

# COME SI COSTRUISCE UNA NARRAZIONE GASTRONOMICA: DA *LA SCIENZA IN CUCINA* DI PELLEGRINO ARTUSI ALL'*ITALIAN FOOD* DI ELIZABETH DAVID

GIANPAOLO ALTAMURA  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI “ALDO MORO”

**Abstract** – Uno dei momenti fondamentali per l'affermazione della cultura gastronomica italiana è senza dubbio la pubblicazione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, nel 1891. Aggiornato per vent'anni, fino al 1911, per un totale di quindici edizioni, questo ricettario dallo spiccato carattere narrativo-letterario raggiunge il numero di 790 ricette, entrando nelle case di tante famiglie italiane e influendo significativamente sulla formazione di una coscienza culinaria nazionale, di una comunità unita dal gusto prima ancora che dalla lingua o dalla cultura. Questo primo tentativo di narrare in modo organico e unitario – benché da un punto di vista endogeno – la cucina italiana sarà integrato circa mezzo secolo dopo da Elizabeth David, una delle scrittrici inglesi di cucina più influenti del Novecento, che con il suo *Italian Food* (1954) apre la strada alla conoscenza della cultura dell'Italia, non soltanto quella gastronomica, nel mondo anglosassone. Concentrandosi sul “cibo” e non sulla “cucina”, lo “sguardo esogeno” (Westphal 2009) di David coglie l'aspetto vario, territoriale, polifonico della gastronomia italiana, contribuendo a definirla e a renderla celebre nel mondo.

**Parole chiave:** cucina; David; Artusi; La scienza in cucina; Italian Food.

Uno dei momenti fondamentali per l'affermazione della cultura gastronomica italiana è senza dubbio la pubblicazione nel 1891 de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. Nato a Forlimpopoli, in Romagna, nel 1820, l'autore visse gran parte della sua vita a Firenze, dove esercitò la professione di banchiere e cambiavalute prima di pubblicare a 71 anni, in autoedizione, questo ponderoso volume, che si colloca a mezza via tra il ricettario d'uso familiare e il manuale di economia domestica.

Aggiornato e ampliato per ben vent'anni, fino al 1911, per un totale di quindici edizioni, *La scienza in cucina* raggiunse il numero di 790 ricette (dalle 475 iniziali), entrando nelle case di moltissime famiglie italiane e contribuendo in maniera significativa alla formazione di una coscienza culinaria nazionale, sulla base di una comunità unita dal gusto prima ancora che dalla lingua o dalla cultura. Come si evince dal titolo completo, che riecheggia quello di altre opere a carattere manualistico e divulgativo pubblicate nello stesso periodo, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* ha una marcata impronta positivistica<sup>1</sup> (Frosini 2012; Moretti 2012), evidente nella volontà artusiana di raccogliere e ordinare in maniera organica – anche se non del tutto sistematica – una congerie di tradizioni culinarie particolari, originarie di contesti storico-

<sup>1</sup> È Giovanna Frosini a notare come *La scienza in cucina* sia un libro “positivisticamente intitolato e orientato”, “con un titolo doppio e simmetrico [...] che connota il suo carattere di Manuale pratico; la grafica stessa della copertina, soprattutto a partire dalla quinta edizione, richiama questo carattere del libro tecnico: non accidentalmente, è questa l'epoca dei Manuali Hoepli, stampati a cominciare dal 1875 dallo stesso Landi”. La studiosa cita a suffragio di questa idea alcune opere di Paolo Mantegazza, “illustre scienziato e amico di Artusi, che nel 1886 aveva pubblicato da Barbèra *L'arte di esser felici*, e fra il 1892 e il 1894 avrebbe scritto per Treves di Milano *L'arte di prender moglie* e *L'arte di prender marito*; a ridosso della prima edizione della *Scienza* un volume dell'*Almanacco igienico popolare* è dedicato da Mantegazza all'Arte di conservare gli alimenti e le bevande (1887). Scienza e Arte hanno dunque precedenti illustri e vicini a Artusi e si combinano, in un modo divenuto quasi proverbiale, nell'intitolazione del suo libro, uno dei tanti colpi di genio dell'autore” (Frosini 2012, pp. 13-14).

territoriali differenti, in accordo a una prospettiva unitaria e nazionale fino a quel momento inedita. Come scrive Camporesi nella nota introduzione all'edizione einaudiana del 1970 de *La scienza*, ampliata poi nel saggio *La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, ad Artusi va il merito di

avere dato una cucina nazionale, quasi una patria comune, a un paese che a tavola era profondamente spaccato in due: da una parte l'Italia che mangiava piatti preparati secondo il “gergo francioso” e dall’altra l’Italia che, a tavola, mangiava e parlava dialetto. (Camporesi 1989, pp. 138-139).

Questa matrice pedagogica e nazionalpopolare (Robustelli 2012, p. 257) ha indotto alcuni studiosi ad accostare *La scienza in cucina* a libri del calibro di *Pinocchio* e *I promessi sposi*. Secondo Giuseppe Prezzolini, uno dei primi intellettuali in assoluto a occuparsi di Artusi, il libro è

un’autorità e un classico. Fra tanti altri meriti ha quello di esser scritto bene, in un italiano semplice e puro, come scrive qualche volta chi è nato in Romagna ed è educato alla maniera toscana, ma senza le affettazioni toscane. È un libro unico, un capolavoro [...] illuminato da una ispirazione che pare quasi grazia divina, come *Pinocchio* di Collodi. (Prezzolini 2003, p. 275)

Camporesi nella menzionata introduzione allarga ulteriormente il raggio della valutazione, sostenendo 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 e i fonemi manzoniani. (Camporesi 1989, p. 102)

Più recentemente, nell’introduzione all’edizione 2010 de *La scienza*, Alberto Capatti ha evidenziato tuttavia la tendenza di Camporesi a monumentalizzare l’Artusi, individuata come “il fulcro sul quale la cultura culinaria italiana fa leva” (Capatti 2010, p. 11). L’autore de *La terra e la luna* elegge infatti quest’opera a modello gastronomico assoluto, utopicamente contrapposto alle radicali trasformazioni che a partire dal boom economico italiano hanno riguardato la nostra cultura, con lo sviluppo inarrestabile dell’industria e la nascita di miti di massa come il “made in Italy”, la “qualità della vita”, la “dietetica” teorizzata da Baudrillard (1987). Questa posizione pessimistica prende le mosse dal profondo rammarico camporesiano per la “fine dell’età del pane” e per il declino delle forme millenarie di cultura contadina e rurale: la stessa “omologazione culturale” che Pasolini di lì a poco andrà segnalando, con allarme, dalle colonne del “Corriere della Sera” (Pasolini 2015). In altre parole, *La scienza in cucina* viene considerato dallo studioso come una sorta di “atto conclusivo che segna la fine di un’epoca, al di là della quale quel modello rappresenta una realtà superstite e marginale. La figura di Artusi chiude la storia della cucina italiana” (Capatti 2010, p. 11). A suffragio di questa funzione esemplare ed “eroica” di Artusi, Camporesi segnala come l’autore sia “l’unico classico moderno della tavola” capace di “citare Confucio e Beniamino Franklin, Machiavelli e Mathusalemme, Linneo e Caterina de’ Medici” o di disseminare il testo di riferimenti a Leopardi, Parini, Francesco Redi e Goldoni (Camporesi 1989, p. 138). Ma, anche in questo caso, Capatti invita a non sovrastimare la “quota” letteraria de *La scienza in cucina*, avanzando l’ipotesi che Camporesi, “lettore di rabelaisiana avidità, avesse cercato di rendere ad Artusi una cultura pari alla propria”, risarcendolo “di tutti i volumi che non aveva voluto (o saputo) citare” (Capatti 2010, p. 12).

