

CARATTERE DEGLI ITALIANI ED ENOGASTRONOMIA: UN TENTATIVO DI APPROSSIMAZIONE ATTRAVERSO LA LETTERATURA

Alessandro Ferioli

Pubblicato: 6 agosto 2026

Abstracts

Moving from the recognition of Italian cuisine as a cultural heritage of humanity, the author traces the features of a modern literary production that narrates food as an expression of the character of Italians. This character is elusive and ambiguous, subjective and dependent on memory, but Italians essentially recognize themselves in it. The author conducts several surveys in various texts, from Artusi's *Scienza in cucina*, which is a model recipe book, to works of gastronomic digression, which have Monelli's *Il ghiottone errante* as their model. The aim is to highlight the connection between Italian identity and cuisine. To this end, the author examines narratives of everyday life, especially within the family, and accounts of tragic experiences, such as war and imprisonment: ultimately, what is eaten and how it is eaten always marks the identity, true or presumed, of Italians. In conclusion, we derive an identity of which we are certain, but which in reality is indeterminate and changeable, capable today of opening up in search of a European character.

Muovendo dal riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale dell'umanità, l'autore traccia i lineamenti di una produzione letteraria moderna che narra il cibo come espressione del carattere degli italiani. Questo carattere è sfuggente e ambiguo, soggettivo e dipendente dalla memoria, ma gli italiani sostanzialmente vi si riconoscono. L'autore compie alcuni sondaggi in testi diversi, dalla *Scienza in cucina* di Artusi, che è un modello di ricettario, sino a opere di divagazione gastronomica, che hanno come modello *Il ghiottone errante* di Monelli. Lo scopo è quello di fare emergere il legame fra identità italiana e cucina. A tale fine l'autore esamina narrazioni della vita quotidiana, soprattutto nell'ambito della famiglia, e racconti di esperienze tragiche, come la guerra e la prigionia: alfine ciò che si mangia e come lo si mangia marca sempre l'identità, vera o presunta, degli italiani. A conclusione, si ricava un'identità di cui siamo certi, ma che in realtà è indeterminata e mutevole, capace oggi di aprirsi alla ricerca di un carattere europeo.

Parole chiave: cucina; guerra; identità; paese; prigionia.

Alessandro Ferioli: Isis "J.M. Keynes", Castel Maggiore (Bologna)
 aferioli71@gmail.com

Laureato in Lettere moderne (indirizzo Filologico), è professore di Lingua e letteratura italiana e di Storia presso l'Istituto statale di istruzione superiore "J. M. Keynes" di Castel Maggiore (BO). Ha promosso e curato l'edizione di memoriali e diari di prigionieri di guerra e internati militari. Ha collaborato con riviste di studi e con quotidiani, con oltre 400 fra articoli e saggi. È presidente del comitato scientifico della rivista «Noi dei lager», periodico dell'Associazione nazionale ex internati (Anei). È stato insignito delle onorificenze di Cavaliere (2008), Ufficiale (2012) e Commendatore (2018) dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana. Nel 2022 ha ricevuto il Premio Internazionale "Eugenio Corti".

Copyright © 2026 Alessandro Ferioli
The text in this work is licensed under Creative Commons BY-SA License.
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

1. *Enogastronomia e carattere degli italiani*

Il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale dell'umanità, deliberato dall'Unesco nel dicembre 2025, ha richiamato con forza l'attenzione sull'aspetto antropologico del cucinare, del mangiare e del bere. Secondo Montanari e Petrillo,

la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità, in due diverse accezioni: in primo luogo, perché è frutto di uno scambio costante con culture, popoli, tradizioni, civiltà diverse; in secondo luogo, perché è un patrimonio collettivo che appartiene a tutti, superando ogni genere di diversità, prescindendo dalla nazionalità di chi la pratica e dalle materie prime utilizzate.¹

Proprio l'aggettivo 'italiana' esprime quel nesso indissolubile con la nostra identità a cui parecchi scrittori hanno cercato di approssimarsi: vuoi perché *ab antico* molte narrazioni prendono vita al desco, durante la condivisione del pasto; vuoi perché nelle narrazioni il cibo, con i luoghi in cui esso si consuma, è un elemento simbolico di rilievo, che marca il quadro storico-geografico della storia, le peripezie e il carattere dei personaggi, suscitando meccanismi mnestici o rivelando legami affettivi; vuoi, infine, perché dall'Ottocento la cucina stessa è stata fatta oggetto di *discours gastronomique*, dando luogo a un'integrazione dell'enogastronomia nelle belle lettere. I saggi sulle cibarie nella letteratura sono ormai tanti, così come diversi sono gli approcci culturali, dalla storia alla sociologia, dalla linguistica alla critica letteraria.² Ma il tema enogastronomico, proprio della letteratura che tenta l'approssimazione a una realtà esplorando il rapporto fra cibo, cultura e, appunto, identità di una nazione,³ secondo noi va considerato sussidiario anche al campo d'indagine sul 'carattere' degli italiani. In questo contributo ci proponiamo di operare alcuni sondaggi, di necessità parziali e frammentari, riguardo la capacità della letteratura di cogliere ed esprimere il legame fra il cibo e un modello identitario complesso, che investe l'intera nazione sia in prospettiva diacronica sia secondo cronotopi precisi, come la guerra e la prigionia, individuando tasselli di

¹ M. Montanari, P.L. Petrillo, *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Roma-Bari, Laterza, 2025, p. 12.

² M.G. Accorsi, *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*, Palermo, Sellerio, 2005; G.M. Anselmi, G. Ruozzi (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Roma, Carocci, 2011; G.L. Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2009; K. Becker, [La gastronomia e la letteratura](#), «Linguæ & Rivista di lingue e culture moderne», VIII, 2010, 2, pp. 9-23; P. Camporesi, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1987; Id., *Il pane selvaggio*, Milano, Garzanti, 2004; Id., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Milano, il Saggiatore, 1989; A. Capatti, *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica*, Bra, Slow Food, 2010; L. Clerici, *Guadagnarsi il pane. Scrittori italiani e civiltà della tavola*, Milano, Luni, 2021; I. Crotti, B. Mirisola, [A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità](#), Venezia, Ca' Foscari, 2017; D. Marchese, *Il gusto della letteratura. La dimensione gastronomico-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei*, Roma, Carocci, 2013; M. Montanari, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992; Id., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993; C. Spila, *Cibo, cucina*, in Ceserani et al. (a cura di), *Dizionario dei temi letterari*, vol. I, Torino, Utet, 2007, pp. 420-425; C. Spila (a cura di), *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, Roma, Bulzoni, 2004.

³ A. Caprarica, *Gli italiani la sanno lunga... o no!?*, Milano-Roma, Sperling & Kupfer – Rai Eri, 2008, pp. 89-105.

un'identità che 'unisce' gli italiani tanto nelle analogie quanto nelle differenze. In tale ottica, brani relativi all'enogastronomia possono essere riletti alla luce della saggistica sul 'carattere' degli italiani, intendendo con tale espressione il comune denominatore di studi che si propongono d'indagare e definire la nostra identità culturale. La prima domanda di ordine metodologico è se il mangiare e il bere siano davvero rilevanti nella definizione del carattere nazionale: al proposito, secondo Ruggero Romano la cucina è uno degli elementi che ci consentono di riconoscere il 'paese' alle spalle della più altisonante 'nazione';⁴ pertanto, proprio l'enogastronomia può concorrere a fornire un punto di vista alternativo al tradizionale approccio al discorso sul carattere degli italiani, ossia quello politico-istituzionale votato alla costruzione nazionale, alimentando invece quello critico, che si propone di rappresentare e discutere mentalità e difetti degli italiani. La seconda domanda è se qualche sondaggio, come quello qui proposto, possa supportare una generalizzazione in termini di risultati: in effetti, il sospetto che il modo sul carattere degli italiani sia un esercizio letterario, o che si riduca a un'impressionistica ricerca di 'colore', è forte; tuttavia, anche Severgnini ha individuato le persistenze nel carattere nazionale a dispetto dei cambiamenti indotti dalla recente emergenza sanitaria, sostenendo che «Siamo una nazione tenuta insieme da parole e tagli di luce, palazzi e fontane, quadri scuri di artisti luminosi, canzoni ingenue, giornali sui tavolini dei caffè, sole in spiaggia e calcio in televisione, montagne ubiquie, vino e olio, pasta e prime colazioni».⁵ Ciò significa, in altre parole, che il discorso enogastronomico – al pari di tutto quanto identifica, nella storia e nell'attualità, una realtà territoriale nei suoi beni culturali materiali e immateriali – costituisce un tassello per la comprensione del carattere degli italiani, in quanto da un lato cattura aspetti della nostra cultura e della nostra società, evidenziando dinamiche e trasformazioni sociali, e dall'altro concorre a plasmare quella stessa cultura e quella stessa società, facendovi rispecchiare la comunità nazionale. Pertanto è legittimo rileggere brani letterari alla luce del modo sul carattere degli italiani. La scelta di tali brani risponde a un duplice criterio: in primo luogo, si è cercato, pur nella brevità del contributo, di rappresentare una varietà testuale che spazia dall'elzeviro al brano letterario, dalla saggistica di costume a quella gastronomica, a dar conto della vastità del terreno sondabile; in secondo luogo, si è preferito individuare – a eccezione di Artusi e Monelli, che rivestono un ruolo 'esemplare' – autori del secondo Novecento, in quanto rappresentativi delle persistenze del carattere degli italiani, nonostante i mutamenti sociali ed economici intervenuti nel corso del secolo.

