal 1970 si è sempre più innamorati di miti e di visioni, della cucina povera o di un piatto unico tanto ricco da sfidare qualsiasi apparato digerente.

Il problema della riduzione si tradurrà, negli anni Settanta, in infinite proposte, dettate da uno studio delle mode, delle occasioni, del fuori pasto. Se la nutrizione dipende sempre meno dalla liturgia familiare e avviene sbocconcellando e leccando, con la conseguenza che un pasto in mensa, inchiodati al tavolo, rappresenta il rito, sarà opportuno codificare le soluzioni fuggevoli e transitorie. Dopo i ricettari che prescrivono e regolano i panini, vengono quelli

7 Renzo Lucchesi, Elena Spagnol, *Il libro del mangiar sano*, cit., pp. 121, 141.

che, fissato un appuntamento, una merenda, una scampagnata, una cenetta informale, sfornano sandwich, tartine, pizze, torte, frittelle. Il picnic è il quadro di fondo, come la riproduzione pittorica del *déjeuner sur l'herbe* in una cena formale, mentre si descrivono, una dopo l'altra, tutte quelle porzioncine da mordere in cui si esterna l'appetito giovanile. Elena Sala la chiama *cucina in jeans*⁸. In mancanza di tempo, di soldi e di voglia, è la pacchia e un modo di ribadire che si può fare a meno della merendina confezionata e dei panini del bar. Come per la cucina povera, e lo è da un certo punto di vista, bisogna dimostrare di fare a meno dell'industria, o del cibo pronto all'uso, e si aggiunge lo spuntino, fatto con le proprie mani, a tutti gli altri rituali, sacrificando all'occasione l'abito, gli arredi e le buone maniere. Jeans e panino hanno cominciato la loro lunga e affiatata carriera.

Altro esempio è il piatto unico. Ogni piatto è unico oppure tanto saziante da non farsi concedere né un bis né un seguito, per ragioni di quantità o di tempi di consumo veloci. Immaginare che sia un pasto completo significa formulare una gamma di proposte che vanno dalla polenta con cotechino e besciamella o da un'insalata di pasta fredda con acciughe, tonno eccetera, a una pizza nella variante che più aggrada, a un ossobuco con contorno di risotto. Savina Roggero si cimenta con il *Piatto unico all'italiana*⁹ in anni in cui esso rappresenta un obiettivo che permette di studiare il rapporto fra quantità di cibo e piatto, la compatibilità degli ingredienti, la riduzione della sequenza classica di tre portate, un lavoro semplificato nel servizio e d'immediata fruizione. Sono tutte forme di restrizione della nuova economia culinaria. Il titolo è menzioniero su più di un punto: una lunga appendice di piatti esotici rivela la latitudine europea ed extraeuropea del problema; alcune pietanze sono seguite da dessert e da sole rappresentano un esercizio degno, come recita la quarta di copertina di "una fervida immaginazione

8 Elena Sala, *Cucina in jeans. Merende, pic-nic, colazioni all'aperto*, Milano, Rusconi, 1976.

9 Savina Roggero, *Piatto unico all'italiana, presentazione di Massimo Alberini*, Milano, Mondadori, 1977, pp. 111 (farfallette di pasta in insalata), 176 (mousaka), 178 (paella).

creativa”. Siccome una *moussaka* domanda due ore, per non dire una *paella* che ne esige tre, l’obbiettivo diventa non quello di risparmiare tempo o soldi, ma di disporre il pasto in un recipiente e in un solo piatto, condensarlo e potenziarlo. Il carattere virtuale del procedimento rivela un’ennesima via della riprogrammazione del pasto, dopo quella del panino, dell’insalata di pomodori e mozzarella, della fetta di focaccia o di farinata. Salvando il lusso di tre portate in una, Savina Roggero formula il paradosso in cui convivono austerità, mangiar sano, cucina semplice e pronta, e il loro esatto contrario. Sfiziosità e stravizio, con un paio di posate.