Da questo punto di vista, è difficile non condividere l’idea per la quale l’autore romagnolo sia stato inteso da Camporesi come leva nobile per

una critica della modernità (alimentare) [,] inserendolo tra i classici della letteratura. In una simile posizione, [...] essa è un elemento importante dell’“unificazione nazionale” e serve a scalpare tutti

i tentativi di distruggere o alterare il patrimonio, la memoria, la tradizione, la famiglia, i valori.  
(ivi, p. 9)

Secondo Capatti, ogni discorso sull'Artusi dovrebbe in primo luogo evitare di "staccarlo" dal contesto dell'Italia umbertina e postunitaria, "in cui gas, freddo artificiale, chimica organica, industria alimentare stavano trasformando il sistema alimentare e le pratiche culinarie" (ivi, p. 12). È necessario, in altre parole, storicizzare *La scienza in cucina*, provando a leggerlo non come un "libro della tradizione, di piatti tradizionali", né come un modello di buon gusto o di lingua, ma come

uno strumento per indagare e per comunicare, come lo sono certi testi di letteratura che la scuola ha abbandonato e sono presenti nelle librerie. Aveva, e ha, la componente in più di un *classico*, la sua azione diretta sui modi di consumare, di valutare il cibo e di ripeterlo poi, a voce, con grazia. [...] Molti suoi lettori conoscevano bene queste qualità, e uno di loro, Leonardo Mordini di Barga, gli aveva confidato per iscritto nel 1906: "Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro, e, noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente in materia di cucina, ma come si potrebbe leggere un romanzo". Provate a leggerlo così. (ivi, p. 39)

Nel contesto socioculturale in cui vive e opera Artusi, *La scienza in cucina* ad ogni modo "andò molto al di là della mera funzione di ricettario pratico e si impose – anche per mancanza di concorrenti – come mediatore culturale linguistico" (Natale 2020, p. 2). Anche per questo motivo, Frosini sottolinea come il ricettario sia destinato "a un pubblico generazionalmente più largo di quello letterariamente connotato da *Pinocchio* o *I promessi sposi*" (Frosini 2011, pp. 11-12) (foss'anche solo per il fatto che, come faceva notare ironicamente Camporesi, "non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano") (Camporesi 1989, p. 102). In un "ambiente linguistico" compromesso dalla "frammentazione dialettale" e dalla "forte limitatezza di una lingua unitaria dell'uso parlato" (Frosini 2011, p. 21), Artusi riesce nell'impresa di modernizzare il linguaggio culinario. "Vero Manzoni della lingua gastronomica italiana", attraverso "l'immersione nel parlato fiorentino" (*ibidem*) ne uniforma la nomenclatura e ne semplifica la terminologia, rendendolo "chiaro, univoco, generale" (Camporesi 1989, p. 154) e sottraendolo, soprattutto, all'"egemonia del gergo francese" (*ibidem*). Il lavoro di Artusi si inserisce

in un periodo di trapasso, di stanchezza e decadenza della cucina italiana, tutta regionale da una parte, e tutta francesizzante dall'altra [...]; il purismo, il patriottismo linguistico e cucinario del libro coprirono un vuoto della coscienza nazionale italiana che proprio in quegli anni rinverdiva rancori e inimicizie verso i "nostri poco benevoli vicini" (Capatti 2010, p. 9).

Questa operazione, condotta con "puntiglio di autodidatta" (ivi, p. 21), si serve come nel caso di Manzoni della consulenza di una collaboratrice, la cuoca personale Marietta Sabadini (a cui Artusi intitola persino la ricetta di un panettone) (Artusi 2010, p. 670; Frosini 2012b). Ma il libro ha anche dei referenti linguistico-letterari colti. Nella biblioteca di casa in Piazza D'Azeffio a Firenze figuravano, oltre a molti classici della letteratura, manuali fondamentali come il *Vocabolario Italiano della lingua parlata* di Rigutini e Fanfani, ma anche grammatiche e dizionari "intesi sia alla conoscenza della tradizione e a un uso rigoroso e corretto della lingua, sia all'apertura verso i neologismi, i linguaggi settoriali, l'uso contemporaneo di Firenze" (Frosini 2011, p. 18): ad esempio, il *Vocabolario italiano domestico* di Giacinto Carena, *Il parlare degli artigiani di Firenze* di Girolamo Gargioli e il *Vocabolario di parole e modi errati che sono comunemente in uso* di Filippo Ugolini (*ibidem*). L'autore si basa quasi completamente su questi volumi, esercitando "un controllo dapprima scolastico poi linguistico sull'ortografia dei vocaboli che utilizza" (Capatti 2010, p. 21), accogliendo i termini francesi ormai circolanti nel gergo culinario e proponendo talora dei calchi o dei neologismi, anche molto pittoreschi, là dove gli pare il caso. *La scienza* istituisce "nomenclature di raffronto" (ivi, p. 22) che si imporranno come metri di paragone per chiunque scriverà di cucina in futuro: celebri sono i casi del termine "sgonfiotto", con cui viene reso il francese *soufflé* (scritto "*souffler*"), del toscaneggiante "cacimperio" in sostituzione di *fondue* o dell'italianizzato "tramessi" per *entremets*.

Artusi ha un gusto per la riduzione dei termini e dei nomi delle ricette, che è nondimeno segno evidente della sua attenzione per le differenze e le varietà onomastiche particolari (Polimeni 2012). Quella de *La scienza in cucina* è “una lingua tributaria del toscano ma liberata da valutazioni rigide e tendenti a escludere i francesismi cattivi, aperta a terminologie comparate, [che] rafforzava l’italianità, anticipando le revisioni che saranno operate, sotto il fascismo, dall’Accademia d’Italia [...]” (Capatti 2010, p. 24). Il suo codice “patriottico” e “purista” diverrà nel tempo, per pulizia formale e freschezza espressiva, un punto di riferimento ineludibile per molti libri di cucina a venire, dal *Dizionario moderno* di Alfredo Panzini (uscito in prima edizione nel 1905) (Frosini 2012b, p. 101) a *Il talismano della felicità* di Ada Boni (1929) e la *Guida gastronomica d’Italia* del Touring Club Italiano (1931), pubblicati o aggiornati in clima di autarchia linguistica fascista.

Una peculiarità importante de *La scienza in cucina* sembra essere la sua natura “dinamica” ed “evolutiva” (Frosini 2011, p. 12): durante il cosiddetto “ventennio artusiano” – il periodo di tempo che va dalla prima all’ultima edizione, dal 1891 al 1911 – il volume cresce infatti come una “raccolta comunitaria e condivisa, [...] col pubblico che attivamente partecipa, suggerisce, critica, accompagna il libro con la pratica e l’affetto” (ivi, p. 12). La postura dialogica e metalinguistica di Artusi trova l’*ubi consistam* in una scrittura colloquiale e distesa, che imposta una relazione di fiducia con i lettori, ai quali si rivolge sempre con garbo e bonomia. Mentre enuncia le sue ricette, l’autore dissemina infatti il libro di aneddoti, spigolature, ricordi, specialmente in posizione incipitaria, servendosi di modalità verbali che evitano imperativi e iussivi e, in linea generale, adottando una comunicazione “fatica” che punta a stabilire un legame emotivo con il pubblico, trascendendo la forma rigida e prescrittiva del ricettario canonico.