Un testo esemplare del rapporto fra cibo e carattere italiano è l'elzeviro di Carlo Levi *Non toglieteci il pane*, pubblicato su «La Stampa» del 18 giugno 1959. In visita a un paese della Cio-ciaria, l'autore apprende di una nuova legge che impone di cuocere il pane nel forno elettrico anziché in quelli a legna casalinghi. Sdegnato, egli tesse allora l'elogio del pane locale, che non è mera trasformazione di ingredienti, bensì creazione ove si fondono tecnica, saperi rurali e ambiente naturale:

I cibi erano sani e semplici: la pasta e il pollo delle feste rustiche. Ma il pane! il pane casareccio dalle grandi forme rotonde come ruote del tempo, orologi preistorici, con la crosta bruna spolverata di farina, come la pruina iridescente delle prugne, e la mollica soffice, come un tesoro nascosto nel bosco sotto una pietra, aveva una fragranza e un sapore meravigliosi, come se tutti i valori e i succhi di quella terra, e il lavoro delle persone, e la solitudine e i pensieri e i secoli, e i soli, e la semplicità quotidiana, vi fossero raccolti in una saporosa, nutriente, materna

⁴ R. Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Roma, Donzelli, 1997, pp. 13-15.

⁵ B. Severgnini, *Neoitaliani. Un manifesto*, Milano, Rizzoli, 2020, p. 96.

quintessenza. Cosa sarebbero valse i più raffinati manicaretti dei grandi cuochi dei re di Francia in confronto a quella modesta meraviglia della natura e dell'arte?⁶

Dunque, secondo Levi, il pane è la più compiuta manifestazione di civiltà, la sua forma è la più antica espressione artistica, e il suo sapore, che differisce anche fra località distanti tra loro pochi chilometri, corrisponde alle varietà linguistiche dialettali. In questo brano si riflette il carattere degli italiani, oscillante fra identità locali delle piccole patrie, con differenze percepibili fin nel profumo del pane, e istanza unitaria, che riconosce in esso (e nel diritto di farlo alla propria maniera) un simbolo comune di libertà e giustizia, un mezzo d'espressione culturale e indipendenza economica. Come ha scritto Caprarica, «A tavola l'Italia è spontaneamente federalista. Ci sono, come è noto, tante cucine quanti sono i dialetti»;⁷ e ciò da un lato è lo specchio fedele del 'campanilismo', uno dei temi su cui insiste maggiormente la saggistica sul carattere degli italiani, mentre dall'altro costituisce, secondo lui, la principale difficoltà di riprodurre la cucina italiana nel mondo. Edmondo Berselli, da politologo, ha spiegato la società italiana alla luce dell'alimentazione, del calcio e della musica, fusi in ardite contaminazioni, riconoscendo spesso la sostanza di un carattere in qualche pietanza o in un condimento. Nel suo *Quel gran pezzo dell'Emilia* (2004), egli ha illuminato il carattere emiliano, fin nelle sue sfumature provinciali, anche attraverso la cultura alimentare. Quello dei modenesi è per lui riassunto nell'aceto balsamico, che per complessità e durata del processo produttivo (scelta dei vitigni, bollitura, acetificazione, affinamento, invecchiamento) costituisce esercizio di cura ed esattezza:

Matti, erano e sono matti. Sarà per via del lambrusco, sarà per via dell'aceto balsamico. Perché i balsami sinuosi dell'aceto sono davvero balsami della tradizione e del tempo. Nascondono la lentezza degli anni, fanno sentire nel loro aroma la pazienza, la cura, il puntiglio. Ecco: ci voleva la bizzarra tignosa modenese per fare il balsamico; dedicare infinita pazienza per ottenere la quantità di un nulla, aspettare decenni per ottenere poche gocce impagabili. E poi assaporarne il profumo, con una specie di ebbrezza sublime, «prima si annusa la bocca della fiasca e si aspira con religione l'aspra fragranza», prescriveva non a caso il solito Tassoni, prima di condire l'insalata.⁸

È insomma un prodotto per conoscitori, poiché in poche 'semplici' gocce si concentrano sapienza, mistero e sontuosità. Il cibo, quindi, è anche una miccia che, una volta accesa, fa deflagrare i ricordi: come nel film di Federico Fellini *8½* (1963), dove fra gli incastri della memoria del protagonista figurano i giochi d'infanzia nella cucina riminese. E la rimembranza, si sa, è anche rivelazione di qualcosa di nuovo. Lo stesso Berselli ha rievocato la stagione della sua giovinezza, e con essa i 'riti' di formazione dei giovani, tra i quali la scoperta della gazzosa:

Sere d'estate, non ancora dimenticate. Si disegna nella memoria il caffè sulla piazza di paese. Ci sono i biliardi e i giocatori con stecca e grembiule. Il caffè è interclassista, figurarsi, e fino a una certa ora non distingue fra adulti e bambini, specialmente il sabato. Anche i piccoli infatti hanno diritto alla fetta di cocomero nella baracchina appena fuori: ma l'oggetto del desiderio è il bicchiere della bibita frizzante, colorata, assurda. Perché l'approccio alle bollicine rappresenta in verità uno dei riti di passaggio per l'infanzia di quegli anni grigi e soleggiati, intrisi di polvere e luce: dapprima le bibite sono soltanto un fastidioso pizzicore nel naso, tale da generare una ripulsa

⁶ C. Levi, *Le mille patrie. Uomini, fatti, paesi d'Italia*, a cura di G. De Donato, Roma, Donzelli, 2000, pp. 169-171: 169.

⁷ A. Caprarica, *Gli italiani la sanno lunga... o no!?*, cit., p. 90.

⁸ E. Berselli, *Quel gran pezzo dell'Emilia. Terra di comunisti, motori, musica, bel gioco, cucina grassa e italiani di classe*, Milano, Mondadori, 2004, p. 65.

sdegnata accompagnata da smorfie comiche, e risate degli adulti; e invece all'improvviso si dispiega come un piacere impagabile, insostituibile, da conseguire anche a prezzo di pianti, ricatti e strepiti.

Aperta la gazzosa, o gassosa, gazosa, che per tappo aveva una pallina di vetro verde incastrata nel collo della bottiglia (qualcuno la chiamava la *balètta* o la *gagna*), che andava spinta con adeguata cautela verso il basso, scrosciava nel grosso bicchiere del bar l'acqua fresca dell'innocenza, dolcificata ed effervescente.⁹

Non importava quali coloranti contenessero le bibite, o quali preparati producessero l'effervescenza; anzi, l'artificialità era un valore aggiunto, che esprimeva la modernità e le esplorazioni del gusto attraverso le più ardite mescolanze. La 'magia' della gazzosa, accresciuta dalla procedura per l'apertura della bottiglietta *Codd*, fa riemergere a distanza di decenni il mondo perduto della provincia italiana, con il caffè sulla piazza popolato di gente, il juke-box e il biliardino, i ghiaccioli dai colori sgargianti. Un *ubi sunt* della quotidianità, insomma, intorno a quel luogo topico della letteratura che è l'osteria.¹⁰ Anche l'elzeviro di Umberto Eco, *Come mangiare un gelato*, rievoca l'età bambina dell'autore, con l'abituale gelato comperatogli dalla nonna durante la passeggiata. Le due opzioni possibili, ossia due coni piccoli oppure una sola cialda più grande, imponevano differenti modi non solo di confezionare il gelato, ma anche di mangiarlo: l'acquisto di due coni da due soldi ciascuno, anziché della cialda da quattro, obbligava a tenere un cono per ciascuna mano, concedendo lo sfoggio di un'«agiatezza» che altri all'apparenza non avevano, così da rendere i due coni metafora di quell'incipiente consumismo che la borghesia piemontese doveva in qualche modo presentire e paventare. La scelta della nonna di non comperare mai i due coni per il nipote, nonostante il contenuto globale e il prezzo fossero identici a quelli della cialda, era un inconscio appello a valori di morigeratezza, oggi perduti assieme a quella pratica di servire il gelato:

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo.¹¹

Ne deriva una conclusione non moralistica, ma morale nel senso più schietto: la distanza fra un'Italia ancora sobria, e una invece continuamente sollecitata all'esibizione. Il ricordo del mangiare e del bere divengono un rifugio ideale in un passato che manifesta una «incapacità/impossibilità per l'Italia di essere un paese davvero moderno»,¹² poiché la modernità italiana in definitiva non sa superare o risolvere in sé il passato, bensì si limita a sovrapporsi. L'ambiguità fra arretratezza e modernità ha contraddistinto anche la via politica al progresso, cosicché l'Italia moderna, secondo Galli della Loggia, «non è riuscita in alcun modo a riempire quel vuoto storico di statualità e civismo»,¹³ mantenendo una frattura tra la sfera della politica e

⁹ E. Berselli, *Quando l'Italia andava a spuma, ginger e gazzosa*, «la Repubblica», 13 luglio 2008, p. 37.