Osservata da molteplici punti di vista, la necessità di una flessione nei consumi, sentita dalla fine del boom economico, e ribadita in occasioni quali la politica dell’austerità, viene motivata in ambiti quanto mai vari come fare cucina, pensare alla salute, mangiare insieme, nutrirsi fuori casa. Nessun esito, nessun ricettario modifica il quadro alimentare ma contribuisce a creare una nuova cultura con cui gestirlo. Mutano i valori degli oggetti culinari, e si procede alla ricerca di altri cibi, spesso ripescati nella storia più povera della tavola o nelle abitudini dei paesi più avanzati, oppure ricostruiti con idee fisse quali semplificare, rinnovare levando. Quale peso attribuisce il pubblico a queste operazioni? Siccome l’autore non trasmette quasi mai la visione di un processo culturale in cui sono coinvolti piatti e consumatori, così chi compra e leggiucchia non si interroga sul perché lo fa, sul perché è nata una cucina in jeans, o perché un invito spiritoso può avere al centro non la solita sequenza pasta+carne, ma un piattone di portata oppure tanti piattini unici quanti sono i commensali. Il significato simbolico – designato da azioni contraddittorie quali togliere e aggiungere – resta, nel pensiero alimentare, informulato, come se l’atto di pagare il ricettario, di ritrovarvi memoria di una cucina eterna, coprissero ogni novità presente nel titolo del volume o di una ricetta. A fronte di una cucina italiana che appare immobile come un vaso che attende i fiori, i gastronomi, cuoche, giornalisti e golosi, ripetono all’infinito il loro culto del bello e del buono, infilando una ideuzza dai petali blu o di tutte le sfumature

come l'*insalata di riso arcobaleno*¹⁰, credendo di essere unici nel proprio omaggio, ripetendo con garbo, la stessa, identica idea che circola nell'aria e ghiotti aspirano. In fase di decrescita, di austerità, nessuno ha coscienza di quello che sta sottraendo a se stesso e agli altri.

Mangiare col cinema

Nel 1973 non si parla solo di *austerità*, e nelle sale cinematografiche passano due film di grande successo, indispensabili per comprendere la cultura alimentare degli anni Settanta: *Amarcord* e *La grande abbuffata*. Il cinema ha lanciato mode, ha impresso orientamenti fondamentali alla cultura di massa, fornendo agli italiani alcune idee per interpretare il futuro prossimo, e ha creato modelli e comportamenti tali da far riflettere sul rapporto con il loro passato. Quando un attore tiene campo a tavola, il desiderio di imitarlo è immediato, è un appetito che si estende ai cibi rappresentati e che lo spettatore riporta con sé a casa. Davanti a un grande schermo e non inchiodati a una televisione imbavagliata dalla censura e addormentata dai caroselli, le emozioni gastronomiche si riaccendono e si palesano i problemi e le soluzioni della cucina degli anni Settanta. *Un americano a Roma* aveva istruito gli italiani confrontati con un'ipotetica americanizzazione, fornendo uno strumento, un piattone di *maccheroni*, per chiarire i loro desideri. *Amarcord* rovescia il problema con una minestra in brodo.

Fellini, in *8 e 1/2* e in *Amarcord*, designa la memoria come principio regolatore della nostra esistenza, lo strumento per valutare quello che è importante, affetti, intelligenza e gusto della vita. Che cosa significasse per gli italiani, lo si può dedurre da molte sequenze e da un copione che abbracciava solo apparentemente il passato chiuso e finito dell'epoca fascista. Non era sul Ventennio che giocava il film, ma sui segni che, quarant'anni dopo, galleggiavano ancora nella mente e, confondendosi con il presente, contribuivano al fluttuare dei

10 Savina Roggero, *Piatto unico all'italiana, presentazione di Massimo Alberini*, cit., p. 116.

La storia della nostra cucina è parte imprescindibile della nostra storia complessiva e non meno importante rispetto all'economia e alla politica che, nel corso del tempo, ne hanno segnato il passo.

Come non pensare all'alimentazione degli italiani nell'immediato dopoguerra o nel momento in cui il boom economico degli anni Sessanta aveva instillato nella società aspettative e speranze che trovavano a tavola la loro naturale epifania?

Una storia a tratti complessa e drammatica, che a volte si legge come una sorta di trattato di antropologia ben documentato (com'eravamo e come siamo diventati a tavola e nei confronti del cibo) e altre come un piccolo compendio della storia dell'editoria gastronomica, con numerose incursioni nel cinema, nel mondo dei blogger e della TV, con i nuovi canali del digitale terrestre (finestre sempre aperte sulla gastronomia e sul modo di comunicarla nel resto del mondo).

Un libro per gli appassionati, i ricercatori e i semplici curiosi.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



9 788867 530540