Il fatto è che per l’Artusi il cucinare è una passione poetica. I piatti preparati acquistano vita e ognuno ha una sua personalità. Per lui ognuno di essi ha una storia; si ricorda di aver avuto la ricetta da un’amica vedova e di quando mangiò un certo piatto per la prima volta. Mette in rapporto le ricette con le nazioni, con le regioni, coi temperamenti umani. Anche il patriottismo espresso in maniera moderata entra in quest’arte [...] giacché egli s’indugia spesso sulle varianti che i nomi hanno in Italia. (Prezzolini 2003, p. 277)

Il *Leitmotiv* de *La scienza in cucina* è il rapporto tra il *gourmet* e l’esperienza culinaria, sul quale si impenna tutta la narrazione, secondo un meccanismo narratologico che può ricordare il procedimento “a infilzamento” descritto da Šklovskij in *Teoria della prosa* (Šklovskij 1966, p. 72). Le proverbiali “digressioni artusiane” sono il “vero oggetto della gastronomia, laddove le ricette fungono da esca e da cornice espressiva, o meglio da filtro che rendeva più plausibile il ricordo” (Capatti 2010, p. 20). Si veda, ad esempio, l’incipit di *Risi alla cacciatora*:

Un negoziante di cavalli ed io, giovanotto allora, ci avviammo al lungo viaggio, per que’ tempi, di una fiera a Rovigo. Alla sera del secondo giorno, un sabato, dopo molte ore di una lunga corsa con un cavallo, il quale sotto le abilissime mani del mio compagno, divorava la via, giungemmo stanchi ed affamati alla Polesella. Com’è naturale, le prime cure furono rivolte al valoroso nostro animale; poi entrammo nello stanzzone terreno che in molte di simili locande serve da cucina e da sala da pranzo: “Che c’è da mangiare?” domandò il mio amico all’ostessa: “Non ci ho nulla” rispose; poi pensandoci un poco soggiunge: “Ho tirato il collo a diversi polli per domani e potrei fare i *risi*”. “Fate i *risi* e fateli subito,” si rispose “che l’appetito non manca.” (Artusi 2010, p. 152)

Artusi è al contempo io epico “montatore” (Szondi 1972, pp. 89-92) e io narrante di ricette che sono sempre “vissute” (oltre che “parlate”, come le definisce Capatti) (Capatti 2010, p. 24), e per questo sono percepite dai lettori come parte viva e integrante del suo bagaglio empirico-memoriale, acquisendo una patente di autenticità e di “verità”. La chiave di volta de *La scienza* è la capacità di “presentarsi come un libro di lettura” che “per molti (soprattutto donne) [...] poteva facilmente rappresentare l’unico libro della vita (e chi insegnava la lingua materna ai figli se non le madri-cuoche?). Non soltanto lettura poi, ma anche almanacco, finestra sul mondo vasto e lontano” (Natale 2020, p. 2). Questa efficacia didascalica è confermata dall’inizio di questa semplice ricetta, denominata con

tono tra l'ironico e il patetico *Brodo per gli ammalati*, che sembra peraltro anticipare di molti decenni certe formule d'apertura usate da Celati in *Narratori delle pianure* o da Delfini ne *Il ricordo della basca*.

Un professore di vaglia che curava una signora di mia conoscenza, gravemente malata, le aveva ordinato un brodo fatto nella seguente maniera [...]. (Artusi 2010, p. 114)

Questa cornice espressiva è funzionale all'evocazione del "quadro che ci si aspetta da chi cura la buona tavola: composto, sereno, borghese, senza problemi difficili e strani interessi" (Prezzolini 2003, p. 276). L'originalità de *La scienza in cucina* non risiede tanto nel tentativo, peraltro riuscito, di fissare le linee portanti dell'identità gastronomica nazionale, ma anche e soprattutto nella capacità di proiettare, nello stesso tempo, una solida "morale di classe" (Camporesi 1989, p. 103), nel miscere *utile dulci* insomma: insieme alla ricetta delle *Triglie col prosciutto* o della *Polenta pasticciata*, Artusi intende trasmettere una precisa visione antropologica, figlia di un'etica e una precettistica piccolo-borghese. Da questo punto di vista la *Scienza* è "un manuale moderato riformista",

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, corroborato da uno slancio e da una serietà che la letteratura sociale non riuscirà più a ritrovare [...]. (Capatti 2010, p. 103).

Il meccanismo paradigmatico della narrazione artusiana è, come segnala acutamente Capatti, la "trasposizione dall'ordine del bisogno a quello della voluttà" (ivi, p. 19), lo slittamento dalla funzione meramente nutritiva a un orizzonte ulteriore, che è promessa di piacere ideale e, forse, di felicità. Se il vagheggiamento *gourmand* della ricetta è un modo di sublimare tutto un paradigma valoriale, economico, igienico, morale, la cucina diviene a sua volta proiezione simbolica, *senhal*, di una dimensione quasi idillica, in cui la felicità è concepita come una forma raggiungibile, tangibile, ma sintomaticamente chiusa, circoscritta – verrebbe da dire: d'origine controllata o protetta – di tranquillità, salute, sicurezza (un po' come il salotto nel dramma diderotiano veniva considerato il luogo di estrinsecazione per antonomasia della virtù e della decenza borghese, al riparo dalla "corruzione" proveniente dall'esterno, dalla "società"). Il discorso sul mangiare è insomma una allegoria che allude ad altri discorsi, più complessi e articolati.

La cucina di casa conferisce una identità a molteplici aspetti mal codificati della vita domestica e fornisce all'intimità un valore pubblico e sociale. [...] I francesi nel Settecento avevano inventato la conversazione; gli italiani, dopo l'Unità, preferiscono intrigarsi di cucina nei discorsi a tavola e in salotto. È il loro modo di aver delle idee. (ivi, p. 17)

Fa un certo effetto, peraltro, parlare di felicità domestica a proposito dell'Artusi, che è stato identificato da tante generazioni di italiani come ispiratore di valori conviviali/familiari e campione di saggezza e moderazione piccolo-borghese, ma restò per tutta la vita scapolo, creandosi in fondo una famiglia di fatto *ante litteram*, formata da due cuochi fidati, Marietta Sabadini e Francesco Ruffilli, e due amatissimi gatti, Biancani e Sibillone (ai quali è dedicata la prima edizione de *La scienza*)<sup>2</sup>. Questa sensibilità "egotistica" e autocentrata, *lato sensu* intimistica e provinciale, si riflette nella dimensione geoculturale assunta da *La scienza in cucina*, la cui selezione gastronomica è tutta concentrata nel territorio del centro-nord Italia e non va oltre Napoli<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> In questo senso, è fortemente "artusiana" la figura di Alberto Sordi: anch'egli fu ostinatamente scapolo e convissé per tutta la vita con una sorella e alcuni domestici. Celebre è l'intervista-sketch rilasciata nel 1980 a "Domenica in", nella quale l'attore romano racconta a Pippo Baudo di consacrare le sue domeniche non lavorative al rito della "magnata romana", un lungo e articolato pranzo rigorosamente incentrato sulla pastasciutta – di cui procede poi a elencare le portate e le eventuali varianti. Cfr. *Alberto Sordi: il Pranzo della Domenica*, video consultabile all'indirizzo <https://www.youtube.com/wat ch?v=uqO p8YgGpSY&t=81s>.