¹⁰ M. Veglia, *Osterie*, in G.M. Anselmi, G. Ruozi (a cura di), *Luoghi della letteratura italiana*, Milano, Bruno Mondadori, 2003, pp. 261-273.

¹¹ U. Eco, *Il secondo diario minimo*, Milano, Bompiani, 1992, pp. 132-133: 133.

¹² E. Galli della Loggia, *L'identità italiana*, Bologna, il Mulino, 1998, p. 139.

¹³ Ivi, p. 145.

quella dello Stato e delle istituzioni. Ciò si riscontra – per via negativa, in quanto eccezione che conferma la ‘regola’ – in quella temperanza che Flaiano ricordava nel famoso episodio della cena al Quirinale, quando il presidente Luigi Einaudi, al momento della frutta, chiese se qualcuno volesse dividere con lui una pera troppo grande. Con la scadenza del suo mandato, l’autore faceva cominciare «la repubblica delle pere indivise», dove l’implicita antitesi fra un mangiar molto/poco diveniva metafora d’una gestione della cosa pubblica a proprio uso e consumo (era la ripresa dell’icona del ‘forchettone’, con cui la propaganda di sinistra combatteva il democristiano «governo della forchetta»).

Un altro aspetto del carattere nazionale è la tendenza alla rappresentazione e all’illusione, che secondo Barzini da un lato è spettacolo e dall’altro è trasmissione di un messaggio.¹⁵ Ci sembra che rientri in questo tema il ‘rito’ del caffè, in cui l’intera nazione si riconosce. Saverio Vertone in un suo libro dedica un capitolo al caffè, ai luoghi ove sorbirlo e alla socialità cui esso dà luogo, traendo una conclusione relativa al carattere:

A Ginevra e a Lione chi prende il caffè si limita a fare quello che fa. In Italia fa anche un’altra cosa: fa finta di fare quel che fa. Là il gesto è semplice. Qui è doppio. In Italia prendiamo il caffè due volte: una per davvero e una per finta; una per noi e una per gli altri. [...] | In genere si ostenta ciò che non si è sicuri di avere. Ad esempio la ricchezza, l’intelligenza, la cultura o l’onestà. Ma, è mai possibile che gli italiani non siano neanche sicuri di avere un giornale tra le mani o una tazza di caffè alle labbra? | Però, ostentare è anche portare fuori quel che c’è dentro, farlo salire alla luce degli occhi (propri e altrui), vivere per vedere ed essere visti, concentrarsi sul confine mobile del campo ottico, credere segretamente che esista solo quel che si vede e che si possa vedere tutto quel che esiste. | In questa ostentazione c’è forse l’assolutismo della visione, che nella grande pittura italiana ha assunto una straordinaria compostezza di forme e di colori, sciogliendo in immagini il mondo intero.¹⁶

Insomma, tutto in Italia diviene uno ‘spettacolo’ in cui il singolo, immerso nella realtà umana che lo circonda, è una rappresentazione al pari dei paesaggi e dei monumenti: il che fa sì che la vita stessa divenga un’opera d’arte. Una complessità che reca in sé anche l’eredità di Castiglione, Casanova e Cagliostro.

2. Due modelli: Artusi e Monelli

Orio Vergani distingue fra ricettari, «rigorosamente istruttivi, fatti per le padrone di casa», e opere «di divagazione e di viaggi», rivolte soprattutto agli uomini.¹⁷ *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, un manuale pratico stampato in quindici edizioni dal 1891 al 1911 e ‘modello’ moderno della letteratura cucinaria, si basa su principi di economia e igiene, e sulla ricerca di una lingua unitaria.¹⁸ Per scelta dell’autore, il libro esprime la cultura gastronomica della borghesia urbana, che è il suo principale interlocutore, assimilando tuttavia

¹⁴ E. Flaiano, *Taccuino notturno*, «Il Corriere della Sera», 18 agosto 1970, p. 3; A. Ventrone, *Il nemico interno. Immagini, parole e simboli della lotta politica nell’Italia del Novecento*, Roma, Donzelli, 2005, pp. 29 sgg.

¹⁵ L. Barzini, *Gli Italiani*, Milano, Mondadori, 1965, pp. 111 e ss.

¹⁶ S. Vertone, *Viaggi in Italia*, Milano, Rizzoli, 1988, pp. 31-32.

¹⁷ O. Vergani, *Quattro scrittori a tavola*, «Corriere della Sera», 28 marzo 1958, p. 3.

¹⁸ C. Robustelli, *La costruzione della lingua unitaria*, in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 247-276.

anche la cucina locale e popolare in un ambiente cittadino solidamente inserito nel circuito dei mercati e delle moderne vie di comunicazione.¹⁹ La cucina ‘nazionale’ vi appare come un mosaico formato dalle tante tessere delle cucine locali, con le ricette raccolte nei ristoranti dall’autore o inviate dalle lettrici, che con i loro contributi rendevano le successive edizioni «un’opera a più mani», sempre incrementata.²⁰ E se è vero, per dirla con Prezzolini, che la cucina fotografata da Artusi è «la somma ed il risultato di secoli di prove eseguite nel più intimo laboratorio di civiltà di un popolo: la famiglia»,²¹ allora anche nella gastronomia per trovare il carattere nazionale bisogna muovere dalla disunità, ossia da quel nucleo primario che è la famiglia. Al proposito, è stato detto che nel caso italiano si parla di «identità diverse nello spazio, nel tempo, nel gruppo sociale di riferimento, ma rivolte a un’esperienza comune, a un’unica immagine [...] che non sapremmo aggettivare se non come ‘italiana’».²² La narrazione di questa ‘tradizione’ è alla base del manuale dell’Artusi, che è sostenuto da un tono narrativo conversevole, condito da aneddoti, digressioni, citazioni letterarie. In particolare, ci sembra emblematica di un aspetto ‘forte’ del carattere degli italiani, ossia il legame familiare, la storiella narrata nel presentare la ricetta dei cappelletti all’uso di Romagna. Dunque, un signore romagnolo manda il figlio Carlino a Ferrara per studiare da avvocato, pur a dispetto delle sue reali inclinazioni, e nonostante l’opposizione della moglie; si sa però che i giovani italiani sono pronti ad andare fino in capo al mondo e sfidare qualsiasi disagio, purché possano far ritorno a casa a ora di cena:

Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di *cappelletti*, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe: | – Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i *cappelletti* piacevano tanto! – Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all’uscio di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi tutto festevole in mezzo alla sala. | – Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos’è stato? – È stato, risponde Carlino, che il marcire sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera. – La buona mamma gongolante di gioia corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: – Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrò abbastanza di che occuparsi co’ suoi interessi. – Infatti, d’allora in poi gl’interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.²³

Dall’aneddoto emerge quella peculiarità dei genitori italiani (senza distinzioni regionali) che consiste nel tenersi i figli sempre vicini, e che, secondo Caprarica, produce «una delle più devastanti caricature dell’italiano nel mondo: il ‘mammoni’».²⁴ O, per dirla con Gambino, una realtà segnata da una «paternità depotenziata».²⁵ Da queste premesse, però, è derivato secondo gli studiosi del carattere degli italiani un ventaglio di atteggiamenti che vanno dal familismo più interessato al nepotismo, con il risultato d’inquinare la vita pubblica del paese e impedire il riconoscersi dei cittadini nello Stato, al punto che, secondo Rondolino, «l’Italia delle famiglie è quanto di più simile si possa immaginare all’*Ancien Régime* travolto dalla Rivoluzione

¹⁹ A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005, p. 34.

²⁰ J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, trad. it. di F. Galimberti, Roma-Bari, Laterza, 2009, p. 263; cfr. A. Portincasa, *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari*, Bologna, Pendragon, 2016, pp. 135-188.

²¹ G. Prezzolini, *L’Italia finisce. Ecco quel che resta*, Milano, Rusconi, 1981, p. 272.

²² A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana*, cit., p. XV.

²³ P. Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 2018, pp. 47-48.

²⁴ A. Caprarica, *Gli italiani la sanno lunga... o no!?*, cit., pp. 49-67: 51.

²⁵ A. Gambino, *Inventario italiano. Costumi e mentalità di un Paese materno*, Torino, Einaudi, 1998, p. 48.

francese».²⁶ Diversamente dall'opera artusiana, un modello di 'divagazione' (per seguire la ripartizione di Vergani) è *Il Ghiottone errante* di Paolo Monelli (Milano, Treves, 1935), dove l'autore-*gourmand*, in viaggio per conto del suo giornale, attraverso l'enogastronomia indaga la variegata realtà della provincia italiana, illuminando con essa il carattere locale fatto di persone, trattorie e osterie, sapori e parlata dialettale. L'opera di Monelli, ispirata alla lontana dalla *Guida spirituale delle osterie italiane* del Barth e un po' debitrice della *Guida gastronomica d'Italia* del Tci,²⁷ presenta alcuni caratteri originali: in primo luogo, si pone al confine con la letteratura odeporica, giacché il viaggio valorizza la ricerca sul campo, mentre la cucina locale illumina la civiltà stessa del posto e della gente che lo abita; in secondo luogo, l'autore è protagonista della narrazione, sia perché le sue esperienze sono filtrate dal suo punto di vista, dai suoi sensi e dalla sua cultura, sia per la sua attitudine a dare un senso al vissuto attraverso l'uso della parola, attingendo a un bacino lessicale che spazia dal termine letterario a quello dialettale, con un esito di forte estetizzazione delle mangiate e delle bevute. Valgono qui le osservazioni della Lupton, che, sulla scorta di Bourdieu, ha scritto che il gusto si configura come categoria estetica che distingue in modo sottile le persone raffinate dalla gente comune;²⁸ quello di Monelli, tuttavia, è un 'buon' gusto che si configura anche come categoria morale utile a tassonomizzare il carattere locale, cosicché il suo è un gusto applicato trasversalmente, in ottica forse un po' populistica, a pietanze che sono espressione di tutti i ceti sociali e che egli degusta con il piacere della scoperta. Ne scaturisce un modello che, grazie alla scaltrezza giornalistica dell'autore e alla rinuncia all'impostazione da ricettario, è al contempo libro di cultura e guida pratica, opera letteraria e brillante reportage. Va inoltre detto che, sulla base della lezione di Gino Ruozzi, il quale ha ampliato il perimetro delle tradizionali classificazioni della forma breve,²⁹ possiamo affermare che le opere di Artusi e Monelli, pur nella loro diversità, rispondono entrambe al principio di *brevitas*: la prima per l'essenzialità delle ricette e degli aneddoti, la seconda per concisione e autonomia dei singoli capitoli, adatti allo spazio di un elzeviro.

Sulla scia di Monelli si collocano, nel secondo dopoguerra, altri libri che descrivono, anch'essi in una prosa con forte patina letteraria, la perfetta fusione di luoghi, persone incontrate, cibi e vini assaggiati nell'esperienza di vita o viaggio: sono i volumi di un manzonista come Leone Gessi (*Soste del buongustaio*, 1957), di un giornalista e sceneggiatore come Alberto Consiglio (*Sentimento del gusto ovvero della cucina napoletana*, 1957), e di un critico letterario e scrittore come Mario Stefanile (*Musica da tavola*, 1958).³⁰ Li accomuna a Monelli la persistenza di un quadro segnato dalla povertà della dieta delle classi più basse, che da un lato era imposta dalle condizioni

²⁶ F. Rondolino, *L'Italia non esiste. Per non parlare degli Italiani*, Milano, Mondadori, 2011, pp. 103-119: 105.

²⁷ H. Barth, *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, trad. it. di G. Bistolfi, Roma, Voghera, 1909; Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Tci, 1931.

²⁸ D. Lupton, *L'anima nel piatto*, trad. it. di S. Falchero, Bologna, il Mulino, 1999, pp. 154 e ss.; P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, trad. it. di G. Viale, Bologna, il Mulino, 1983, pp. 192 e ss.

²⁹ G. Ruozzi, *Forme brevi. Pensieri, massime e aforismi nel Novecento italiano*, Pisa, Libreria Goliardica, 1992; Id. (a cura di), *Scrittori italiani di aforismi*, Milano, Mondadori, 1994.

³⁰ L. Gessi, *Soste del buongustaio. Itinerari utili e dilettevoli*, Torino, Sei, 1957; A. Consiglio, *Sentimento del gusto ovvero della cucina napoletana*, Napoli, Parenti, 1957; M. Stefanile, *Musica da tavola. Viaggio gastronomico nel mezzogiorno d'Italia*, Napoli, All'Insegna del Cerriglio, 1958.

economiche, e dall'altro assurgeva a esempio di virtù.³¹ Ci soffermiamo sul libro di Gessi, che ci sembra abbia sintetizzato i due 'modelli' citati, da un lato basando il suo trattato a principi di igiene e temperanza, e corredandolo di alcune ricette (modello artusiano), e dall'altro impostando la narrazione secondo un viaggio enogastronomico alla ricerca di ristoranti, trattorie, negozi, e soprattutto di persone da osservare, comprendere nel loro ambiente e raffigurare (modello di Monelli). Il volume, rifacendosi alla famosa 'riverenza' alla cucina bolognese contenuta nella 7^a ricetta di Artusi, e all'analogo omaggio di Monelli, convinto che «i cuochi bolognesi abbiano ricette in latino, con *l'exequatur* di papi e di cardinali»,³² comincia proprio dal capoluogo emiliano. Vediamo qui la descrizione, basata su un dosaggio di accumulazione e similitudini, delle vetrine del centro storico di Bologna, che ancora oggi fanno fermare i turisti ammirati dalla loro opulenza:

Ogni vetrina che esibisce cose mangerecce, è un libro aperto al desiderio. Spettacolari le macellerie dove, un bue squartato e scotennato, fa da fondale ad una mostra del meglio delle sue carni sapientemente tagliate e disposte in bell'ordine secondo una gerarchia di preferenze, col cartellino innalzato come una bandiera a vantare qualità e prezzo: fesa di vitello, controfiletto, fiorentine, lombate, culacci per brodo... Ed ecco la vicina salumeria: vasta, piena di gente chiacchierina e ben educata, immobile e attenta al turno, paziente, senza sollecitare i commessi che, come palle di biliardo, al richiamo dei clienti, corrono da un punto all'altro dei banchi. Pendono come grappoli opimi di festoni di vite: zamponi, salami, capocolli, mortadelline, tricorni, culatelli dal corsetto inargentato e la marca ben in vista. Sui banchi, trionfano coppe d'inverno, mortadelle che sembrano mortai; e mezzelune di formaggio reggiano e parmigiano. E scatolame di conserve, e mastelli di mostarde e vasi di vetro ricolmi di cose appetitose... Altrove, queste mostre di cibarie ghiotte, sono nature morte. Qui, no. Si tratta di bestie ammazzate che rivivono e danno un senso alla vita dell'uomo. Genialità e buon gusto lavorano prodigiosamente di inventiva, per cui si resta lì incantati a guardare, a scoprire, ad ammirare, in una specie di beatitudine, che è gioia degli occhi prima ancora che desiderio di gola: giacché per la bellezza delle forme, la varietà dei colori, la disposizione delle cose, l'attesa della gente, tutto concorre a comporre uno spettacolo che è già fine a se stesso. | Vedi poi in quest'altra vetrina, quanta attrattiva nella ordinata, multiforme pasta; gialla come oro, verde come tenero prato negli allineati vassoi, ha la grazia delle giovani sorridenti commesse dai volti pienotti, rotondi, d'un bel colore sano, che stanno lì vigilanti alla vendita, sollecite a servire, graziose del più amabile sorriso. Bisogna fermarsi e guardare: e i nappellini, e i sedani, e la gramigna verde; i candidi gnocchi butterati come si conviene; i vermicelli, i vuotini, i gobbi verdi rigati... Tutte creazioni queste, studiate per meglio imbrigliare il consistente e profumato ragù: è pasta corta, sottile e delicata, che, quando la vedi cotta nella scodella, e sostenuta come qui dove essa civetta al curioso, pare ti dica: mangiami, ma adagio, educato; perché, pasta così fatta, più di tanto non ne puoi prendere con la forchetta... E il tanto è poco: sì che per forza devi mangiare con ritmo di moderazione affinché il diletto, educazione a parte, duri di più.³³

Il volume di Cesare Marchi *Quando siamo a tavola* (1990) ricompone i mille umori e sapori della cucina italiana attraverso interviste a ristoratori, aneddoti storici e citazioni letterarie, dando vita a un'opera dove elementi unificanti sono l'arguzia dell'autore e la qualità della scrittura. A testimoniare l'onda lunga dell'Artusi, va rilevato che questo libro, alla sua uscita, fu salutato con

³¹ P. Sorcinelli, *Identification Process at Work: Virtues of the Italian Working-Class Diet in the First Half of the Twentieth Century*, in P. Scholliers (ed.), *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford-New York, Berg, 2001, pp. 81-97.

³² P. Monelli, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, a cura di L. Clerici, Milano, Tci, 2005, p. 89 (cfr. L. Clerici, *Guadagnarsi il pane*, cit., pp. 221-259).