<sup>3</sup> Così Capatti e Montanari in *La cucina italiana. Storia di una cultura*: "Come mai un ricettario interregionale, con lacune e squilibri, è diventato il simbolo della gastronomia italiana? Una tale immagine del paese era condivisa da molti,

Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata, Calabria non figurano in alcuna ricetta. Anche quando accresce con successive ristampe la *Scienza in cucina*, utilizzando le informazioni epistolari delle sue lettrici, non acquisisce il Meridione, facendo un’eccezione per la Sicilia, con tre piatti. La Sardegna resta isola ignota (Capatti e Montanari 2013, p. 44).

Se i miglioramenti postunitari del servizio di posta permettono all’autore di scambiarsi ricette con le massaie italiane, la rete della ferrovia “disegna il perimetro della sua penisola gastronomica” (Frosini 2012b, p. 95). L’immaginario culinario di Artusi è alimentato dalla pratica, dall’osservazione, dall’esperienza piuttosto che dall’erudizione o dallo studio. È più debitore delle soste nei ristoranti e nelle osterie tra un viaggio di lavoro e l’altro che dei libri di cucina, nei quali “mostra di avere scarsa fiducia (fra i tanti volumi della sua biblioteca compaiono solo cinque ricettari, tre italiani e due francesi, né essi mostrano segni di un particolare aggiornamento)” (Frosini 2011, p. 15). Artusi non è tanto un intellettuale della cucina, quanto un *homo faber* (Natale 2020, p. 2): la sua è una “cucina biografica” (ivi, p. 16) che è sì policentrica e improntata alla varietà territoriale, ma si innesta fondamentalmente su una “felice mediazione-contaminazione fra due stili cucinari diversi: quello romagnolo-bolognese e quello toscano-fiorentino (Camporesi 1989, p. 113).

Un’Italia folenghiana, rabelesiana, grassa e unta da una parte, e dall’altra un’Italia asciutta, magra, con spiccata vocazione alle vigilie. L’Italia dei diminutivi gastronomici (brodini, biscottini, zuccherini...) e l’Italia “lombarda” dei superlativi e degli accrescitivi culinari. (*ibidem*)

In definitiva, la *La scienza in cucina* assume una funzione di divulgazione e di “sintesi” gastronomica, ma anche di accorta costruzione ideologico-culturale, presentandosi come un racconto mondo che si sostiene su calibrate strategie retorico-comunicative, ma anche narrativo-letterarie, per rappresentare – e legittimare – attraverso un’idea di cucina un preciso ordine del discorso (la *felicitas* della condizione borghese) che vale più della semplice somma dei suoi elementi (le ricette). La narrazione di Artusi tende, d’altro canto, a escludere ciò che non è omologo al proprio campo visivo: prova ne sia il fatto che ne *La scienza* non c’è spazio per la componente sociale dell’alimentazione, per i consumi, le condizioni materiali, le necessità reali della popolazione. Artusi non fa ad esempio menzione dei “moti di Milano” del 1898, quando il generale Bava Beccaris non si fa scrupolo di cannoneggiare sulla folla che protesta per gli aumenti del prezzo del pane. Come fa notare Camporesi, c’è uno iato evidente tra l’ideologia di classe di Artusi e il socialismo umanitario di un Pascoli, che pure è originario dello stesso *milieu*. Mentre il poeta nel 1904 sosterrà pubblicamente l’istituzione, promossa a Massalombarda dal filantropo Giuseppe Sangiorgi, della “casa del pane”, un forno pubblico concepito per assicurare pane gratuito agli indigenti in nome della “fratellanza di tutti gli uomini” (ivi, p. 75), Artusi scrive ne *La scienza*, con un pizzico di cinismo: “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” (Artusi 2010, p. 83). Tutto ciò che interessa al gastronomo è definire uno stile alimentare positivo, opulento e assertivo, in cui le possibilità corrispondono perfettamente ai desideri e le risorse, *in primis* quelle economiche, sono sempre sufficienti a soddisfare gli appetiti: eppure uno stile alimentare, come ha detto bene Vito Teti, “non è dato soltanto da ciò che una popolazione mangia, ma anche da ciò che non mangia (per scelta o per necessità), da ciò che vorrebbe consumare e non può farlo per indisponibilità dei prodotti desiderati” (Teti 2015a).

Camporesi aveva probabilmente colto nel segno quando, nell’introduzione all’edizione 1970 de *La scienza*, affermava che essa non rappresentava la fondazione di nuova tradizione gastronomica, ma ne era una sorta di codificazione, peraltro tarda, seriore, un vero “canto del cigno”:

---

gastronomi e non. Il viaggio per l’Italia di *Giannettino*, opera pedagogica di Collodi, viene compilato, per quanto attiene alle nominate regioni, con il Baedeker. Il Sud lungi dall’affascinare l’inventore di *Pinocchio* suscita diffidenza”. (Capatti e Montanari 2013, p. 44).

l’epilogo (ricco di forza d’attrazione, attivamente operante, ma pur sempre epilogo) di un lungo viaggio durato infiniti anni, il crepuscolo dorato (che soltanto per inganno ottico può sembrare un’alba) di una lunga tradizione dispersa e asistemistica, mirabilmente ridotta da lui a sistema coerente, [...] costruito soprattutto con materiali del passato. (Camporesi 1989, p. 125)

Se il “punto di massimo” de *La scienza in cucina* si è avuto, probabilmente, nel ventennio fascista, quando diventò un modello linguistico *tout court*, al di là del merito cucinario, già con la Prima guerra mondiale in realtà era avvenuto il primo passo verso un cambio di paradigma, per effetto del quale “l’Artusi” avrebbe perso ben presto la capacità di identificare ciò che è la gastronomia italiana moderna. Nell’economia di guerra emerse infatti

chiaramente l’esistenza di un progetto di unificazione del gusto, con la creazione di due livelli di valore, quello tradizionale, della memoria, della propria terra, e quello attuale, dell’industria e del fronte. La caserma, le trincee diventano una scuola della modernizzazione nutritiva e di (momentanea) sospensione delle tradizioni locali; creano dei consumi, ne cancellano altri.

La formazione di un gusto italiano viene da questa azione di livellamento [...]. (Capatti e Montanari 2013, p. 147)

Questa trasformazione rendeva evidente come nella nascente società di massa non sarebbero stati più i modelli colti o elaborati culturalmente a egemonizzare la formazione del gusto, magari attraverso la mediazione di figure autorevoli come quella di Artusi. L’ideologia borghese che sottende un libro come *La scienza in cucina* si va disgregando infatti abbastanza rapidamente, soppiantata da una specie di dirigismo alimentare, di carattere politico-industriale e pubblico-privato, che educa il palato degli italiani secondo una strategia pianificata, non più semplicemente nazionale ma, in quanto moderna, anche e soprattutto burocratica, centralizzata, amministrativo-statale.

Nel corso del Novecento, in ogni caso, non sono state soltanto le istituzioni positive e formali – come la famiglia, il governo, lo stato – a plasmare la cultura gastronomica italiana. Già a partire dal “ventennio artusiano”, infatti, entrano in gioco in realtà fenomeni dinamici e imprevedibili come la migrazione, interna e verso l’estero: è “nella diaspora che l’immagine tradizionale della gastronomia italiana si perpetua” (ivi, p. 246). Negli Stati Uniti e in Canada, ad esempio, così come in Brasile e in Argentina, i migranti continuano a mantenere vivo il legame con il cibo della loro terra d’origine, in cui identificano le proprie radici “mobili”. Contrastati a lungo, in un primo momento, dalla comunità ospitante perché ritenuti “alieni” e insalubri, gli alimenti italiani vengono tuttavia progressivamente “esotizzati” e quindi assimilati, naturalizzati, riuscendo “grazie a quei terminali che sono le pizzerie all’estero, i negozi col fiasco e la mortadella in vetrina, e i turisti di ogni paese” (ivi, p. 50) a integrarsi nell’immaginario culturale nord-americano. Così le cucine italiane territoriali, confluite nelle grandi città – New York, Boston, Chicago, Toronto, ma pure San Paolo e Buenos Aires –, entrano in relazione con la cultura, le abitudini e gli stili alimentari del luogo, creando un “pidgin gastronomico” (La Cecla 1998, p. 75) che “associa almeno tre variabili: la cucina del territorio d’origine, quella del paese di nascita e quella dello Stato ospite” (Capatti e Montanari 2013, p. 246). Filtrato dalla lente deformante della cultura locale, il patrimonio gastronomico dei migranti viene così livellato nelle differenze e, come per effetto di uno schiacciamento prospettico, acquisisce una immagine che per paradosso viene percepita “unitaria, coerente”, oltre che verace, autentica, in misura “tanto maggiore quanto cresce la distanza. A migliaia di chilometri, [l’Italia] esiste davvero, con una identità inconfondibile soprattutto a tavola” (ivi, p. 13).

Questo processo di “indigenizzazione” (Appadurai 1988) passa in ogni caso attraverso la ricontestualizzazione del “cibo dei migranti” in un *frame* di usi, consumi e costumi locali. Prezzolini in *Spaghetti Dinner* (Prezzolini 2018) testimonia della straordinaria fortuna della pastasciutta negli Stati Uniti, infinitamente più nota di Dante e Michelangelo, ma ne *L’italiano inutile* (Prezzolini 1994) riflette anche sul caso di Giovanni Buitoni, che ha esportato con successo le sue paste industriali senza ricorrere al folclore etnico, bensì utilizzando come principale veicolo di promozione e vendita diretta un format ibrido-americano, lo *spaghetti-bar*.

Era un bar a forma di ferro di cavallo con una striscia di cuoio che girando tutt'attorno portava il piatto di pastasciutta pieno davanti al cliente e lo riportava vuoto al lavapiatti. Questo accaparramento dei sistemi degli Americani per colpire la loro immaginazione mi parve una trovata. I negozi stranieri qui cercan d'attirare il cliente col ricordare il folklore del paese. Quest'italiano non aveva imitato Santa Lucia. Aveva imitato la fabbrica americana, dove i telai delle macchine sfilan davanti agli operai che le completano. (ivi, p. 344)

Invasa e conquistata dal cibo “italiano”, la cultura Usa lo ri-lancia a sua volta in tutto il mondo attraverso il sistema industriale, mediatico, cinematografico, contribuendo a renderlo celebre. Inoltre, la migrazione di ritorno degli italiani, che nel frattempo hanno migliorato le proprie condizioni di vita, riporta a mano a mano nella *mainland* ingredienti, ricette e modi di cucinare rivisitati, modificati a seconda delle esigenze, retroagendo sulla tradizione gastronomica originaria da cui si era “separata” decenni prima. Su questo tessuto s’innesta una congerie di “pseudotradizioni” (Hobsbawm 2002) o di “origini inventate” (Grandi e Soffiati 2024) elicitate dallo “sguardo allogeno” (Westphal 2009, pp. 176-178) dei post-migranti, che hanno sperimentato all'estero disponibilità economiche e alimentari sostanzialmente sconosciute nella madrepatria. La *conditio sine qua non* di questo processo ibridativo, che La Cecla chiama “invenzione di una traduzione” (La Cecla 1998), rimane tuttavia l’incremento del livello di benessere in Italia, unito a un prepotente sviluppo della tecnica: si pensi, ad esempio, all’implementazione della catena del freddo e al suo ruolo essenziale nella nascita del tiramisù, vero e proprio orgoglio italiano nel mondo<sup>4</sup>. La componente di mito, di invenzione, insita in molte, troppe narrazioni legate agli alimenti italiani, sorte sintomaticamente soprattutto negli ultimi decenni, ha indotto uno studioso come Grandi ad affermare, provocatoriamente, che “la cucina italiana non esiste” (Grandi e Soffiati 2024), per lo meno nella prospettiva “tradizionale” e “storica” nella quale siamo abituati a pensarla.

L’altro fenomeno che incide in maniera significativa sulla gastronomia italiana è l’incremento del turismo internazionale, che dopo una prima fase pionieristica verso la metà del ventesimo secolo può definirsi già “di massa”. Sulla scorta degli studi di Ancel Keys sulla dieta mediterranea inaugurati all’inizio degli anni Cinquanta (Keys e Keys 1975), lo “sguardo esogeno” (Westphal 2009) dei turisti e dei viaggiatori tende a mitizzare lo stile alimentare italiano, amplificando la percezione di una gastronomia buona, varia, tradizionale, che può contare su ingredienti “tipici” e di assoluta qualità, trovando nel celebrato paesaggio italiano un correlativo estetico-formale all’altezza. La stratificata e pluriversa cultura italiana viene “semplificata” secondo un codice pittresco, cartolinistico, che si sostiene su una teoria di *cliché* – visivi, narrativi, gustativi, finanche uditivi (basti pensare al suono del mandolino) – che ben presto finiscono per “rastremare” la complessità a uso e consumo dei turisti. Già Artusi, del resto, aveva intuito il rischio che la cucina nazionale potesse imbastardirsi, andando

a perdere, a poco a poco, in questo miscuglio turbinoso di popoli viaggianti, il suo carattere particolare [...] specialmente nelle grandi città e nei luoghi più battuti dai forestieri. Ebbi a persuadermene di recente a Pompei, ove, entrato con un mio compagno di viaggio in un ristoratore in cui ci aveva preceduto una comitiva di tedeschi, [...] ci fu servito il medesimo trattamento di loro. Venuto poi il padrone a chiederci gentilmente se noi eravamo rimasti contenti, io mi permisi di fargli qualche osservazione sullo sbrodolio nauseoso dei condimenti ed ei mi rispose: “Bisogna bene che la nostra cucina appaghi il gusto di questi signori forestieri, essendo quelli che ci danno il guadagno”. (Artusi 2010, p. 746)

L’ottica “turistica” produce continui equivoci e approssimazioni: nel 2017 uno spot della pasta Barilla destinato al mercato internazionale, con protagonisti il cuoco Davide Oldani e il campione di

<sup>4</sup> Sul tiramisù e su altri alimenti che hanno una “falsa” tradizione si veda il volume di Grandi e Soffiati *La cucina italiana non esiste* (2024), che compie una puntuale ricognizione delle principali invenzioni, bugie e i “falsi miti” legati alla gastronomia nazionale.