³³ L. Gessi, *Soste del buongustaio*, cit., pp. 50-51.

favore da parte di chi, nell'amalgama delle diverse cucine nell'unità nazionale, vedeva un antidoto al ritorno dei campanilismi in politica.³⁴ Leggiamo la presentazione degli 'strangolapreti':

Gli strangolapreti si ottengono tagliando a quadretti il pane raffermo e mettendolo a bagno nell'acqua (i più abbienti usano il latte), dopodiché lo si strizza, lo si mescola agli spinaci tagliuzzati, o alle biette, più un pizzico di sale, e con l'impasto così ottenuto si fanno a mano delle *balote* simili a grossi gnocchi, destinati a bollire nell'acqua (i più abbienti usano il brodo di cappone). Si serve con burro fuso e formaggio. Molti confondono gli strangolapreti con i canederli. Doppio errore, gastronomico e canonico. I canederli sono d'importazione nordica (*Knödel*) prodotto d'una società più opulenta, quella germanica, come dimostra la lucanica o la pancetta messa al posto della verdura. E quando al venerdì era obbligatorio il magro, i trentini mangiavano come primo piatto gli strangolapreti, semanticamente irriverenti, ma rigorosamente vegetariani. Ma perché questo nome sacrilego, nella pia città della Controriforma? | Le risposte sono molte e tutte sul filo della Leggenda [...]. Si dice dunque (versione del giornalista Augusto Giovannini, cultore di memorie locali) che il clero fosse assai ghiotto di questo piatto, gigantesche terrine colme di *balote* verdi comparivano sul desco dei parroci di campagna, a compensare, col peccato di gola, la rinuncia all'altro peccato, il peccato per eccellenza, interdetto dal voto di castità. Fumanti terrine di strangolapreti salivano anche sulle mense dei solenni monsignori, degli abati mitrati, dei princip-vescovi che signoreggiarono su Trento fino all'arrivo di Napoleone, castigapreti. Ne mangiavano con tale avidità che a qualcuno, per la troppa furia, andò per traverso una *balota*, soffocandolo. Nelle colossali abbuffate del Rinascimento e dintorni, era facile morire a tavola. Il cardinale Bernardo Clesio, protettore delle arti, che per poco mancò la tiara, spirò improvvisamente a Bressanone, dicono durante un banchetto. Come capitò al suo grande amico Pietro Aretino, infartato a Venezia, a cena con amici.³⁵

3. *La cucina d'eccezione: guerra e prigionia*

Il capitolo *Il soldato italiano: una nave senza timone*, contenuto nel saggio prezzoliniano *L'Italia finisce*, imposta così la questione del carattere: «Dai tempi del longobardo Liutprando a quelli del moscovita Vishinsky, il soldato italiano ha avuto mediocre reputazione».³⁶ La saggistica sul carattere degli italiani, nel mentre insisteva sui rovesci militari nel corso della storia dalla caduta dell'impero romano in poi, attribuendoli soprattutto all'assenza di un'autorità statale, di contro ha sempre rimarcato le prove di eroismo individuale degli italiani, sostenendo che a mancare fosse il più delle volte «una qualsiasi parvenza di seri preparativi e di organizzazione alle spalle dei combattenti».³⁷ Questa lettura, che sostanzialmente accusa d'inefficienza la macchina militare salvando il valore dei singoli, svolge altresì una funzione autoassolutoria del popolo.

L'Italia al dente di Gian Carlo Fusco contiene storie (vere come possono esserlo quelle di Fusco, s'intende) dove espressioni del carattere nazionale sono allegorizzate in altrettante pietanze. La «*Norma*» della *vigilia* è ambientata in un reparto di sussistenza di stanza in Albania, nella Seconda guerra mondiale. Un giorno scompaiono due casse di spaghetti, proprio mentre contadini e grossisti locali iniziano a denunciare furti di pomodori, melanzane, olio e pecorino. Dopo indagini senza risultati, due ufficiali siciliani intuiscono che qualcuno, in ossequio all'italica arte di 'arrangiarsi', sta preparando una certa pietanza:

³⁴ L. Vergani, *Carte in tavola: l'Italia è servita*, «Corriere della Sera», 16 settembre 1990, p. 3.

³⁵ C. Marchi, *Quando siamo a tavola*, Milano, Rizzoli, 1990, pp. 44-45.

³⁶ G. Prezzolini, *L'Italia finisce*, cit., pp. 257-263; 257.

³⁷ L. Barzini, *Gli Italiani*, cit., p. 194.

Due ore dopo, a bordo di una «mimetica», il tenente colonnello Ferlito e il tenente Jsaia, seguiti da una camionetta di carabinieri, raggiunsero, di sorpresa, la valletta situata fra due groppe del monte Moraves, a cinque chilometri da Koritza. Era lì che la 1^a e 2^a Compagnia del 2° Battaglione del 1° Reggimento Fanteria della Divisione «Piemonte» (già «Peloritana») avevano i loro attendamenti piacevolmente appartati. Due compagnie formate esclusivamente da militari appartenenti ai distretti di Catania, Siracusa, Messina e Caltagirone. E proprio nel momento in cui arrivarono il tenente colonnello e il tenente, i fanti cantavano a squarciagola «sciuri, sciuri, sciuri di tutto l'anno», mentre i cucinieri andavano riempiendo le gavette di «norma». Ossia, di spaghetti conditi con fette di melanzana, preventivamente fritte, fiore all'occhiello della cucina catanese. Denominati «norma» perché considerati, gastronomicamente, alla stessa altezza del capolavoro musicale di Vincenzo Bellini. | Nella valletta del monte Moraves, la roba fregata, qua e là, nelle tre notti precedenti, era arrivata al traguardo delle marmitte. Durissima ramanzina ai due comandanti di compagnia e ai loro subalterni, puniti di arresti in blocco. Prigione di rigore per tutti. Costo della roba sottratta addebitato alle due furerie. Accantonamento delle conseguenze d'ordine penale. E quattro giorni dopo, lunedì 28 ottobre, quando da Roma arrivò l'ordine di entrare in territorio greco, amnistia dei provvedimenti disciplinari e dell'addebito. «Su con la vita, picciotteddi!».³⁸

L'ingresso del cibo nella narrazione, oltre a essere funzionale alla trama, svolge qui anche un compito ideologico: dà concretezza ai problemi quotidiani dei soldati nel contesto tipico di caserma, da un lato conferendo spessore alla loro umanità toccata dalla nostalgia di casa, e dall'altro facendone quasi dei 'marmittoni' degni della cinematografia comica degli anni Sessanta-Settanta. Di conseguenza, è sminuito il loro ruolo di truppe d'occupazione, nonostante il quasi benevolo accenno alle ruberie, mentre non v'è allusione alcuna sull'aspirazione fascista di realizzare un dominio e una superiorità razziale nei Balcani.³⁹ Sullo sfondo del racconto emerge il carattere della 'leggerezza' degli italiani nella duplice accezione segnalata da Gambino: è la leggerezza dei soldati, che coi loro espedienti riescono a passare attraverso le difficoltà della vita, ed è al contempo la leggerezza di chi intraprende guerre all'insegna dell'irresponsabilità e senza alcuna seria valutazione delle conseguenze delle proprie scelte.⁴⁰

Anche nella produzione sulla campagna di Russia domina la bonarietà degli italiani, così da edulcorare (involontariamente, riteniamo) quella che fu una guerra d'aggressione.⁴¹ Nel racconto *Tre bambini* di Eugenio Corti⁴² l'autore-protagonista rievoca tre fanciulli che nel luglio 1942, in Ucraina, mescolati alla popolazione del villaggio si presentavano giornalmente al reggimento per ricevere cibarie. Corti s'insospettisce di un bambino di un anno, Anatolio, tenuto dentro al camicione del fratello di dieci. Guardatolo meglio, lo scopre talmente magro da ritenerlo in pericolo di vita. Subito egli decide di sottoporlo a una cura ricostituente, nutrendolo regolarmente con pane e miele dalle sue provviste personali. Dopo un mese, quando il reparto viene trasferito, Anatolio si è ormai ripreso, e un nuovo raccolto può sfamare la popolazione. L'aiuto alimentare, rievocato senza ostentazione, è qui soprattutto testimonianza del dovere

³⁸ G.C. Fusco, *L'Italia al dente*, Palermo, Sellerio, 2002, pp. 43-50: 50.

³⁹ A. Basciani, *L'impero nei Balcani. L'occupazione italiana dell'Albania, 1939-1943*, Roma, Viella, 2022.

⁴⁰ A. Gambino, *Inventario italiano*, cit., p. 104 e ss.

⁴¹ Secondo T. Schlemmer, *Invasori, non vittime. La campagna italiana di Russia 1941-1943*, trad. it. di I. Fratti, G. Kuck, A. Osti Guerrazzi, Roma-Bari, Laterza, 2009, le truppe italiane erano inserite appieno nell'apparato di dominio tedesco, con un coinvolgimento anche ideologico; sulla stessa linea R. Pannacci, *L'occupazione italiana in Urss. La presenza fascista fra Russia e Ucraina: 1941-1943*, Roma, Carocci, 2023. Di contro, M.T. Giusti, *La campagna di Russia 1941-1943*, Bologna, il Mulino, 2016, evidenzia l'atteggiamento italiano di rispetto verso la popolazione locale.