tennis Roger Federer, aveva per sottofondo musicale un *sirtaki*<sup>5</sup>, simbolo nazionale greco evocante una generica idea di mediterraneità. Per l’osservatore esterno, il Mediterraneo è una grande “metafora espressa con sinonimi” (Capatti e Montanari 2013, p. 51), uno spazio ideale “federato” dai sapori, la cui proverbiale biodiversità è considerata espressione di un unico, grande spettro naturale/culturale. La psicologia selettiva, sommaria dei turisti tende del resto a confermare i luoghi comuni con cui questi partono alla volta della Penisola. Nel suo *Italian Food* (1954), sorta di “ricettario odeporico” frutto di circa un anno di permanenza nella Penisola, l’inglese Elizabeth David, tra i maggiori critici culinari del Novecento, racconta di come molti turisti spesso non riescano a godere di una esperienza reale e approfondita della gastronomia italiana perché non sanno esattamente dove cercarla, oppure ordinano le specialità locali nei posti sbagliati. In questo modo, ben presto, di fronte al pericolo dell’ennesima delusione, finiscono per accontentarsi di consumare i pasti negli alberghi, dove però vengono proposti loro menù omologati e scadenti (David 1989, pp. XIV-XV).

Non cade in questo errore David, forte di una conoscenza diretta, capillare del nostro paese e di buona parte del Mediterraneo, consolidata in viaggi e soggiorni compiuti tra gli anni Trenta e Quaranta, dai quali scaturiscono libri come il citato *Italian Food, A Book of Mediterranean Food* e *French Country Cooking*, che mirano a “sprovincializzare il gusto inglese” (Chiavetta 2008, p. 31) aprendo la strada alla conoscenza della cultura del Sud, non solo quella gastronomica. Pubblicato nel pieno del razionamento postbellico, *Italian Food* è, anche, un vero e proprio volano per la fortuna della gastronomia italiana nel Regno Unito, dove la sua eccellenza non era poi così riconosciuta, se si deve dar credito alle parole di Mrs. Beeton, che nell’edizione originale di *Mrs. Beeton’s Book of Household Management* (Beeton 2011), popolare prontuario di economia domestica uscito nel 1861 – proprio l’anno dell’unità italiana, scrive che la cucina degli odierni eredi dei Romani, “with the exception of macaroni, have no specially characteristic article of food” (David 1989, p. XVIII). La stessa David nell’introduzione del libro scrive di aver visitato la Penisola dopo Grecia e Francia del sud, e per questa ragione

Towards Italy I felt more critical, my emotions were less engaged. It was possibly for this reason that the sense of discovery which in the end Italian cooking brought me was so potent. As recipe after recipe came out and I realized how much I was learning, and how enormously these dishes were enlarging my own scope and enjoyment [...]. How wrong they had been, all those pessimists, from Mrs Beeton down to my own contemporaries. Where had they been looking? Had they been looking at all? (ivi, p. XXV)

Imprezziosito nella sua prima edizione dalle illustrazioni originali di Renato Guttuso, *Italian Food* è un “*Grand tour* culinario” (Laurenti 2024) che ha l’ambizione di fornire una panoramica sulla sfaccettata gastronomia italiana. Al contrario di molti visitatori o commentatori stranieri, David è consapevole che essa ha una matrice prevalentemente locale, territoriale.

The term “Italian” used in relation to food would in fact mean very little to most Italians. To them there is Florentine cooking, Venetian cooking, there are the dishes of Genoa, Piedmont, Romagna; of Rome, Naples, and the Abruzzi; of Sardinia and Sicily; of Lombardy, Umbria, and the Adriatic coast. United Italy was created only in 1861, and not only have the provinces retained their own traditions of cookery, but many of their products remain localized. (David 1989, pp. XIII-XIV)

Diversamente da un libro come *La scienza in cucina*, al centro di questo itinerario immersivo vi è “il food non il cooking” (Laurenti 2024). La gastronomia italiana è caratterizzata da una varietà quasi arcimboldesca, che non è possibile scindere dal paesaggio, nel quale gli ingredienti risultano quasi inscritti, incastonati; né dal tempo, ovvero dalla stagionalità, dalla ritualità sacra e profana, ancora profondamente radicata nelle nostre culture a metà del secolo. La sua costitutiva molteplicità si riflette in una terminologia che, a più di quarant’anni dall’ultima edizione dell’opera di Artusi,

<sup>5</sup> Il video dello spot, intitolato *Barilla / Masters of Pasta with Roger Federer & Davide Oldani*, è consultabile all’indirizzo [https://www.youtube.com/watch?v=e54g\\_-sUzPo](https://www.youtube.com/watch?v=e54g_-sUzPo).

David scopre “lontana dall’essere uniforme” e somigliante piuttosto a “un sottoinsieme di dialetti italiani regionali e provinciali, e in alcuni casi, lingue separate”. La nomenclatura degli alimenti, in Italia, è qualcosa di caleidoscopico, polifonico: i “nomi della frutta, della verdura, del pesce, dei piatti di pasta e di carne, e di erbe e spezie, variavano da regione a città, provincia, quartiere, distretto o addirittura vicinati” (Angel 2016, p. 73), dando luogo, agli occhi della scrittrice inglese, a una vera e propria “convivialità delle differenze” (Bello 2022; Ovadia, Rahnema, Touadi 2009).

La descrizione del cibo e dei luoghi dove esso viene esposto – piazze, vie, stalli, mercati, fiere – indulge a una rappresentazione festosa e vagamente idealizzata, rinvia a una idea di abbondanza, di pace, in ultima analisi di felicità, che prende corpo quasi sempre *en plein air*, là dove per Artusi era rigorosamente intima, domestica. Nel *voyage* di David gli alimenti hanno una forte connotazione sensuale ed epifanica (Laurenti 2024; Chiavetta 2008, p. 34), di rivelazione e di scoperta, e la loro paziente ma fiduciosa ricerca sostituisce alle rappresentazioni romantiche e idealizzate del Belpaese una diffusa sensazione di piacere stupefattivo, quasi di narcosi.

Its unpredictable nature adds the charm of surprise to the discovery of Italian cooking, a charm which will perhaps replace that operetta conception of romantic Italy in which the tourist lolled in eternal sunshine on a vine-hung terrace, drinking wine for a song, while the villagers in peasant costume danced and sang in the piazza below. (David 1989, p. XVII)

Pur animata dal proposito di smontare una certa idea stereotipata del Sud, nel suo precedente libro, *A Book of Mediterranean Food*, David si concede almeno una metafora “idillica”, dichiarando con un po’ di enfasi che “peace and happiness begin, geographically, where garlic is used in cooking” (David 2006, p. V; Chiavetta 2008, p. 36). Ciò che sembra interessante, in questa affermazione, al di là della sua connotazione esotica, è la visione quasi archetipica dell’ingrediente-aglio, il cui aspetto livido e gibboso si riflette nel tenore espressionista e sensuale dell’immagine di copertina realizzata da Guttuso per la prima edizione di *Italian Food*, raffigurante “un mazzo di carciofi bulbosi di un viola profondo, una bietola verde scura fittamente venata e una bottiglia di chianti rivestita da rafia, in precario equilibrio su un tavolo di legno rustico” (Angel 2016, p. 73). L’“energia ardente” (*ibidem*) delle illustrazioni di Guttuso rimanda a una concezione della materia alimentare che trascende l’identità nazionale per attingere a una dimensione più larga e profonda, primaria, quasi ctonia.

La cucina italiana per come si presenta negli anni Cinquanta a Elizabeth David è, in definitiva, una cucina povera, “di umili origini”, forgiata da “occupazioni straniere e scambi commerciali” e “da imperativi familiari, comuni e stagionali: una gastronomia eterogenea noncurante dell’unificazione d’Italia del 1861”, la cui “linfa vitale” (ivi, p. 73) è la natura imprevedibile, mercuriale. Tale visione sembra riconnettersi al mito della classicità e alla funzione giocata dalla fantasia nel suo universo simbolico-culturale; non è un caso che l’autrice indugi così spesso sugli aspetti creativi e “magici” ad essa legati, sottolineando ad esempio la difficoltà di misurare le dosi e stabilire le quantità degli ingredienti nelle ricette raccolte in Italia: esse sono del tutto arbitrarie e – come già notato dall’Artusi – affidate all’estro, al “sentimento” di chi cucina.

They use their memories, their instincts, and, literally, their hands.

“Signora,” I would say, “what weight, do you think, is a handful of cheese?” “Ah, now, let us see, perhaps one *etto*.” [...] I subsequently discovered that this standard reply was very far indeed from reliable.) (David 1989, p. XXVI)

La stessa David, rivolgendosi ai propri lettori nell’introduzione all’edizione Penguin del 1963 di *Italian Food*, suggerisce che gli “adattamenti” e le variazioni alle ricette italiane possano e debbano essere fatti, utilizzando anche ingredienti alternativi se non si dispone di quelli richiesti. “Knowledge, they say, is power. Knowledge [...] is also fun” (ivi, p. XXIX), chiosa. Più o meno in questi anni, Prezzolini porterà alle estreme conseguenze questa idea fantasiosa e affettiva della cucina, caldeggiano in una scherzosa *Ricetta per far ricette* la necessità di una “pre-cucina” estrosa e

associativa, basata sul *trial and error*, cioè su una logica di combinazione e di interpolazione, piuttosto che di creazione pura.

Il bello della cucina è l'improvvisazione. Il bello non è riuscire ma provare; e qualche volta riuscire; ma quella volta che ci si riesce, che soddisfazione. [...] Sbagliate, sbagliate; qualche cosa verrà fuori, sarebbe il vero motto della cucina inventiva. [...] La vera cucina è questa, e non quella dei cuochi, che sanno prima quanti grammi, quante libbre, quanti centilitri di latte o di olio vanno nella confezione di un piatto. E se mai bisogna preferire le ricette vaghe, come quelle dell'Artusi, che si esprimono così: un bicchiere di vino... (e chi lo sa di quanto capace?), una presina di sale... (e con quali polpastrelli?), una mezza cipolla... (vattelapesca quanto grossa). (Prezzolini 1981, pp. 452-453)

Di recente, Vito Teti ha messo in discussione la visione offerta da molti scrittori anglosassoni di cucina degli anni Cinquanta, tra cui Elizabeth David, che, sebbene attenta e informata, rivela una discreta componente utopica e consolatoria, poggiante sul mito della creatività e dell'imprevedibilità italiana. Il problema non è, ovviamente, costituito da questi autori, il cui sguardo è in tutta evidenza da storicizzare e relativizzare, bensì dal loro utilizzo moderno, spesso acritico e propagandistico. Lo studioso calabrese segnala, in linea generale, un “modo controverso di ‘usare’ il classico” (Teti 2015, p. 72; Settimi 2004) che, applicato alla cucina, cela il più delle volte un fine strumentale, non solo innocentemente promozionale, ma anche mercantile, populistico, ideologico-politico: vedi la deriva “gastronazionalista” di cui hanno recentemente parlato Fino e Cecconi (Fino e Cecconi 2021). Il turismo gastronomico, combinato con la “nostalgia”, può produrre disastri nel tessuto socioculturale.

La formulazione di un “ideale culinario” comune a tutti i paesi del Mediterraneo, al quale si fa riferimento come a una realtà indiscutibile, è [...] passata quindi nel linguaggio attraverso i media e la pubblicità. Nel frattempo, i riferimenti alla dieta mediterranea promossi da industrie alimentari e spesso da multinazionali del cibo sono divenuti costanti e innumerevoli. Anche sui media locali e nei paesi, il riferimento a questo ideale viene utilizzato come forte elemento identitario, non alieno a una certa tendenza ad affermare la propria superiorità sugli altri [...]: il *mediterranean way of eating* viene proposto come modello o traguardo da perseguiere in tutto l’occidente industrializzato per stare bene mangiando bene. (Teti 2019, p. 88)

Ad ogni modo, pur nei suoi limiti di prospettiva – l’uscita di *Italian Food* precede il boom economico e le profondissime trasformazioni affrontate dall’Italia tra anni Cinquanta e Sessanta –, Elizabeth David riuscì a cogliere la *facies* molteplice e cangiante della gastronomia italiana, comprendendo che “parlare di cucina italiana intendendo così un canone standardizzato di ricette è un’operazione poco sensata se non mistificante” (Laurenti 2024). Nell’introduzione all’edizione 1963, il punto di vista dell’autrice si fa più smagato, disincantato, prendendo atto della diffusione nel Regno Unito di supermercati, generi alimentari, ristoranti, trattorie di stile napoletano o romano ed “espresso coffee bar” che propongono alimenti e prodotti italiani di qualità, non solo nelle grandi città ma anche nelle periferie e nei piccoli centri (si pensi allo spaccato di vita quasi documentario sui migranti italiani in UK – tra Londra, Edimburgo, Sheffield, Bath – offerto da Mario Monicelli ne *La ragazza con la pistola*, film del 1968). Eppure, rileva David, questa maggiore frequentazione di ciò che in teoria sarebbe italiano (o *italian sounding*) non si traduce necessariamente in una effettiva conoscenza dell’Italia: “still the general public finds it difficult to equate these happenings with anything having any bearing upon Italy itself as a nation or a geographical entity” (David 1989, p. XIX). Non basta – sembra arguire la scrittrice – avere a disposizione i “materiali di costruzione”, gli ingredienti di qualità, per replicare gli esiti di un “artigianato” profondamente compenetrato nella propria cultura d’origine. Pure, la gastronomia italiana, qualunque cosa essa sia esattamente, è ancora oggi percepita come un modello a cui guardare, o almeno da ammirare, consumare: non esiste forse una vera e propria *langue*, ma ci sono le *parole*.

Parafrasando il titolo di una nota commedia di Eduardo (nonché la fortunata formula di Grandi e Soffiati), la cucina italiana forse non esiste, ma è *credibile*.

## Funding

Project funded under the National Recovery and Resilience Plan (NRRP), Mission 4 Component 2 Investment 1.3 – Call for tender No. 341 of 15 March 2022 of Italian Ministry of University and Research funded by the European Union – NextGenerationEU; Project code PE00000003, Concession Decree No. 1550 of 11 October 2022 adopted by the Italian Ministry of University and Research, CUP D93C22000890001, Project title “ON Foods – Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods”.