⁴² E. Corti, *Il medioevo e altri racconti*, Milano, Ares, 2009, pp. 95-97.

cristiano di responsabilità verso i bambini (si vedano i *Vangeli* di Marco, 10,13-16; di Matteo, 19, 13-15; di Luca, 18, 15-17), e di carità verso il prossimo (la parabola del buon samaritano in Luca, 10,25-37, e il principio paolino *charitas Christi urget nos*, in *Seconda Cor.*, 5-14). Con la 'rivelazione' della tragedia dei bambini, l'autore smaschera la realtà dietro le menzogne della retorica di regime: a sopportare il peso della guerra non sono i soldati, come lui e il padre di Anatolio che è nell'Armata Rossa, bensì «le creature più deboli».⁴³

Nelle opere di Mario Rigoni Stern il cibo ricorre spesso: cibo di montagna, di guerra e di prigionia. Ne *Il sergente nella neve* è celebre l'episodio dell'ingresso del protagonista, nel corso del ripiegamento dal Don, all'interno dell'isba ove già si trovano soldati russi, accanto ai quali egli si siede, dopo aver deposto l'arma, per rifocillarsi da una zuppiera in comune, ritrovando così il proprio spessore di persona in una breve 'tregua' imposta dalla necessità.⁴⁴ Ma più spesso il mangiare precario e occasionale di guerra fa emergere il carattere degli italiani, e con esso cibi inusitati. Così è per la patata, che pure in Italia, come osserva Scioli, «resta sostanzialmente esclusa dalla letteratura».⁴⁵ Nel racconto *Patate d'autunno*, la levata delle patate spinge Rigoni a rievocare l'inizio della prima coltivazione del tubero sull'altopiano, negli anni Trenta, poi quelle mangiate in Russia e nel lager. A sfamare gli alpini in guerra, nella ritirata, è la perizia di un graduato nell'individuare la coltivazione; ma, per non rovinare il raccolto agli abitanti del villaggio, lo stesso escogita il sistema di prelevarne soltanto nella quantità strettamente necessaria:

Un giorno di marzo arrivammo in un villaggio della Bielorussia e non avevamo niente nello stomaco e niente nelle tasche; il caporal maggiore Tardivel, che era il più bravo e generoso di tutti, si accorse che nella campagna attorno al villaggio c'erano dei piccoli cumuli ancora coperti dalla neve. «Lì sotto» mi disse, «ci sono le patate, ma non bisogna discoprirle perché poi gelano e non potranno seminarle. Non è giusto neanche rubarle tutte da un deposito perché poi, magari, la famiglia rimane senza scorta. Intanto andiamo nelle isbe, poi ci penseremo.» Quando venne buio mi disse: «Vieni con me sergent magiù». | Aveva preparato un bastone e a una estremità aveva infisso un chiodo. Quando arrivammo dove c'erano i cumuli con le mani tirammo via la neve, facemmo un piccolo pertugio sulla terra e poi nella paglia che ricopriva le patate e con il bastone, a una a una infilando, ne prendemmo una decina da ogni deposito, rimettendo poi tutto in ordine. Ritornammo nelle isbe con le tasche ben gonfie e per quella sera i resti della nostra compagnia poterono mangiare un piatto singolare: patate con il buco.⁴⁶

Il carattere (vero o immaginato) dell'italiano sta qui: l'ingegnosità nell'impiegare un utensile di fortuna e la cura nella levatura per rispetto ai civili, considerati nei termini del rapporto fra contadini, anziché fra occupatori e occupati. Il tubero ritorna in *Tre patate lesse*,⁴⁷ dove Rigoni rievoca l'ospitalità avuta in alcuni villaggi attraversati durante la ritirata, con il cibo ricevuto dai contadini. Una sera egli, camminando da solo in un lungo abitato, vede una casa dove alcuni tedeschi ballano con ragazze del posto; sta per bussare, ma un vecchio lo dissuade indirizzandolo altrove, perché di lì a poco ci sarà un assalto dei partigiani. Seguendo le indicazioni, Rigoni trova in un'isba accoglienza, medicazioni e quattro patate da mangiare; poi, dopo essersi riposato, ne

⁴³ Ivi, p. 97.

⁴⁴ M. Rigoni Stern, *Il sergente nella neve*, in *Storie dall'altipiano*, a cura di E. Affinati, Milano, Mondadori, 2005, pp. 535-663: 643-644.

⁴⁵ S. Scioli, *Patate*, in G.M. Anselmi, G. Ruozi (a cura di), *Banchetti letterari*, cit., pp. 262-268: 268.

⁴⁶ M. Rigoni Stern, *Patate d'autunno*, in *Storie dall'altipiano*, cit., pp. 1614-1617: 1615-1616.

⁴⁷ Id., *Tre patate lesse*, in *Storie dall'altipiano*, cit., pp. 864-871.

ha in dono altre tre che gli scaldano la tasca del pastrano per il prosieguo del cammino. Il cibo qui agevola la ricomposizione di un legame umano che la guerra aveva spezzato, e in quel cibo, dato da Corti e ricevuto da Rigoni, ci sono già il rifiuto della logica di aggressione imposta dal fascismo e la determinazione a costruire un mondo fondato su valori diversi.

Il cibo agisce, nella letteratura, anche come marcatore delle tragedie della storia, la maggiore delle quali, nel Novecento, si compendia nella data dell'8 settembre 1943, giorno della notizia dell'armistizio con gli Alleati. Questa, secondo Rondolino, è «la più grande delle catastrofi italiane»,⁴⁸ ossia un evento che, anche a dispetto della retorica resistenziale, ha vanificato del tutto la possibilità di legare gli italiani con lo Stato e la legalità. Nel racconto di Estenio Mingozzi *Le triglie dell'8 settembre*,⁴⁹ i militari italiani di stanza a Katàkolon fanno scorpacciata di triglie appena pescate e donate loro dai greci, proprio mentre giunge la notizia della resa incondizionata e si diffonde il timore di ritrovarsi tra la resistenza greca e la vendetta tedesca. Il ricordo delle triglie, tipicamente proustiano, a distanza di decenni suscita nell'autore quello della cattura e della prigionia nei lager nazisti: il cibo, dunque, da un lato 'risveglia' la memoria di fatti indelebili, rinnova un momento felice prima della catastrofe e dà l'impulso a scrivere, e dall'altro è allegoria della facilità con cui gl'italiani, traditi dagli alti comandi, furono catturati al pari delle triglie che i pescatori quel giorno avevano preso. Se vogliamo, le triglie sono anche il simbolo di quella 'morte della patria' di cui ha scritto Salvatore Satta, e che secondo Gambino è un tema che non può essere imputato a un solo episodio storico, ma va considerato come «un dato costante della nostra esperienza collettiva»,⁵⁰ dove la mentalità si esprime nelle spinte anarcoidi piuttosto che in un'assunzione di responsabilità. Se la classe dirigente non sa assumersi le proprie responsabilità, sono spesso i combattenti a doverlo fare, facendosi carico di ricomporre i tasselli di una civiltà frantumata nel periodo della prigionia. L'importanza dell'aspetto gastronomico in prigionia è testimoniata dai ricettari dei prigionieri nella Grande guerra, come quello compilato nel Campo di Celle,⁵¹ e degli internati militari nei lager del Terzo Reich nella Seconda guerra mondiale.⁵² Questi fascicoli, che raccolgono ricette tradizionali regionali e altre di fortuna imposte dalla cattività, appartengono a buon diritto al *corpus* dei testi di prigionia, assieme a cartoline, lettere, diari e memoriali. Chi li compilava, oltre a trovare in ciò un po' di svago, intendeva più o meno consciamente affermare la propria identità d'italiano attraverso la ricomposizione di un quadro gastronomico nazionale da contrapporre ai tedeschi con orgoglio patriottico. È vero che pochi si dedicarono alla scrittura di ricettari, ma tale attività era molto seguita da altri che vi partecipavano per conoscere nuove pietanze o contribuire con quelle della propria regione, tutti alfine riappropriandosi, attraverso la memoria e l'immaginazione, di quel mondo civile che continuava a esistere, e che li attendeva dopo la liberazione.⁵³ È proprio in prigionia che agli occhi degli

⁴⁸ F. Rondolino, *L'Italia non esiste*, cit., p. 84.

⁴⁹ E. Mingozzi, *Il mistero di quella bottega. Racconti*, Venezia, Marsilio, 1999, pp. 121-125.

⁵⁰ A. Gambino, *Inventario italiano*, cit., p. 158. Cfr. Salvatore Satta, *De profundis*, Padova, Cedam, 1948.

⁵¹ Q. Antonelli, G. Bettega (a cura di), *La fame e la memoria. Ricettari della Grande Guerra: Cellelager 1917-1918*, Feltre, Agorà, 2008.

⁵² R. Zipoli (a cura di), *Gefangenenummer 40148. Memorie dai lager nazisti del capitano Mario Zipoli*, Venezia, Cafoscara, 2003, pp. 100-110; A. Zupo, G. Zupo, *Storia di IMI. Diario Ricettario Nostalgia e Ricordi di un Prigioniero Internato Militare Italiano - I.M.I. - in Germania durante la Seconda Guerra Mondiale*, Roma, Herald, 2011; F. Carrierio, M. Morelli, *Padelle, non gavette! Immaginario gastronomico dal lager di Wietzenhof*, Isernia, Cosmo Iannone, 2011.