**Bionota:** Gianpaolo Altamura è ricercatore in Letteratura italiana contemporanea presso l’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” e docente di discipline italienistiche presso il dipartimento di Formazione Psicologia e Comunicazione e per il Master in Giornalismo dello stesso ateneo. È autore di monografie e saggi in riviste e volumi nazionali e internazionali. Nel 2023 ha pubblicato la monografia *Scrittori senza quiete. Da Pasolini a Saviano*. È anche autore de *L’opera che brucia. La riscrittura permanente di Petrolio* (2014) e coautore di *Sandro Penna. Il dolce rumore della vita* (2022). Tra le sue ultime pubblicazioni *Passar la vita a Diol Kadd: l’Africa disambientata di Gianni Celati* (2024), “*Ti regalerò fucili*”. *Ironia e saggezza nelle parodie del primo Eco* (2024) e *L’ossimoro come “terapia”*. *Critica della modernità e umiltà nella scrittura giornalistica di Franco Cassano* (2025) e *Scrivere con il corpo. Il “teatro” di Pasolini tra “integrazione figurale” e performatività* (2025). È attualmente coordinatore del gruppo di ricerca “S/murare il Mediterraneo. Pratiche locali, nazionali e transfrontaliere di artivismo transculturale, per una politica e poetica dell’ospitalità e mobilità”.

**Recapito mail:** gianpaolo.altamura@uniba.it

## Riferimenti bibliografici

- Angel A. 2016, *Tratto “dal vero”: La ricchezza della terra*, in *La ricchezza della terra. Una mostra di stampe di Chips Mackinolty*, Grafiche dell’Artiere, Bologna.
- Appadurai A. 1988, *How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India*, in “Comparative Studies in Society and History”, 30/1 (1988), 3-24.
- Artusi P. 2010, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Rizzoli, Milano.
- Baudrillard J. 1987, *L’America*, P. Bruckner, Milano.
- Beeton I. 2011, *Mrs. Beeton’s Book of Household Management*, Empire Books, Paris.
- Bello A. 2022, *Convivialità delle differenze. Omelie crismali*, Edizioni La meridiana, Molfetta.
- Benucci E. 2012, *Pellegrino Artusi autore della Vita di Ugo Foscolo*, in Frosini G. e Montanari M. (eds.), *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2012*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Camporesi P. 1989, *La cucina borghese dell’Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, in *La terra e la luna. Alimentazione folclore società*, il Saggiatore, Milano.
- Capatti A. 2010, *Introduzione*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Rizzoli, Milano.
- Capatti A., Montanari M. 2013, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, versione digitale, Laterza, Roma-Bari.
- Chiavetta E. 2008, *La rivoluzione in cucina. Strategie discorsive in Elizabeth David*, in “Rivista Online del Dipartimento di Letterature e Culture Europee”, Anno II, n. 1 (2008).
- David E. 1989, *Italian Food*, Penguin Books, Londra.

- David E. 1999, *French Provincial Cooking*, Penguin Books, Londra.
- David E. 2006, *Elizabeth David Classics: “Mediterranean Food”, “French Country Cooking” and “Summer Cooking”*, Penguin Books, Londra.
- David E. 2011, *A Book of Mediterranean Food*, Penguin Books, Londra.
- Fino M. A., Cecconi A. M. 2021, *Gastronazionalismo*, People, Busto Arsizio.
- Frosini G. 2009, *L’italiano in tavola*, in Trifone P. (ed.), *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*, Carocci, Roma, pp. 79-103.
- Frosini G. 2011, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Giunti, Milano-Firenze.
- Frosini G. 2012, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Benucci E., Ghidetti E. (eds.), *Giuseppe Giusti, Atti dei Convegni di Monsummano, Firenze, Pistoia (2009-2010)*, RM Print Editore, Firenze, pp. 351-61.
- Frosini G. 2012a, *La cucina degli italiani. Tradizione e lingua dall’Italia al mondo*, in Mattarucco G. (ed.), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Frosini G. 2012b, *Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi*, in Frosini G., Montanari M. (eds.), *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2012*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Grandi A., Soffiati D. 2024, *La cucina italiana non esiste. La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Mondadori, Milano.
- Hobsbawm E. J. 2002, *L’invenzione della tradizione*, Einaudi, Milano.
- Keys A., Keys M. 1975, *How to Eat Well and Stay Well: The Mediterranean Way*, Doubleday, New York.
- La Cecla F. 1998, *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna.
- Laurenti A. 2024, *Se la carbonara si fa col prosciutto: le cucine italiane raccontate da un’inglese negli anni Cinquanta*, in “Identità golose. Magazine internazionale di cucina”, 23-9-2024. <https://www.identitagolose.it/sito/it/44/37356/dallitalia/se-la-carbonara-si-fa-col-prosciutto-le-cucine-italiane-raccontate-da-uninglese-negli-anni-cinquanta.html> (20-5-2025).
- Moretti M. 2012, *Su Artusi e la vita culturale fiorentina del suo tempo*, in Frosini G., Montanari M. (eds.), *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2012*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Natale A. 2020, *Piero Camporesi: dalla cucina borghese dell’Artusi al Paese della fame*, in Campana A., Giunta F. (eds.), *Natura Società Letteratura, Atti del XXII Congresso dell’ADI - Associazione degli Italianisti (Bologna, 13-15 settembre 2018)*, Adi editore, Roma.
- Ovadia M., Rahnema M. et al. 2009, *Per una convivialità delle differenze. In ascolto di altre culture*, Cooperativa L’Altrapagina, Città di Castello.
- Pasolini P. P. 2015, *Scritti corsari*, Garzanti, Milano.
- Polimeni G. 2012, *I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi*, in Frosini G., Montanari M. (eds.), *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2012*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Prezzolini G. 1981, *Il meglio di Giuseppe Prezzolini*, Longanesi, Milano.
- Prezzolini G. 1994, *L’italiano inutile. Memorie letterarie di Francia, Italia e America*, Rusconi, Milano.
- Prezzolini G. 2003, *L’Artusi. La cucina italiana è una filosofia della vita*, in *L’Italia finisce. Ecco quel che resta*, Rizzoli, Milano.
- Prezzolini G. 2018, *Spaghetti Dinner*, Coachwhip Publications.
- Settis S. 2004, *Futuro del “classico”*, Einaudi, Torino.

- Šklovskij V. 1966, *Una teoria della prosa: l'arte come artificio: la costruzione del racconto e del romanzo*, De Donato, Bari.
- Szondi P. 1972, *Teoria del dramma moderno*, Einaudi, Milano.
- Robustelli C. 2012, *La scienza in cucina e la costruzione della lingua italiana*, in Frosini G., Montanari M. (eds.), *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2012*, Accademia della Crusca, Firenze.
- Teti V. 2015, *Storia del peperoncino. Cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo*, Donzelli, Roma.
- Teti V. 2015a, *La dieta mediterranea: realtà, mito, invenzione*, in “Treccani.it”. [https://www.treccani.it/enciclopedia/la-dieta-mediterranea-realta-mito-invenzione\\_\(L'Italia-e-le-sue-Regioni\)\\_\(7-5-2025\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/la-dieta-mediterranea-realta-mito-invenzione_(L'Italia-e-le-sue-Regioni)_(7-5-2025)).
- Teti V. 2019, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Milano.
- Tricarico D. 2007, *Cucine nazionali a confronto. I percorsi della cucina italiana in Gran Bretagna*, in “Storicamente”, 3 (2007).
- Westphal B. 2009, *Geocritica, Reale Finzione Spazio*, Armando, Roma.