⁵³ A. Ferioli, *Fame e resistenza: gli internati militari italiani e il cibo nei lager nazisti, 1943-45*, «Nuova Secondaria», XXXIII, 2016, 5, pp. 70-72: 72.

internati si presentano i cibi più fantasiosi, assumendo connotazioni insolite. Guareschi, quando i tedeschi offrono agli ufficiali italiani di lavorare in campagna a raccogliere le ciliegie, fa del succoso frutto il simbolo del collaborazionismo. Per incoraggiare il rifiuto di qualsivoglia attività, che sarebbe di sostegno all'economia del Terzo Reich, egli nella 'vignetta parlata' dal titolo *Macchie indelebili* proietta la situazione nel futuro, rappresentando un reduce preso dai rimorsi per una macchia di ciliegia ancora presente sulla sua uniforme: nessun familiare conosce l'origine di quella macchia, ma la coscienza del reduce sì. Grazie all'immagine delle ciliegie, questo è divenuto un testo-chiave della resistenza nei lager.⁵⁴ Per Tonino Guerra, invece, il simbolo della riacquisita libertà dopo la liberazione del lager è una farfalla: la felicità del momento è nel poterla guardare, come già tante altre volte da prigioniero, ma ora finalmente «sénza la vòia ad magnèla».⁵⁵

4. *La cucina della normalità: in famiglia*

Se la guerra dà vita a una cucina d'eccezione, i cui ingredienti e le cui modalità d'esecuzione sono imposti dalle circostanze, la cucina della quotidianità si presenta invece soprattutto nel contesto familiare. Anzi, secondo Moulin ognuno mangia ciò che sua madre, che è l'«incarnazione» della società, gli ha insegnato a mangiare, da un lato conferendogli una sorta di *imprinting* gastronomico che si tradurrà in un conservatorismo alimentare, e dall'altro preparando quel meccanismo regressivo che farà sì che l'individuo continuerà a gradire quel cibo in quanto legato ai suoi ricordi.⁵⁶ Se ciò è vero in generale, lo è ancor più nel 'carattere' italiano, dove la 'mamma' si conforma in un certo senso alla figura della Madonna, modello ed esempio da imitare, secondo una stretta interdipendenza, sviluppatasi dal medioevo, fra culto mariano e società.⁵⁷ L'ambiente familiare è insomma quello che marca più fortemente la nostra identità: perciò è trattato dagli autori che si sono occupati del carattere degli italiani;⁵⁸ e se la famiglia è il luogo cruciale degli affetti, ove ci si prende cura degli altri con parole, gesti e azioni che sanino le ferite della vita, la cucina svolge in queste dinamiche un ruolo di primo piano. Questa, intesa sia come atto del cucinare sia come spazio ove si consuma il cibo, si configura come il fulcro della vita familiare, e il cucinare (atto d'amore, attenzione e responsabilità tutt'altro che riservato alle donne) è un'espressione della cultura cristiana. Difatti, come hanno spiegato alcuni teologi,⁵⁹ preparare e servire da mangiare, partecipando di buon grado ai convivi, apparteneva sia alla vita terrena di Gesù, che conosceva le proprietà nutritive di pesci e pane, sia ai contenuti di alcune sue parabole, ove il mangiare non è solo piacere, ma anche sapienza di vivere.

⁵⁴ G. Guareschi, *Ritorno alla base*, Milano, Rizzoli, 1989, pp. 40-41; A. Ferioli, *I militari italiani internati nei lager del III Reich: Giovannino Guareschi e la 'resistenza senz'armi'*, «Nuova Storia Contemporanea», X, 2006, 2, pp. 23-56.

⁵⁵ T. Guerra, *La farfalla*, in *L'infanzia del mondo. Opere 1946-2012*, vol. II, a cura di L. Cesari, Milano, Bompiani, 2018, p. 1442. Cfr. R. Bertazzoli, *Fame*, in R. Ceserani et al. (a cura di), *Dizionario dei temi letterari*, vol. II, cit., pp. 783-791.

⁵⁶ L. Moulin, *Les plaisirs de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire en Europe*, Anvers, Fonds Mercator, 2002, pp. 11-12.

⁵⁷ F. Rondolino, *L'Italia non esiste*, cit., pp. 103-119.

⁵⁸ L. Barzini, *Gli Italiani*, cit., pp. 252-278; A. Gambino, *Inventario italiano*, cit., pp. 37-61; E. Galli della Loggia, *L'identità italiana*, cit., pp. 87-112; A. Caprarica, *Gli italiani*, cit., pp. 49-67.

⁵⁹ G.C. Pagazzi, *La cucina del Risorto. Gesù cuoco per l'umanità affamata*, Bologna, Emi, 2014; E. Bianchi, *Spezzare il pane. Gesù a tavola e la sapienza del vivere*, Torino, Einaudi, 2015.

La grande sala-cucina è il palcoscenico abituale dei racconti familiari di Guareschi: essa è un ambiente versatile, che fra il modello di spazio separato dalle altre attività familiari e quello di vecchia cucina contadina dove il grado di socializzazione è massimo,⁶⁰ propende decisamente per quest'ultimo, presentandosi come lo sfondo in cui prendono avvio molte vicende. Il racconto *La torta 'Purgatorio'* mostra il protagonista che, con l'aiuto dei figli Alberto e Carlotta, tenta di nascondere di raffinare la torta preparata dalla moglie, poco avvezza ai dolci e restia a prendere atto dei suoi fallimenti culinari: infine, nonostante la torta resti immangiabile, per non darle un dispiacere i tre fingeranno comunque di assaporarla con gusto.⁶¹ In questo caso la preparazione del dolce non solo serve a preservare la serenità casalinga, ma favorisce la coesione tra familiari per realizzare un obiettivo. La cucina è però anche luogo d'incontro/scontro dei componenti della famiglia: in essa si discute, si confrontano i diversi punti di vista e si ordiscono piccoli intralazzi intorno al cibo. Nel racconto *Eroe più del gatto*, Giovannino, vedendo deluso il suo desiderio di mangiare cicciolata, decide di procurarsela da sé facendo macellare un maiale. L'ingresso in cucina della cicciolata avviene poi con uno straordinario effetto, proprio mentre il protagonista, davanti al piatto di polenta messo in tavola dalla moglie, finge di vagheggiare di arricchirlo col gustoso salume, nell'attesa del colpo di scena:

Il destino mi favorì: quella sera, invece della solita minestra, apparve in tavola una fumante polenta, gialla, tonda e grande come la Luna d'agosto. | La guardai, ed esclamai allegramente: | «Finalmente! Stasera si mangia polenta con cicciolata fresca!». | Margherita mi lanciò uno sguardo quasi bieco: | «Ricominciamo?» disse. «Se volevi la cicciolata dovevi avvertire a tempo!» | «Stasera cicciolata con polenta!» esclamai ancora. Naturalmente io avevo combinato le cose con esattezza cronometrica e, appena pronunciata la parola «polenta», la porta di cucina si spalancò ed entrarono Albertino e la Pasionaria reggendo su un grande tagliere il blocco granitico della cicciolata. | Misi il blocco nel bel centro della tavola: era qualcosa di maestoso, di monumentale, e Margherita guardò il blocco con occhi pieni di rispettoso stupore. Quasi di timore. | Mangiammo tutti cicciolata e polenta a crepapancia: Margherita non fece commenti. L'avevo schiacciata. | A desinare del giorno seguente, mangiammo naturalmente cicciolata con polenta. E, a cena, polenta con cicciolata. | Non fiatai: e non dissi niente neanche il giorno che seguì il seguente quando, a desinare e a cena, trovai che il menù era composto esclusivamente da cicciolata con polenta. | Resistetti validamente per altri quattro giorni. Poi, vedendo ricomparire sulla tavola il blocco della cicciolata, mi scappò detto: | «Però...». | Margherita mi fulminò con uno sguardo atomico: | «Eccolo!» gridò. «Quando non c'è la cicciolata, fa la tragedia perché non c'è la cicciolata. Quando c'è la cicciolata, fa la tragedia perché c'è la cicciolata. Vuoi spiegarmi cosa pretendi da noi?».⁶²

Da quel momento comincia però per il protagonista, ormai stomacato, una serie esilarante di vani tentativi di eludere la cicciolata, l'ultimo dei quali è quello di cercare di farla mangiare a gatti randagi, che in effetti sembrano attratti dal salume, ma ne vengono allontanati dall'«eroico» gatto casalingo, con la conseguenza che il protagonista, «eroicamente» più del gatto, dovrà terminare da solo la cicciolata. Come ha osservato Bonazzi, «gli insaccati portano sulla scena della letteratura la paradossale e ironica opulenza di un alimento in realtà povero e poco raffinato».⁶³ Tale

⁶⁰ C. Saraceno, *La famiglia: i paradossi della costruzione del privato*, in P. Ariès, G. Duby (a cura di), *La vita privata. Il Novecento*, Roma-Bari, Laterza, 1988, pp. 58-59.

⁶¹ G. Guareschi, *La famiglia Guareschi. Racconti di una famiglia qualunque*, vol. I, a cura di A. Guareschi, C. Guareschi, Milano, Rizzoli, 2010-2011, pp. 1393-1397. Su don Camillo: E. Bandini, *Guareschi e la cucina del «Mondo piccolo»*, in A. Calciolari, I. Fabbri (a cura di), *La cucina degli scrittori. Letteratura e cibo in Emilia-Romagna*, Bologna, Regione Emilia-Romagna, 2019, pp. 117-121.

⁶² G. Guareschi, *La famiglia Guareschi*, vol. II, cit., pp. 32-33.

⁶³ N. Bonazzi, *Salumi e insaccati*, in G.M. Anselmi, G. Ruozzi (a cura di), *Banchetti letterari*, cit., pp. 331-337: 337.

contrasto emerge dalle pagine guareschiane, dove l'ingresso trionfale della cicciolata, emblema della norcineria padana, oltre a essere una scena tipica della cultura dell'«abbuffata», è un marcatore d'identità atto a costruire un confine simbolico sia per il borghese nostalgico della vita agreste e dei suoi «riti», tanto più nel momento del declino di quello che Pasolini di lì a poco avrebbe detto il «vecchio universo agricolo e paleocapitalistico»,⁶⁴ sia per l'emiliano avido di avere in dispensa abbondanza di cibo semplice e grasso, sia infine per l'ex internato nel Terzo Reich, il quale, nonostante il benessere ormai raggiunto, continua nell'inconscio a misurare la propria esistenza in termini di fame da saziare, dimostrando un «gusto» non solo per il cibo, ma pure per la sua preparazione, mentre la mente, alimentata da immaginazione e desiderio, ne elabora l'imminente degustazione.

Il carattere degli italiani, come la loro cucina, non è definito per sempre; anzi, esso è sempre sfuggente, perché multiforme e in parte cangiante nel corso del tempo. Ci sembra che questo aspetto sia stato bene espresso nel volume di Roberto Barbolini, *Ricette di famiglia* (2011), dove il cibo fa da filo conduttore a racconti narrati in prima persona, e scandisce il mutare dei tempi, cui tiene dietro la trasformazione di abitudini di vita e, ovviamente, alimentari. Il primo racconto, che dà il titolo al volume, ricrea un'aria di famiglia borghese emiliana di metà Novecento attraverso il rapporto dei personaggi col cibo, esplorato nella preparazione delle pietanze (anche attraverso ricettari e appunti tramandati di madre in figlia), nell'ambiente della sala da pranzo (con i relativi «nuovi» utensili, dall'affettatrice al frullatore), nei discorsi al desco con il parentado e gli ospiti, nel suo costituire insomma un *trait d'union* fra sfera pubblica e privata. In tal modo, le pratiche alimentari e i discorsi sul cibo «promuovono rappresentazioni della nazione (e delle sfumature etniche al suo interno) e della famiglia (con le sue differenze di genere e generazione)». ⁶⁵ Il racconto principia con una ricetta, cui segue la spiegazione che dà l'abbrivio alla narrazione:

È il flan di cervella, come viene descritto nel ricettario di mia madre: un taccuino a forma di parallelepipedo di quindici centimetri per dieci, composto di 182 fogli a quadretti più alcuni sparsi, dove la mamma annotava con la sua calligrafia un po' infantile, da maestra, le ricette preferite. In buona parte provenivano dalla nonna Armida, quindi appartenevano al repertorio di famiglia. Ma non mancavano suggerimenti di amiche del cuore come la Liddia e la Luisa, oppure qualche rara trascrizione dal *Talismano della felicità* di Ada Boni: un librone rilegato e con la sovraccoperta, grosso come un vocabolario, presto finito a riempirsi di polvere accanto all'Artusi nella piccola libreria a muro della sala.⁶⁶

L'autore, dunque, in piena età adulta ritrova nei ricordi familiari, e nelle pietanze che ne sono parte integrante, sia gli affetti di persone ormai scomparse sia le proprie radici. Ma soprattutto ritrova una società in cui la signora di casa, anche grazie ai consigli dei manuali (quello di Ada Boni risale al 1925, e ha avuto ristampe fin nel nostro secolo anche per la semplicità delle ricette, «adatte a entrare in tutte le case dove la donna sapesse cucinare»),⁶⁷ teneva tanto al suo ruolo, suggerito da un modello culturale che la faceva assurgere a regina della casa purché non aspirasse a un rilievo pubblico, da non delegarlo neanche al personale di servizio; cosicché, in cucina la

⁶⁴ P.P. Pasolini, *L'articolo delle lucciole*, in *Saggi sulla politica e sulla società*, a cura di W. Siti, S. De Laude, Milano, Mondadori, 2006, pp. 404-411.

⁶⁵ R. Sassatelli, F. Davolio, *'A cena da noi'. Ospitalità e negoziazioni simboliche della domesticità*, «Lares», LXXX, 2014, 3, pp. 503-522; 503.

⁶⁶ R. Barbolini, *Ricette di famiglia*, Milano, Garzanti, 2011, pp. 9-10.

⁶⁷ M.G. Muzzarelli, F. Tarozzi, *Donne e cibo. Una relazione nella storia*, Milano, Bruno Mondadori, 2003, p. 131. Cfr. P. Bertini Malgarini, M. Caria, *'Cucina di genere': la figura femminile nei ricettari tra Ottocento e Novecento*, «Testo e Senso», 2021, 23, pp. 11-29.

mamma «si lamentava che nessuno l'aiutava, ma guai a darle una mano a spignattare, si sarebbe fatta comunque la cosa sbagliata».⁶⁸

5. Conclusioni

La letteratura sul carattere degli italiani è sempre un po' venata di pessimismo riguardo al presente e al futuro: se Barzini negli anni Sessanta vedeva un barlume di miglioramento nella vita nazionale, quand'anche dovuto a una minoranza, Rondolino ha scritto più recentemente che «siamo davvero diventati tristi, e vuoti».⁶⁹ E in cucina? Già negli anni Ottanta, Luca Goldoni paventava la perdita d'identità culinaria e la decadenza della ristorazione:

Trattorie 'cucina casalinga', dove pregusti un'orgia di polenta e ti aspetti paioli fumanti e invece ti servono anemiche fettine precotte, sabbiose, fatte con le polverine. Pizzerie dove è scomparso il mago che faceva roteare in aria la pastella perché le pizze, sempre più bruciate di fuori e crude di dentro, sono surgelate come stoccafissi. | E, dappertutto, un'alluvione di panna, voce suadente, materna, ingrediente che 'lega' e, siccome lega, te la propongono nel cocktail di scampi, poi nei fatidici maccheroni panna-prosciutto-piselli, poi nelle scaloppe, poi nelle fragole, poi nel caffè e anche i sottaceti e l'amaro della casa hanno i giorni contati. E bistecche che, dopo l'invocazione 'al sangue', giungono sul tavolo sotto forma di 'espadrillas'. Il formaggio grattugiato in strati geologici che cade a blocchi sulla pastasciutta. E insalate che nuotano nell'acqua. I grissini che hanno cambiato struttura molecolare e con un po' di buona volontà si possono anche annodare fra loro. E spaghetti alla carbonara scotti su cui regnano incontrastate tonnellate di pepe. E cotolette alla milanese coperte da una rugiada di strutto. E risotti con gamberetti-gomma del ponte.⁷⁰

Anche le conclusioni, al termine di questi pochi sondaggi, non possono che essere provvisorie. Se è vero quanto scrivono Grandi e Soffiati, che «l'identità a tavola cambia di continuo, contestualmente ai cambiamenti sociali, economici e culturali», e che la cucina italiana è un'invenzione recente, dovuta a ragioni di marketing più che a una sin troppo celebrata 'tradizione',⁷¹ ci sembra tuttavia che alcune costanti del carattere degli italiani possano essere verificate proprio attraverso il rapporto con il mangiare e il bere, talché continua ad avere un senso sforzarsi di delineare un carattere degli italiani, anche nell'ambito di un discorso enogastronomico, pur con tutti i limiti che tale operazione comporta. Terminato ormai il primo quarto del secolo XXI, possiamo dire che quell'oggetto di studio sfuggente e scivoloso che è il carattere nazionale, destinato a modificarsi col passare del tempo e a seconda degli osservatori, oggi si configura piuttosto come rivelazione di 'pluralità' di caratteri nell'unità, ossia scoperta di far parte del proprio mondo e al contempo anche di altri mondi, o di unità nella diversità, poiché il carattere di un individuo si rispecchia in quello del suo popolo o per coincidenza di tutti gli aspetti, oppure per differenza. Per questo motivo il tema enogastronomico può oggi aprirsi alla ricerca di un carattere europeo riconoscibile in un patrimonio comune,⁷² o di un carattere

⁶⁸ R. Barbolini, *Ricette di famiglia*, cit., p. 13.

⁶⁹ L. Barzini, *Gli Italiani*, cit., p. 435; F. Rondolino, *L'Italia non esiste*, cit., p. 171.

⁷⁰ L. Goldoni, *Viaggio in provincia (Roma inclusa)*, Milano, Cde, 1985, p. 24. Cfr. A. Ferioli, *Il 'carattere' degli italiani nell'opera di Luca Goldoni*, «Studium», CXXI, 2025, 1, pp. 66-88.

⁷¹ A. Grandi, D. Soffiati, *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Milano, Mondadori, 2024, p. 36.

⁷² A. Campanini et al. (éds.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, Lang, 2011.

nazionale aperto ai nuovi cittadini e proiettato nel futuro,⁷³ facendosi così strumento d'incontro con gli 'altri' e di costruzione di un'identità planetaria. Pertanto, messe da parte le impressionistiche note di 'colore', questo tema concorre, attraverso un rispecchiamento anche soltanto parziale, a una migliore conoscenza di noi stessi, come collettività e come singoli, e allo sforzo di captare i mutamenti grandi e piccoli che segnano lo scarto generazionale e contribuiscono a disegnare l'attualità.

⁷³ B. Biscotti *et al.*, [*Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità*](#), «DADA. Rivista di antropologia post-globale», x, 2020, 1, pp. 31-56.